



COCINA

MAR&FUEGO

SABOR DE FRONTERA

ENTRADAS

PA' EMPEZAR

EMPANADAS (3)

Camarón \$150 Marlin \$190

Fritas, rellenas de guiso, como de la cenaduría.

CAMARONES CUCARACHA

Deliciosos camarones fritos, acompañados de salsa picosita. \$290



PESCADO ZARANDEADO

(Para compartir)
1kg aproximadamente. \$440

CALAMARES ROMESCO

Aros fritos acompañados de salsa romesco de la casa. \$250

TIRADITO

preparado con atun, pulpo y camaron en salsa obscura, aceite de oliva y rebanadas de chile serrano. \$350



CAMARONES ROCA

Clásica receta de camarones empanizados con panko acompañados de salsa picosa de la casa. \$290

TORITOS

Chiles güeros capeados rellenos de marlin y queso mozzarella, acompañados de aderezo. \$220

FISH & CHIPS

Pescado en tiras, acompañados de gajos de papas y salsa tártara. \$220



ENTRADAS

PA' EMPEZAR

Ostiones



OSTIONES PREPARADOS⁽⁶⁾

En su concha, con camarón, y salsa tatemada. \$290

OSTIONES EN SU CONCHA

(12 Piezas)

Frescos y listos para que los prepares a tu gusto. \$290

OSTIONES ROCKEFELLER

Gratinados en su concha, con cebolla, ajo, mantequilla, crema, queso mozzarella, parmesano y terminados con espinacas. \$290

CARNITAS DE ATÚN

carnitas estilo uruapan (de atún) acompañado de salsa mexicana, aguacate y chiles en vinagre. \$350

CHICHARRÓN DE PESCADO

Acompañado con su salsa especial, salsa mx y sus tortillas de maíz. \$350

ALMEJA GRATINADA

Gratinadas en salsa gorgonzola de la casa. \$130

ORDEN DE CEVICHE

Camarón \$340 Pescado \$320

ALMEJA EN SU CONCHA

Almeja fresca preparada con salsa mexicana, salsas, sal y limón. \$99

CEVICHE DE ATÚN

¡Con jícama y mango...
Súper rico! . \$250



Ceviche de atún

CALDOS

PURA SABROSURA

CLAM CHOWDER

La clásica crema de almeja estilo nueva Inglaterra, con almeja fresca y papa, servido en una hogaza de pan hecha en casa. \$190

7 MARES

Con pescado, pulpo, camarón, calamar, tenazas de jaiba, almeja y mejillones. \$270

CALDO DE CAMARÓN

Cocinado con camarones frescos y vegetales. \$270

CALDO DE PESCADO

Clásico caldo de pescado fresco sazonado con el toque de la casa. \$220

ALBÓNDIGAS DE PESCADO

Las tradicionales en caldo, pero de pescado. \$220

coctel de camarón



Clam Chowder

COCTELES

 **CAMARÓN** \$290

 **PULPO** \$350

 **CAMPECHANO** \$310

 **CAMARÓN Y PULPO** \$340

CLAMATOS

 **CLAMATO CAMARÓN** \$210

 **CLAMATO ALMEJA** \$210

TACOS

ENSENADA

Camarón \$85 Pescado \$75
Clásico capeado, servido con repollo, crema
y salsa mexicana



ENCHILADO

Camarón \$99 Pulpo \$120
Cocinados en mantequilla, salsa de chile de árbol y ajo,
en una quesadilla de maíz dorada en la misma salsa

OLIVO

Pulpo salteado en aceite de oliva, aceitunas negras en
rodajas, y cebolla caramelizada, con repollo y crema,
servido en una quesadilla de maíz con mantequilla
de adobo. \$120

MAR Y TIERRA

Jugosa arrachera marinada y camarones a la mantequilla,
con salsa mexicana, crema, y aguacate sobre una
quesadilla con tortilla doble. \$155

RAJAS CON CREMA Y CAMARÓN

Rajas de chile poblano verde con crema y granos de elote
complementado con camarones en tortilla de maíz. \$110

ANAHEIM

Chile relleno de queso mozzarella y camarones,
en una tortilla de maíz en mantequilla de adobo. \$110

GOBERNADOR

Camarones a la plancha con morrones, cebolla,
tomate, y apio, en una quesadilla de maíz
terminado a las brasas. \$99

MARLÍN

Machaca de marlín, (atún ahumado) en una quesadilla
de maíz y terminado a las brasas. \$95

ATUNERO

Bolitas de atún ahumado empanizadas, rajas poblanas,
crema de la casa y salsa mexicana todo sobre una
quesadilla de harina. \$99

CHICHARRÓN

Chicharrón de pescado, servido con salsa mexicana, mayonesa
y su salsa especial en tortilla de maíz. \$99

CDMX

Pulpo al pastor con cilantro fresco, cebolla picada y trozos
de piña asada en una quesadilla de maíz en mantequilla
de adobo. \$120

CHIPOTLUDO

Camarones guisados en una cremosa salsa de chipotle
y queso mozzarella, servido en una tortilla de maíz. \$105

NOVEDADES

GÜERO

Chile güero relleno de marlín y queso, envuelto en
tocino, sobre una tortilla de harina. \$110

DE LA OBRA (3pzs)

Tacos de frijol de la tía Mary; dorados en asador
de carbón. \$99

TAQUESO

Taco de arrachara con costra de queso, aguacate y
aderezo de morita en tortilla de maíz. \$99

TOSTADAS

DORADITAS

CEVICHE

Camarón \$99 Pescado \$89
Servidas con mayonesa, pepino y aguacate

INCA

Nuestra version de ceviche Peruano. \$145

*TUNA SPICY

Atún marinado en salsas de la casa, cremoso de aguacate, tiras de poro frito sobre una tostada wonton. \$105

BLACK SNAPPER

Cortes de filete de pescado marinado en tinta de calamar, chile serrano, y cremoso de aguacate. \$99

RED SNAPPER

Cortes de filete de pescado marinado en salsas rojas, servida con cebolla morada, aguacate y aderezo morita. \$99

ESPECIAL

Camarón cocido, pulpo, cebolla morada, pepino y aguacate, con salsa de chiltepín tatemado servida en una tostada con mayonesa. \$140



*MARISCON

Ceviche de camarón, camarón cocido y pulpo, sobre callo de lobina, aguacate, pepino, cebolla morada, y salsa negra de chiltepín tatemado. \$230

AGUACHILE

Verde | Rojo | Mango | Tamarindo | De la casa
Servido con cebolla morada, pepino, aguacate, su salsa de elección, todo sobre una tostada con mayonesa \$145

TIJUANA

Camarones cocidos, pepino, tomate picado, cebolla morada y queso parmesano, nuestro aderezo secreto y todo sobre una tostada de betabel y mayonesa. \$125

CEVICHE VERDE

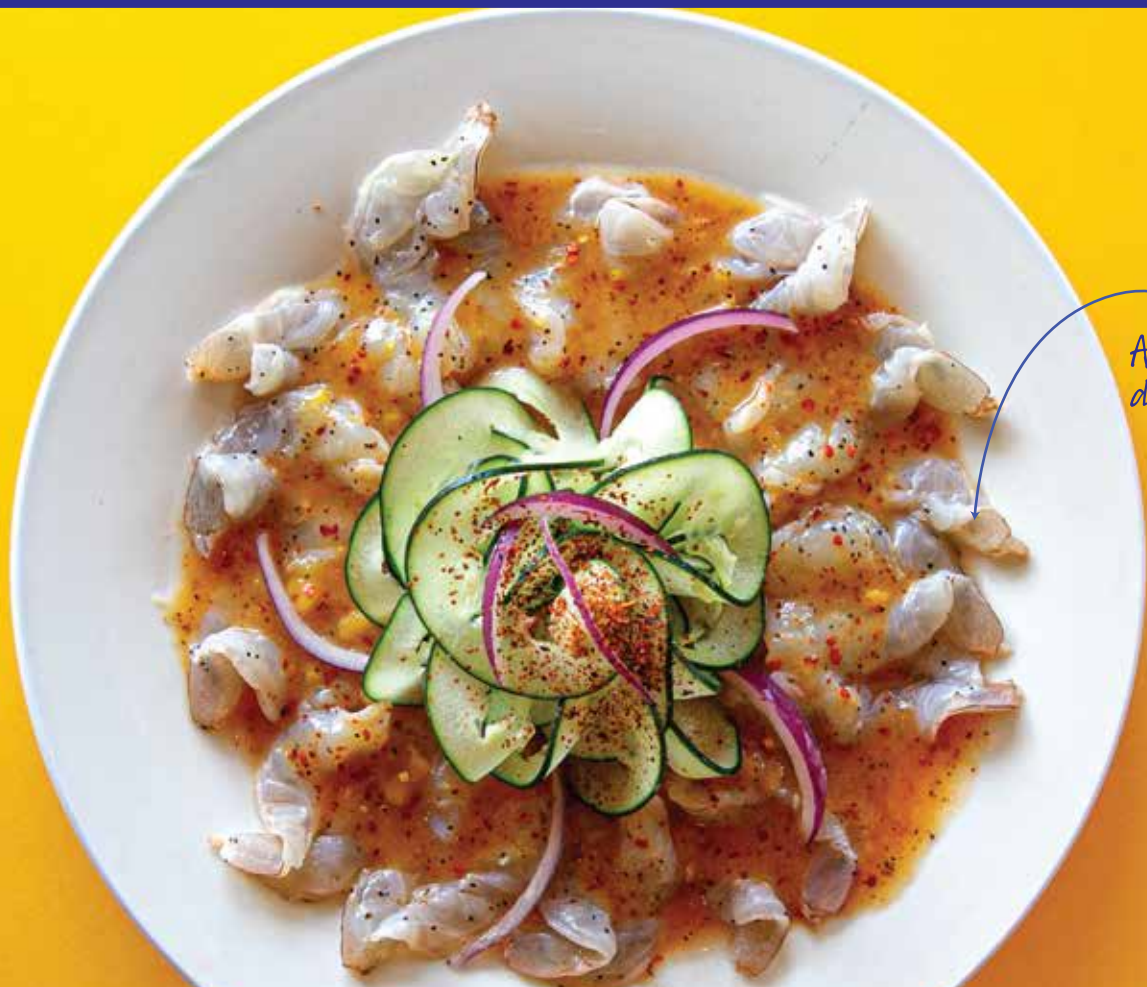
Camarón ó Pescado

Con cebolla morada, pepino, mango, aguacate y todo servido en salsa de chile serrano. \$105

CALLO DE LOBINA

Callos de lobina, cebolla morada, pepino, aguacate, clamato y salsa negra de chiltepín tatemado. \$99





*Aguachile
de mango*

AGUACHILES

DI' BEST

DE LA CASA 🌶️🌶️🌶️

Camarón, cebolla morada, pepino, aguacate y clamato, en salsa de chiltepín tatemado. \$350

VERDE 🌶️🌶️🌶️

Camarón, cebolla morada, pepino y aguacate, en salsa de chile serrano. \$350

ROJO 🌶️🌶️🌶️

Camarón, cebolla morada, pepino, aguacate y clamato; en salsa de chiltepín. \$350

MANGO 🌶️🌶️🌶️

Camarones, pepino, cebolla morada y la salsa de mango con un toque de chiltepín \$345

CALLO DE LOBINA 🌶️🌶️🌶️

Callos de lobina con cebolla morada, pepino, aguacate y clamato en salsa de chiltepín tatemado, roja o verde a elegir \$245

COMBINACIÓN MAR Y FUEGO 🌶️🌶️🌶️

Camarón salmuera, camarón cocido, pulpo, surimi, callo de lobina, pepino, cebolla morada, aguacate, clamato y salsa de chiltepín tatemado \$445

Oscars



ENSALADAS

LA LECHUGUITA

GRIEGA

lechugas mixtas con tomate, pepino, queso fetta y camaron salteado; todo aderezado con nuestra vinagreta griega. \$340

PASTAS

A LA ITALIANA

OSCAR'S

Fetuccini preparado con vegetales y camarones salteado al ajo con mantequilla y acompañado con pan de la casa. \$340

ALFREDO

Nuestra pasta Alfredo con camarones y acompañada de pan de la casa . \$340

PLATILLOS

FILETES

PULPO A LAS BRASAS

Asado al carbón y servido con vegetales salteados y lechugas mixtas. **\$650**

EMPANIZADO

Clásico empanizado, acompañado de vegetales y arroz. **\$260**

GORGONZOLA

Bañado en salsa de queso gorgonzola acompañado de pasta y vegetales. **\$330**

PAPILLOTE

Al jengibre y soya, envuelto en hoja de plátano, una opción muy saludable. **\$260**

TERMIDOR

Bañado en salsa termidor y acompañado de pasta y vegetales. **\$320**

A LAS BRASAS

Lonja de pescado marinada en adobo de la casa, cocinado a las brasas y acompañado de vegetales y arroz....
¡Uno de los preferidos!. **\$280**

SESAME TUNA

Atún en costra de pimienta y ajonjolí, acompañado de vegetales y ensalada de lechugas mixtas. **\$330**

SALMÓN A LA PLANCHA

Acompañado con espárragos al amaretto y un toque de almendras. **\$430**

FILETE RELLENO

Relleno de camarón y queso crema, bañado con salsa de 3 quesos, acompañado de pasta y vegetales salteados. **\$340**

FILETE LOLA LA GRANDE

Al horno, con tocino y gratinado, acompañado de pasta y vegetales salteados. **\$340**

MOJARRA FRITA

La tradicional, acompañada de ensalada verde y arroz. **\$240**

CARNES

ARRACHERA

Acompañada con frijol negro de la olla, cebollas asadas, y 2 quesadillas. **\$360**

RIB EYE (300 g)

Acompañado de papa al horno, frijol, y cebollas asadas. **\$440**

CAMARONES

NUNCA FALLAN



A LAS BRASAS

Marinados y asados al carbón acompañados con arroz y vegetales salteados. \$340

TIKIN XIC

Preparados con achiote, naranja y salsa xnipec de habanero, acompañado de arroz y vegetales. \$330

COSTA AZUL

Rellenos de atún ahumado y queso mozzarella; envueltos en tocino y acompañados con vegetales y arroz. \$360

AL AJILLO

En mantequilla con ajo y julianas de chile guajillo y servidos con vegetales y arroz. \$330

CULICHIS

Acompañados de arroz y vegetales. \$330

EMPANIZADOS

Abiertos en mariposa y empanizados de la manera tradicional, acompañados de vegetales y arroz. \$330

CON COCO

Empanizados en coco y servidos con una salsa tropical, acompañados de arroz y vegetales. \$330

POSTRES

PA' CERRAR FELIZ



BROWNIES

BROWNIES

Servidos con nieve. \$110

PLÁTANOS FLAMEADOS \$185

Flameados en su mesa y servidas con una bola de nieve.

FLAN DE ELOTE \$125

Preparado con nuestra tradicional receta

PASTEL DE ELOTE

Terminado a las brasas y servido con una bola de nieve. \$125

CREPAS FLAMEADAS

Flameadas en su mesa y servidas con una bola de nieve. \$185

PLÁTANOS MACHOS

Fritos, servidos con lechera y canela. \$110



ACOMPAÑALO CON

CAFÉ AMERICANO \$50

STASH TEA \$45

BEBIDAS

SOFT DRINKS

SODAS \$50
TE \$50
LIMONADA O NARANJADA \$68
JARRAS NARANJADA O LIMONADA \$270
AGUAS FRESCAS \$68
PIÑADA \$95
BERRY LEMONADE \$85
AGUA TEHUACÁN NATURAL O MINERAL \$55
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS \$85
MOJITOS SIN LICOR \$75

DIGESTIVOS

ANÍS FRESCO \$60
ANÍS DULCE \$60
FRANGELICO \$139
ZAMBUCA \$129
AMARETTO \$139
LICOR 43 \$135
BAILEYS \$129
GRAND MANIER \$159
CARAJILLO \$180

VODKA

ABSOLUT \$125
GREY GOOSE \$180
STOLICHNAYA ELITE \$115
SMIRNOFF \$109
TITOS BLANCO. \$110

COGNAC

HANNESY VSOP \$229
REMY MARTIN VSOP \$205
MARTELL VSOP \$185

RON

MATUSALÉN \$129
ZACAPA 23 \$235
CAPITÁN MORGAN \$115
BACARDI BLANCO \$109

★ ★ COCTELERIA ★ ★

JARRA DE SANGRÍA \$380
SANGRÍA ROJA O BLANCA \$95
PIÑA COLADA \$135
MOJITOS \$120
MARTINI \$115
Coco | mazapán | pepino | guayaba | tamarindo
fresa | mango | manzana | verde | sandía
MARTINI SECO O SUCIO \$160
MARGARITA \$90
Pepino | albacar | limón | guayaba | tamarindo | fresa | mango
PARÍS DE NOCHE \$120
MARGARITAS \$130
MARGARITAS CADILLAC \$210
OLD FASHION \$175
NEGRONI \$170
APEROL SPRITZ \$160
JAMAIZCAL \$190

TEQUILA

DON JULIO 1942 \$470
DON JULIO 70 \$219
CASCAHUÍN BLANCO \$160
CASCAHUIN AÑEJO \$150
CASCAHUIN REPOSADO \$130
HORNTOS \$110
MAESTRO DOBEL \$179
HERRADURA ULTRA \$190
HERRADURA REPOSADO \$145
1800 BLANCO \$110
GRAN MALO \$180

BRANDY

TORRES 10 \$125
PRESIDENTE. \$110

ESPUMOSOS

\$2800 MOET CHANDON \$2800
650 BRUT \$650
550 PINK \$550

CAFÉ

MOCCA \$75
LATTE \$115
Vainilla | Caramelo | Natural
CHAI LATE \$85
CHOCOLATE CALIENTE \$70
CAPUCCIONO \$75
Vainilla | Caramelo | Natural
ESPRESSO DOBLE + 15
UNO EXTRA \$75
AMERICANO \$60

MEZCAL

SOTOL \$110
Sotol Blanco Chihuahua
RÍO REVUELTO \$145
Espacio madre sushi
PONTE CHINGÓN \$120
Espadín
MARCA NEGRA \$130
Jóven
400 CONEJOS \$169
BRUXO #2 \$120
Pechuga
MONTE LOBOS \$230
Tóbala
AMORES LOGIA \$160
Cenizo

GIN

BULLDOG \$130
ENMIENDA CITRICO \$110
MONKEY \$240
HENDRICKS \$195
BOMBAY \$159
TANQUERAY \$145

WHISKY

CHIVAS REGAL \$180
BUCHANAN'S 12 \$189
BUCHANAN'S 18 \$295
J WALKER (GOLD) \$180
J WALKER (NEGRA) \$189
J WALKER (AZUL) \$780
MCALLAN 12 \$215
JACK DANIEL'S \$155

CERVEZAS

-VASO CON CLAMATO \$25

-VASO CUBANO \$30

-VASO MICHELADO \$40

NACIONALES \$60

PACIFICO
CORONA
VICTORIA
TECATE
TECATE LIGHT
XX LAGER
XX AMBAR
INDIO

PREMIUM \$65

MODELO ESPECIAL
NEGRA MODELO
BOHEMIA CLARA
BOHEMIA CRISTALINA
BOHEMIA OSCURA

IMPORTADAS \$65

HENEIKEN
HENEIKEN 00
MILLER HIGH LIFE
MILER LITE
STELLA ARTOIS
MICHELOB ULTRA
AMSTEL ULTRA
BUD LIGHT

VINOS

EMEVE

MALBEC \$950
CABERNET \$600
CABERNET SAUVIGNON
\$1100
LOS NIETOS \$1100
ISABELLA \$900
SHIRAZ \$700
ARMONÍA DE TINTOS \$700

CASA MAGONI

SAUVIGNON BLACK \$650
CHARDONAY \$700
ROSE \$650
ORIGEN 43 \$820
MANAZ \$700

VINO POR COPEO

MALBEC EMEVE \$169
SPIRAL BARÓN BALCHÉ \$220
ARMONÍA DE TINTOS BARÓN BALCHÉ \$169
ISABELLA EMEVE \$169
SAUVIGNON BLANC MAGONI \$169

BARON BALCHÉ

RESERVA ESPECIAL \$2600
SPIRAL \$1200
MEZCLA DE TINTOS \$880
SIIS \$860
AURO \$1100

MONTE XANIC

MERLOT \$1400
CHARDONAY \$1100
NEBBIOLO \$2100

SANTO TOMÁS

TEMPRANILLO \$1300
TEMPRANILLO -CABERNET
\$1300
CABERNET SAUVIGNON \$1000

