

Las Tostadas

- Atún ahumado estilo pacífico y chipotle**
Smoked tuna pacific style with chipotle \$115
- De callo de hacha rasurado con pepino y cebolla morada**
Natural scallops with cucumber and onion \$195
- De carpaccio de pulpo**
Octopus carpaccio \$125
- De carpaccio de atún aleta amarilla**
Yellow tail tuna carpaccio \$115
- De salmón ahumado con soya, limón y chile serrano**
Smoked salmon with soy sauce, lemon and serrano chili \$130
- Tostada de Jaiba**
Crab tostada \$130
- Tostada de atún sellado**
Sealed tuna tostada \$120
- Tostada de ceviche especial (camarón crudo, camarón cocido, pulpo, callo de hacha, cebolla morada, pepino, y toque de chiltepin)**
Special ceviche tostada (shrimp, octopus, scallops, onion, cucumber and chiltepin) \$175
- Tostada de paté de marlin ahumado**
Smoked marlin pâté \$115

NUEVO/NEW

Ceviche mixto de pescado, pulpo y camarón con cubos de aguacate y aceite de ajo rostizado
Fish, shrimp and octopus ceviche with avocado cubes and roasted garlic oil..... \$350

Plato de mariscos para picar, trozos de pulpo, camarón entero pelado y cubos de atún (2 personas)
Seafood platter to nibble, bits of octopus, shrimp peeled and whole tuna cubes (2 pax)..... \$495

Ceviche Maza (camarón cocido, camarón crudo, callo de hacha, pulpo, cebolla morada, pepino y toque de chiltepin)
Maza Ceviche (shrimp, scallops, octopus, onion, cucumber and chiltepin) \$440

NUEVO/NEW



Tartara de atún
Tuna tartara steak



Plato de mariscos para picar
Seafood platter to nibble

Tacos de Mariscos

Seafood tacos (órdenes de 2 tacos/ 2 tacos orders)

- De camarón tempura**
Shrimp tempura \$175
- De pescado rebosado**
Battered fish \$165
- De camarón con queso gouda**
Shrimp with gouda cheese \$175
- Dorados de atún ahumado**
fried Tacos stuffed with Smoked tuna \$165
- De pulpo al ajillo**
Octopus with garlic \$175
- De asada de res (3pzs)**
Beef roast (3 pieces)..... \$245
- Taco de pulpo al pastor en costra de queso (1pza)**
Octopus "pastor" style with cheese crust (1 piece)..... \$185
- Tlacoyo de chicharrón castacán con pulpo al ajillo (1 pza)**
Crispy pork rind corn "tlacoyo" stuffed with spicy octopus (1 piece) \$210
- Tacos Baja, tortilla de harina con relleno de camarón al cajún, queso y aguacate**
Tacos Baja, flour tortilla stuffed with cajun shrimp, cheese and avocado..... \$210
- Tacos de canasta (8 pzas) papa con atún ahumado, frijol con castacán, chicharrón prensado con pulpo, chorizo con camarón**
Basket tacos, 8 pieces, potato with smoked tuna, beans with pork rind with octopus, mexican sausage with shrimp.... \$465
- Taco negro de pescado Tikin Xic al horno (2 pzas)**
Black tacos, prepared on the wood-fire oven with Japanese mayonnaise, squid ink, cabbage and onion (2 pieces)... \$200



Tostada de carpaccio de atún
Yellow tail tuna carpaccio tostada



Ceviche verde de robalo
Sea bass green ceviche

Ceviches, Cocktails & Carpaccios

- Ceviche de camarón**
Shrimp ceviche \$330
- Ceviche mixto de camarón, pulpo, pescado**
Mixed ceviche with shrimp, octopus and fish \$330
- Cocktail de camarón**
Shrimp cocktail \$295
- Aguachile de camarón**
Shrimp aguachile \$310
- Carpaccio de atún**
Tuna carpaccio \$395
- Carpaccio de pulpo**
Octopus carpaccio \$420
- Ceviche de caracol**
White snail ceviche..... \$480
- Carpaccio mixto**
Mixed carpaccio \$440
- Tártara de atún ¡delicioso!**
Tuna tartara steak, delicious! \$320
- Paté de atún ahumado al chipotle morrón**
Tuna smoked pate chipotle peppers \$295
- Ceviche Asia-Me, cubitos de atún y camarón marinado al limón con pepino, mango, cebollín y toque de soya picosita**
Asia-Me ceviche, tuna and shrimp marinated with lemon and soya sauce with cucumber and mango \$330
- Ceviche verde de robalo con taquitos dorados de frijol**
Sea bass green ceviche accompanied with refried beans hard-shell tacos..... \$345



Tacos negro de pescado Tikin Xic
Black "tacos"



Tacos Baja

Ostras de Ensenada
\$55 pz Ostión

Almeja chocolata
\$60 pz

¡Por un mundo en equilibrio, amo, conservo y reciclo!

Los Pescados, Camarones y algo más

- Salmón Jack Daniels**
Jack Daniels salmon \$345
- Filete de pescado a la plancha, al mojo de ajo o mantequilla**
Grilled, garlic or buttered fish filet \$295
- Mejillones al vino blanco**
Green shell mussels with white wine \$280
- Steak de atún al romero, con romero fresco, aceite de oliva y ajo**
Rosemary Tuna steak, with rosemary, garlic and olive oil \$345
- Steak de robalo Merkadito**
SeaBass steak Merkadito style \$380
- Langosta al gusto**
Lobster \$/Por gramo
- Camarones Roma-Mia, camarones mariposa con cubierta de queso parmesano, perejil y toque de chile de árbol con pasta**
Roma-Mia shrimps, covered with parmesan cheese, parsley and a touch of spice with pasta..... \$385
- Camarones Thai, camarones cocinados con cítricos, ajo, mantequilla y toque de curry amarillo**
Thai shrimps, shrimps cooked with citrus, garlic, butter and a touch of yellow curry \$385
- Pulpo asado al cajún**
Grilled octopus cajun style \$410

Pastas, Ensaladas y otros / Pastas, salads and more

- Ensalada griega, lechugas finas, queso de cabra, tomate cherry, ajonjolí, aceitunas negras y aderezo de la casa**
Greek salad, fine lettuces, goat cheese, cherry tomatoes, black olives, sesame dressing \$200
- Ensalada César, la tradicional con pollo**
Cesar salad, the traditional with chicken \$210
- Ensalada fresa, lechugas mixtas, mango, fresa, kiwi, arándano, ajonjolí, nuez caramelizada con vinagreta de fresa**
Strawberry Salad, mixed lettuce, mango, strawberries, kiwi, cranberry, sesame seeds and caramelized nuts with strawberry vinaigrette \$180
- Hamburguesa Angus con queso**
Cheeseburger angus..... \$270
- Espagueti con mejillones o camarones**
Spaghetti with shells mussels \$285
- Fetuccini con langosta**
Fetuccini with lobster \$550
- Aros de calamar**
Squid rings \$235
- Orden de guacamole**
Order of guacamole \$130
- Sopa de mariscos**
Seafood soup \$250
- Burrito de mariscos (Pulpo, camarón, calamar con queso y frijoles refritos en salsa guajillo)**
Seafood burrito (octopus, shrimp, squid with cheese and fried beans with guajillo sauce) \$310
- Croquetas de jaiba**
Crab croquettes..... \$235
- Filete Angus Nueva York 12oz**
New York Angus steak 12 oz \$465
- Chicharrón de Rib Eye, cubos de chicharrón de Rib Eye Angus en molcajete acompañado de guacamole y salsa tamulada**
Crackling Rib Eye, slices of crackling angus rib eye with guacamole and sauce \$500
- Ostiones rockefeller**
Oysters rockefeller..... \$390
- Cazuela de mariscos al horno de leña**
Firewood sea food soup..... \$375

Postres / Desserts

- Crepas de cajeta o nutella con helado**
Milk caramel or Nutella crepes with ice cream \$150
- Helados**
ice cream \$115
- Brownie de chocolate con helado de vainilla**
Chocolate brownie + vanilla ice cream \$165
- Cheesecake de guayaba con queso de bola**
Guava and Edam cheesecake \$165



Salmón Jack's
Jack Daniels salmon



Ostiones Rockefeller
Oysters Rockefeller



Margarita



Cazuela a la Leña
Firewood seafood soup



Margaritas &
Mojitos

Cervezas y Refrescos

- Beer and soft drinks
- Cerveza nacional 355ml**
Domestic beer \$65
- Cerveza importada 355ml**
Imported beer \$70
- Refrescos 355ml y aguas frescas 740ml**
Soft drinks and water \$50
- Micheladas o Cheladas 240ml** agregar a su cerveza \$25
- Ojo Rojo 240ml** agregar a su cerveza \$40

Pescado fresco al horno
* consulte precio x gramo

Fresh Baked Fish
* see price per gram

\$60

Chocolata Clam
per piece

\$55

Oyster
per piece

