



# BAR MENU



## DRINK SPECIALS

<b>PACIFICO/ CORONA</b>	\$45 MXN	<b>RED WINE</b> 177ml	\$60 MXN
<b>PACIFICO LIGHT</b>	\$45 MXN	<b>WHITE WINE</b> 177ml	\$60 MXN
<b>MARGARITA</b> 207ml	\$70 MXN	<b>VODKA</b> 295ml	\$50 MXN
<b>FRUIT MARGARITA</b> 207ml	\$85 MXN	<b>RUM</b> 295ml	\$50 MXN
<b>PIÑA COLADA</b> 207ml	\$75 MXN	<b>TEQUILA</b> 295ml	\$50 MXN
<b>DAIQUIRI</b> 207ml	\$75 MXN	<b>GIN</b> 295ml	\$50 MXN
		<b>WHISKY</b> 295ml	\$75 MXN

## FOOD SPECIALS

**FISH TACO** Lightly crispy breaded fish on a flour tortilla served with coleslaw, chipotle dressing and a red onion salad with cilantro, serrano chile, cucumber and oregano, served with guacamole and pico de gallo. \$60 MXN

**SHRIMP TACO** Lightly crispy breaded shrimp on a flour tortilla served with coleslaw, chipotle dressing and a red onion salad with cilantro, serrano chile, cucumber and oregano, served with guacamole, pico de gallo and homemade salsas. \$60 MXN

**CARNITAS TACO** Pork confit on a handmade corn tortilla, served with guacamole and pico de gallo. \$60 MXN

**SPICY SCALLOP TOSTADA** Homemade tostada with scallops marinated in a light aguachile sauce over a bed of avocado olive oil pure topped with crispy onion. \$80 MXN

**CHEFS TOSTADA** Homemade tostada with cooked shrimp, kanikama and massago marinated in a creamy sriracha sauce over a bed of avocado olive oil pure, topped with crispy onion. \$85 MXN

**HOUSE CHEESEY FRIES** French fries drenched in melted creamy cheddar topped with smoked tuna and chipotle sauce. \$110 MXN

**BBQ RIBS** Brian's recipe from New Orleans, 2pc. \$120 MXN

**LOADED POTATO** Baked crispy potato skins filled with potato, bacon, chives, jack cheese, cheddar cheese, parmesan cheese and sour cream. \$90 MXN

**ORGANIC CHICKEN CAESAR** Traditional homemade caesar dressing, romaine lettuce, organic chicken and homemade focaccia with herbs and parmesan. \$100 MXN

**CALAMARI** Calamari steak strips fried in panko served with cocktail sauce. \$100 MXN

### 1 PM -10PM

**MEXICAN SASHIMI** Fresh fish, onion, serrano, cucumber and avocado in a citrus soy sauce. \$130 MXN

**CURRICAN** Catch of the day stuffed with shrimp and kanikama salad with avocado and an orange sauce with sesame. (4pc.) \$130 MXN

**COSMO** Shrimp, cream cheese, avocado, cucumber inside, lightly breaded in panko, spicy kanikama salad on top and eel sauce. (5 pc.) \$130 MXN

**SPICY TUNA** California roll with spicy tuna on top. (5pc.) \$130 MXN

**CILANTRO** Shrimp, avocado, cucumber on the inside, seared fish with cilantro sauce on the outside. (5 pc.) \$130 MXN



# MENU DE BAR

## ESPECIALES DE BEBIDA

<b>PACIFICO/ CORONA</b>	\$45 MXN	<b>VINO TINTO</b> 177ml	\$60 MXN
<b>PACIFICO LIGHT</b>	\$45 MXN	<b>VINO BLANCO</b> 177ml	\$60 MXN
<b>MARGARITA</b> 207ml	\$70 MXN	<b>VODKA</b> 295ml	\$50 MXN
<b>MARGARITA FRUTAS</b> 207ml	\$85 MXN	<b>RON</b> 295ml	\$50 MXN
<b>PIÑA COLADA</b> 207ml	\$75 MXN	<b>TEQUILA</b> 295ml	\$50 MXN
<b>DAIQUIRI</b> 207ml	\$75 MXN	<b>GINEBRA</b> 295ml	\$50 MXN
		<b>WHISKY</b> 295ml	\$75 MXN



## ESPECIALES DE COMIDA



- TACO DE PESCADO** Pez cabrilla ligeramente capeado en tortilla de harina acompañado de ensalada de col, aderezo chipotle, ensalada de cebolla morada curtida con cilantro, chile serrano, pepino orégano, acompañado de salsa mexicana y guacamole. \$60 MXN
- TACO DE CAMARÓN** Camarón capeado en tortilla de harina acompañado de ensalada de col, aderezo chipotle, ensalada de cebolla morada curtida con cilantro, chile serrano, pepino orégano, acompañado de guacamole y salsas caseras. \$60 MXN
- TACO DE CARNITAS** Chamorro, pierna y cuero con tortilla de maíz nixtamal hecha a mano, cebolla y cilantro. Acompañado de guacamole y salsas caseras. \$60 MXN
- TOSTADA DE CALLO** Tostada hecha en casa con callos marinados en un ligero aguachile sobre una cama de guacamole emulsionado con aceite de olivo y poro crocante arriba. \$80 MXN
- TOSTADA DEL CHEF** Tostada hecha en casa con camarón, massago y kanikama marinado con aderezo de sriracha sobre una cama de guacamole emulsionado con aceite de olivo y poro crocante arriba. \$85 MXN
- COSTILLAS BBQ** La receta estilo Nuevo Orleans de Brian, 2pz. \$120 MXN
- PAPAS DE LA CASA** Papas fritas bañados en queso cheddar cremoso y derretido con atún ahumado y aderezo chipotle. \$110 MXN
- PAPA LOADED** Costra de papa horneada rellena de papa, tocino, queso cheddar, queso parmesano, queso Monterrey, cebollín y crema agria. \$90 MXN
- CESAR CON POLLO ORGÁNICO** Aderezo tradicional casero César, lechuga romana, pollo orgánico, acompañado de un pan focaccia hecho en casa con hierbas, ajo y parmesano. \$100MXN
- CALAMARES** Tiras de filete de calamar en panko, acompañado con salsa coctelera y marinara. \$100 MXN

1 PM - 10PM

- SASHIMI MEXICANO** Pesca del día, aguacate pepino, cebolla, serrano en una salsa de soya citrica. \$130 MXN
- CURRICANES** Pesca del día relleno de camarón, ensalada de kanikama y aguacate con una salsa de naranja con ajonjolí. (4pcs.) \$130 MXN
- COSMO** Camarón, queso crema, aguacate, pepino por dentro, ligeramente empanizado en panko, picante de kanikama por encima y salsa anguila. (5pcs.) \$130 MXN
- SPICY TUNA** Rollo California con picante de atun fresco por encima. (5pcs.) \$130 MXN
- CILANTRO** Camarón, aguacate y pepino por dentro, pescado sellado con salsa de cilantro por encima. (5pcs.) \$130 MXN