

MENÚ

BOTANAS

🌱 GUACAMOLE Y PICO DE GALLO	\$130
🌱 CRUDITÉS Zanahorias, pepinos y jícama	\$90
🌱 PAPAS A LA FRANCESA	\$80
🌱 NACHOS Totopos, queso, pico de gallo, frijoles refritos y jalapeños + Arrachera	\$130 \$220
DEDOS DE POLLO Con papas a la francesa	\$155
ALITAS CRUJIENTES BBQ o Búfalo	\$180
CRUDO DE ATÚN Atún fresco con salsa de soya y jengibre	\$180

SOPAS Y ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR Queso parmesano, aderezo césar y crotones	\$140
ENSALADA DE ESPINACA Queso de cabra, fresa, nuez caramelizada y reducción de balsámico	\$150
🌱 CARPACCIO DE BETABEL Semillas de girasol, vinagreta y amaranto	\$160
SOPA DE TORTILLA Caldo de jitomate, chile pasilla, aguacate, queso cotija y crema ácida	\$150
CALDO DE POLLO Pollo arroz y vegetales	\$130
🌱 SOPA CAMPESINA Mezcla de vegetales, champiñones, elote y espinaca	\$180

CEVICHE Y TOSTADAS

TIRITAS Dorado marinado con limón, sal y cebolla morada	\$180
COCTEL DE CAMARÓN Tradicional coctel Acapulco acompañado de totopos	\$195
PULPO ENAMORADO Pulpo con mayonesa, jitomate, cebolla, chile serrano y aguacate	\$195
TOSTADAS DE ATÚN Atún marinado, mayonesa de chipotle, aguacate y poro frito	\$195
TOSTADAS DE CAMARÓN Camarón marinado con limón, aguacate, pepino y cebolla	\$195

TACOS

TACOS DE PESCADO Dorado marinado con col morada, aguacate y pico de gallo	\$175
TACOS ESTILO BAJA Camarón rebozado, mayonesa con chipotle, col, cebolla encurtida en tortilla de harina	\$180
TACOS GOBERNADOR Camarón, pimientos salteados, cebolla y queso gratinado en tortilla de harina	\$195
TACOS DE CAMARÓN CHIPOTLE Camarón asado, mayonesa de chipotle, frijoles negros y aguacate	\$195
TACOS DE ARRACHERA Arrachera, cebolla y pimientos salteados	\$195
PESCADILLAS Quesadillas de pescado fritas, col y cebolla encurtida	\$175

🌱 Opciones veganas

Precios en pesos mexicanos, incluye 16% IVA

El consumo de pescado, mariscos y alimentos crudos es responsabilidad del comensal.

Ola!

PLATO FUERTE

FILETE DE PESCADO Dorado al mojo de ajo, ajillo o a la mantequilla	\$290
PESCADO ZARANDEADO Dorado en adobo	\$290
SALMÓN SOYA Y MIEL Salmón a la plancha sobre espinacas salteadas y pure de camote	\$340
CAMARONES 'AL MOJO DE AJO' con arroz a la mexicana y vegetales asados	\$320
CAMARONES MAMBO & TANGO Camarones a la plancha con salsas de mango-jengibre y tamarindo-chipotle	\$320
CHILE RELLENO DE CAMARONES Chile poblano relleno de camarones y queso	\$320
POLLO ZARANDEADO Pollo a la plancha en adobo	\$290
ARRACHERA Arrachera con papa al horno y salsa chimichurri	\$290
CLUB SANDWICH Pollo, tocino, jamón, queso manchego, lechuga, jitomate y aguacate	\$195
HAMBURGUESA Con queso, tocino, lechuga, jitomate, cebolla y papas a la francesa	\$280
HOT DOG Pico de gallo y papas a la francesa	\$150
PASTA MARINARA ALFREDO A LA MANTEQUILLA	\$200
Pollo	\$240
Camarón	\$280

POSTRES

PIZOOKIE Especialidad de la casa	\$140
FLAN DE CAJETA La tradicional receta de la abuela	\$95
PASTEL DE CHOCOLATE El favorito de Bruce	\$120
PLÁTANOS FRITOS Los tradicionales de Zihua	\$95
HELADO Algo fresco para el calor	\$80
SORBETE DE FRESA	\$80

CAFETERÍA

CAFÉ	
Expresso	\$60
Expresso doble	\$90
Expresso americano	\$60
Capuccino / Latte	\$85
Frapuccino	\$85
Café helado	\$85
TÉ	\$60
Pregunta por nuestra selección	
CARAJILLO	\$120
Expresso y licor 43 en las rocas	

 Opciones veganas

Precios en pesos mexicanos, incluye 16% IVA

El consumo de pescado, mariscos y alimentos crudos es responsabilidad del comensal.

