

ALMADÍA

CASA DE PUERTO

En esta nueva propuesta gastronómica de Almadía, fusionamos los frescos y sutiles sabores de los ingredientes del mar de Cortés con las técnicas culinarias de la península de Yucatán. El resultado: una deliciosa y variada carta que rinde homenaje a lo mejor de la cocina de Baja California y Yucatán.

Entradas ☀️

Guacamole	
Clásico	\$185
Con camarones	\$285
Con chicharrón de Pork Belly	\$325
Camarones Roca	\$295
<i>Camarones tempura bañados con aderezo agridulce y salsa tártara.</i>	
Ostiones Rockefeller	\$355
<i>Gratinados con salsa holandesa y parmesano.</i>	
Aguacate Relleno	\$275
<i>De ensalada de jaiba y camarón a la mayonesa.</i>	
Queso Fundido Natural	\$235
Con camarón	\$285
Carnitas de Atún	\$375
Aros de Calamar	\$320
<i>Empanizados acompañados de salsa tártara.</i>	
Carpaccio de Atún	\$315
<i>Láminas de atún en sashimi, arúgula baby, aguacate, cebolla frita, salsa macha y tamarindo.</i>	
Carpaccio de Res	\$340
<i>Láminas de filete de res, reducción de soya, queso parmesano, arúgula y mayonesa de alcaparras.</i>	

Ceviches y Cocteles ☀️

Ceviche Blanco	\$385
<i>De pescado, camarón y callo perla estilo tabasco con alcaparras, chips de ajo rábano y marinado de mayonesa.</i>	
Ceviche Chetumal	\$380
<i>De pulpo frito, caracol y camarón con salsas negras, cebolla asada, limón, cilantro, aguacate y aceite de oliva.</i>	
Ceviche Tradicional	
Con camarón	\$350
Con pulpo	\$365
Con caracol	\$365
Mixto	\$380
Cocteles	
Con camarón	\$330
Con pulpo	\$350
Con caracol	\$350
Mixto	\$370

Conchas ☀️

Ostiones Naturales (pza)	\$79
Chocolatas Naturales (pza)	\$95

Aguachiles ☀️

Aguachile Verde	\$355
<i>De camarón marinado en salsa de serrano, chiltepín y cilantro.</i>	
Aguachile Rojo	\$355
<i>De camarón marinado en salsa de chiltepín, morita y chile de árbol.</i>	
Torre Culichi	\$485
<i>De camarón cocido, camarón crudo, atún y pulpo bañada en salsa negra de la casa.</i>	
Atún Fuego	\$395
<i>Marinado en salsa castellana, alga wakame, aguacate y ralladura de betabel.</i>	

Ensaladas ☀️

Ensalada César	\$270
Con pollo	\$295
Con camarones	\$359
Ensalada Capresse	\$279



ALMADÍA

CASA DE PUERTO

Pastas y Arroz ☀️

Chilpachole de camarón	\$320
<i>Caldo con adobo de chiles secos, camarón, papa y vegetales salteados.</i>	
Mac & Cheese con Camarón	\$385
<i>Macarrones a los tres quesos con camarones salteados.</i>	
Fetuccini Alfredo	
<i>Con pollo</i>	\$365
<i>Con camarones</i>	\$385
Arroz Almadía	\$360
Pasta Frutti di Mare	\$410
<i>Fetuccini con camarón, pulpo, calamar, mejillones, un toque de vino blanco y salsa pomodoro.</i>	

Tacos y Tostadas ☀️

Tacos Gobernador	\$315
<i>Camarón, queso mozzarella, pimientos y adobo de chiles.</i>	
Tacos estilo Ensenada	\$310
<i>De camarón rebozados y ensalada de coles.</i>	
Tacos Almadía (2 piezas)	\$280
<i>De chile xcatic rellenos de camarón envueltos en costra de queso.</i>	
Tostadas Ahogadas	\$310
<i>Camarón crudo, pulpo y callo perla, salsa de chiltepín y morita.</i>	
Tostada de Atún Oriental	\$310
<i>Marinado con reducción de soya, alga wakame y ajonjolí.</i>	
Pescadillas o Camaroncillas	\$280
<i>Tortillas rellenas y fritas a elección con xnipek y mayonesa chipotle.</i>	
Tacos de Arrachera (3 piezas)	\$350
<i>Servidos con guacamole, cebolla toreada y costra de queso.</i>	

Especialidades ☀️

Pescado al Gusto (250 gr)	\$375
<i>Al mojo de ajo, al ajillo, empanizado o Tikin Xic</i>	
Pan de Cazón	\$280
<i>Torre de tortillas rellenas de cazón y frijol, bañado con salsa de tomate, epazote y habanero.</i>	
Pescado Frito (por gramo)	\$0.85
<i>Entero, postas o al chicharrón con ensalada y arroz.</i>	
Pulpo Recova	\$560
<i>Marinado con especias de la casa y bañado con una mantequilla de cítricos.</i>	
Arrachera a la Parrilla (300 gr)	\$480
<i>Acompañada de puré de papa y chiles toreados.</i>	
Pechuga de Pollo Almadía	\$335
<i>Rellena de queso y envuelta en tocino.</i>	
Camarones al Gusto	\$420
<i>Empanizados, al mojo de ajo, al ajillo o en mantequilla.</i>	
Camarones al Coco	\$420
<i>Empanizados con coco y salsa de mango.</i>	
Lonja de robalo zarandeado (por gramo)	\$0.95
<i>Barnizado con adobo de chiles y mayonesa, arroz, ensalada y cebolla asada.</i>	

Menú Kids ☀️

Fish & Chips	\$199
Dedos de Pollo y Papas	\$199
Pasta Alfredo	\$145
Papas a la Francesa	\$155
Tacos de Arrachera (2 piezas)	\$230

Favor de notificar al mesero en caso de alergias.
El consumo de productos crudos es responsabilidad del consumidor.

