

múcara

ESPECIALES | MARISCADA COSTEÑA

tiradito de pescado.

(pesca del día en láminas finas con salsa cevichera, pepino encurtido, limón canario, chile serrano, cebolla morada, aguacate y aceite de oliva extra virgen) 295

cóctel campechano.

(camarón y pulpo, con salsa coctelera, aguacate, cebolla morada y cilantro) 325

calamares fritos.

(calamares rebozados y servidos con alioli de limón canario y chilpaya) 295

empanada de mariscos.

(de harina, con camarón, jaiba, cangrejo, pulpo y ostión, mayonesa y chilpaya 2 pzas) 160

pescado en todojunto.

(lomos de mero guisados en la antigua y jarocho salsa de todojunto; con jitomate, cebolla, ajo, alcaparras, aceitunas, vino, aceite de oliva, chiles, hierbas y especias) 325

camarones en verde.

(antigua salsa de tomate verde, chile verde, ajo, acuyo, aguacatillo y aceite de oliva) 295

bebida

chelada. 85 paloma. 105

