



BAR MENU



DRINK SPECIALS

| | | | |
|------------------------------|----------|-------------------------|----------|
| PACIFICO/ CORONA | \$48 MXN | RED WINE 177ml | \$65 MXN |
| PACIFICO LIGHT | \$48 MXN | WHITE WINE 177ml | \$65 MXN |
| MARGARITA 207ml | \$74 MXN | VODKA 295ml | \$53 MXN |
| FRUIT MARGARITA 207ml | \$88 MXN | RUM 295ml | \$53 MXN |
| PIÑA COLADA 207ml | \$78 MXN | TEQUILA 295ml | \$53 MXN |
| DAIQUIRI 207ml | \$78 MXN | GIN 295ml | \$53 MXN |
| | | WHISKY 295ml | \$78 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. \$65 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. \$63 MXN
- CARNITAS TACO** Pork confit on a handmade corn tortilla, served with guacamole and pico de gallo. \$63 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. \$84 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. \$90 MXN
- HOUSE CHEESEY FRIES** French fries drenched in melted creamy cheddar topped with smoked tuna and chipotle sauce. \$115 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. \$94 MXN
- ORGANIC CHICKEN CAESAR** Traditional homemade caesar dressing, romaine lettuce, organic chicken and homemade focaccia with herbs and parmesan. \$110 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

| | | | |
|-------------------------------|----------|--------------------------|----------|
| PACIFICO/ CORONA | \$48 MXN | VINO TINTO 177ml | \$65 MXN |
| PACIFICO LIGHT | \$48 MXN | VINO BLANCO 177ml | \$65 MXN |
| MARGARITA 207ml | \$74 MXN | VODKA 295ml | \$53 MXN |
| MARGARITA FRUTAS 207ml | \$88 MXN | RON 295ml | \$53 MXN |
| PIÑA COLADA 207ml | \$78 MXN | TEQUILA 295ml | \$53 MXN |
| DAIQUIRI 207ml | \$78 MXN | GINEBRA 295ml | \$53 MXN |
| | | WHISKY 295ml | \$78 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. \$65 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. \$63 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. \$63 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. \$84 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. \$90 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. \$115 MXN
- PAPA LOADED** Costra de papa horneada rellena de papa, tocino, queso cheddar, queso parmesano, queso Monterrey, cebollín y crema agria. \$94 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. \$110MXN
- 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