





# ENTRADAS CALIENTES HOT ENTREES



**CAMARONES CARAMELO** (200 grs) \$320  
**CARAMEL SHRIMP**

Camarones capeados bañados en un aderezo de chipotle de la casa y una reducción de vino tinto dulce.  
*Battered shrimp with a chipotle dressing and a sweet red wine reduction.*



**LOBSTER MUNCH** (250 grs) \$450

Con pan brioche y langosta caribeña en una mezcla de mayonesa de la casa, ccubitos de pepino y cebolla.  
*With brioche bread and Caribbean lobster in a mix of house mayonnaise, diced cucumber, and onion.*



**CEVICHE DE ARRACHERA** \$420  
**STEAK CEVICHE**

Base de arrachera salteada, con una cama de pure de papa, cebolla caramelizada y costra de queso  
*Sauteed flank steak, under a mashed potatoe base, and caramelized onion with a cheese crust*



**PESCADILLAS DEL FISHERMAN** 3 PZAS \$180

De Camarón o Marlín  
*Shrimp or Marlin*



**CREMA DE ALMEJA** \$260  
**CLAM CHOWDER**

Servido en un pan cazuela con trocitos de tocino  
*Served in a bread casserole with bacon crusts*



**CREMA DE LANGOSTA** \$350  
**LOBSTER CREAM**

Servido en un pan cazuela con trocitos de langosta  
*Served in a bread casserole with lobster cuts*



**SOPA DE MARISCOS** \$420  
**SEAFOOD SOUP**

Camaron, Pulpo, Pescado, Callo De Almeja, Jaiba, Almeja Chirla y Mejillones  
*Shrimp, octopus, fish, clam strip, crab, chirla clam, and mussels*

**CALAMARES FRITOS** (180 grs) \$280  
**FRIED CALAMARI**

Crujientes aros de calamar empanizados acompañados de una base de aderezo de tomate de la casa  
*Crunchy calamari rings with a side of tomatoe homemade salsa*

**NACHOS** (200 grs) \$290  
**POLLO/ CHICKEN** \$320  
**ARRACHERA/ FLANK STEAK** \$320  
**CAMARON/ SHRIMP** \$320

**QUESO FUNDIDO** \$210  
**MELTED CHEESE**

NATURAL \$210  
CHORIZO \$240  
POLLO/ CHICKEN \$260  
ARRACHERA/ FLANK STEAK \$280  
CHAMPIÑON/ MUSHROOM \$260

# ENTRADAS FRIAS

# COLD ENTREES



**TORRE DE MARISCOS** (300 grs) \$560  
**SEAFOOD TOWER**

Autentica torre sinaloense hecha de camarón crudo, camarón codido, pulpo y laminas de atún sashimi, bañada en nuestra salsa negra picosa de la casa.  
*Authentic Sinaloan seafood tower made of raw shrimp, cooked shrimp, octopus, and sashimi tuna slices, bathed in our spicy house black sauce.*



**CALLO DE HACHA** (200 grs) \$850  
**SCALLOPS**

**GUACAMOLE EN MOLCAJETE** \$220  
**GUACAMOLE MORTAR**

**SASHIMI** (200 grs) \$285  
**ATUN / TUNA SALMON**



**MINI TOSTADAS** (3pzas) \$320  
Las favoritas de la casa, atún spicy, pulpo guajillo y ceviche de camarón a la jamaica  
*The favorite of the house, spicy tuna, guajillo octopus and shrimp ceviche with a jamaica dressing*

# COCTELES

A elegir; camarón, pulpo o mixto servido en una salsa coctelera  
To choose; shrimp, octopus or mix served in a cocktail sauce.

**CAMARON / SHIRMP** (250 grs) \$320  
**PULPO / OCTOPUS** (250 grs) \$380  
**MIXTO / MIX** (250 grs) \$420



# CEVICHE Y AGUACHILES



**CEVICHE AMARILLO** (250 grs) \$420  
**YELLOW CEVICHE**  
 Un ceviche especial de la casa, con base de maracuya y mango con camarón cocido  
*A house special ceviche with a passionfruit and mango base with cooked shrimp*

**CEVICHE MAZATLECO** (250 grs) \$325  
**CLASSIC SINALOAN CEVICHE**  
 CAMARÓN O PESCADO / SHRIMP OR FISH \$380  
 PULPO/OCTOPUS \$420  
 MIXTO/MIX



**CEVICHE LA CONSENTIDA** (250 grs) \$560  
**THE BESTSELLER**  
 De camarón cocido y crudo con callo de hacha y rodajas de aguacate, en salsa de camarón seco.  
*Cooked and raw shrimp ceviche with scallop and avocado slices, in our dried shrimp sauce.*

**CEVICHE ISMAEL** (250 grs) \$380  
**ISMAEL CEVICHE**  
 Camarón cocido, cebolla morada, pepino, cilantro, jitomate, mayonesa de la casa y rodaja de aguacate.  
*Shrimp, red onion, cucumber, celery, tomatoe, house mayonese and avocado slices*



**AGUACHILE DEL PACIFICO** (200 grs) \$320  
**THE PACIFIC AGUACHILE**  
 El clasico verde y extra picoso, camarón crudo, pepino y cebolla morada, bañado en una salsa de serrano.  
*The classic green and spicy one, with raw shrimp, cucumber and red onion bathed in a serrano sauce*

**AGUACHILE TRES ISLAS** (200 grs) \$320  
**THREE ISLANDS AGUACHILE**  
 Camarón crudo bañado en 3 salsas; roja, serrano y negra.  
*Raw shrimp bathed in 3 sauces; red, serrano pepper, and black.*



**AGUACHILE CULICHI** (200 grs) \$420  
 Camarón crudo y callo de hacha bañado en una rica mezcla de salsa roja y negra, acompañada de pepino y cebolla morada.  
*Raw shrimp and scallop bathed in a rich mixture of red & black housemade salsa, with a side of cucumber and red onions.*

# OYSTER BAR

**POR PIEZA / PER PIECE**

**OSTION JUMBO / JUMBO OYSTER** \$80  
**ALMEJA CHOCOLATA / BROWN CLAM** \$85

**LOS CHINGONES** (3 PIEZAS) \$320  
 Gratinados al carbon con un aderezo de chiptole y trocitos de tocino crujientes  
*Garnished to the grill with a chipotle dressing and bacon crusts*

**ROCKEFELLER** (3 PIEZAS) \$320  
 Braseados al vino blanco y crema de espinaca, gratinados con base de mantequilla, ajo y cebollita picada  
*Garnished to the grill with spinach cream, buttered, and white wine.*



**ENCARBONADOS** (3 PIEZAS) \$370  
 Braseados con trocitos de camarón y callo de almeja con queso parmesano  
*Grilled with shrimp and clam strip, garnished with parmesan cheese*

# TOSTADAS

(por pieza)



## CAMARON CARAMELO CARMEL SHRIMP

\$165

Camarón capeado bañado con aderezo de chipotle, reducción de vino tinto y ajonjolí, montado en un buñuelo hecho en casa.

*Battered shrimp bathed with chipotle dressing, red wine and sesame reduction, mounted on a homemade fritter.*

## LA ATASCADA

\$240

Pulpo tatemado, chicharrón de camarón, gratinada sobre una base de aderezo de chipotle verde poblano y frijoles refritos

*Grilled octopus, shrimp carnitas garnished over a base of green poblano pepper dressing and refried beans*

## EL FISHERMAN

\$175

Camarón crudo y cocido, pulpo, callo de almeja, marinados en nuestra salsa roja de camarón seco, mezclados con cebolla, pepino y trozos de aguacate.

*Raw and cooked shrimp, octopus, clam callus, marinated in our dried shrimp red sauce, mixed with onion, cucumber and avocado pieces.*

## MARLIN

\$165

Machaca de marlin con costra de queso montado en una cama de guacamole.

*Marlin with a cheese crust on top, mounted on a bed of guacamole, cheese crust.*

## CALLO DE HACHA CON ATUN SPICY SCALLOPS WITH SPICY TUNA

\$270

Servido en una cama de aguacate  
*Served with an avocado base*

## ATUN O SALMON SPICY SPICY TUNA OR SALMON

\$275

Cubos de atun con aderezo de mayonesa picante de la casa.

*Tuna or salmon cubes with a housemade spicy mayonese.*



# TACOS

(3 pzas)



## EL MORRO

\$395

Al que todos quieren... Cubitos de rib eye, chorizo y camarones

*The bestseller... Rib eye cubes, chorizo and shrimp*

## RIB EYE

\$450

## LANGOSTA

## BABY LOBSTER

\$650

## CAMARON O PESCADO CAPEADO

\$290

## BATTERED SHRIMP OR FISH

## PULPO AL AJILLO

\$450

## AJILLO OCTOPUS

Pulpo salteado con chile guajillo y un toque de la casa

*Sauteed octopus with guajillo pepper and the chef's special touch*

## GOBERNADOR

\$320

Taco de camarón y queso acompañado de guacamole

*Shrimp tacos on the grill with cheese, with a side of guacamole.*

## SHORT RIB

\$380

Marinados con sal en grano, al horno con el aderezo especial de la casa, topping de cebolla caramelizada y chiles toreados

*Marinated with whole salt, baked 24 hrs in the oven with a housemade secret dressing of the house, caramelized onion and grilled peppers*

# SHRIMP LOVERS



## CAMARONES AL COCO COCONUT SHRIMP

\$420

Acompañado de arroz blanco y ensalada.  
*With a side of white rice and green salad.*



## CAMARONES A LA JAMAICA JAMAICA SHRIMPS

\$420

En una reducción de jamaica con trocitos de flor de jamaica, envueltos en tocino y rellenos de queso crema, acompañado de pure de papa y verduras salteadas  
*In a sweet jamaica reduction, wrapped with bacon and stuffed with cream cheese, with mashed potatoes and buttered vegetables as sides*



## CAMARONES SINALOA

\$420

Lo mero mero del pacífico... Gratinados envueltos en tocino, bañados con aderezo cremoso de queso.  
*All the way from the pacific... garinshed shrimp rolled with bacon, dressed with a creamy cheese sauce.*



## CAMARONES AL GUSTO (180 grs)

\$395

A la plancha, al ajillo, a la diabla, al mojo de ajo o empanizado. Acompañado de arroz blanco y vegetales salteados.  
*Grilled, garlic, deviled, or garlic butter. With a side of white rice and sautéed vegetables.*



## CAMARONES ZARANDEADO

\$605

Camarones jumbo cocinados a las brasas con la receta especial del chef, en una base de mayonesa de la casa.  
*Jumbo shrimp grilled over charcoal with the chef's special recipe, on a base of house mayonnaise.*

# ESPECIALIDADES DEL MAR

## SEA BESTSELLER



**SALMON** (220 grs) \$460  
Filete de salmón, bañado en una salsa de mantequilla eneldo, montado sobre una cama de fettuccine alfredo y espárragos asados  
*Salmon steak covered with an eneldo butter sauce, served over a base of alfredo fettuccine with grilled asparagus.*

**ATUN / TUNA STEAK** (220grs) \$420  
Filete de atun encostrado en hierbas finas con queso parmesano, acompañado de pure de papa, espárragos asados y elote baby  
*Tuna steak crusted with parmesan cheese and fine herbs, with mashed potatoes, grilled asparagus and baby corns as sides*



**FUENTE DE MARISCOS (220grs)**  
**FISHERMAN SEAFOOD PLATTER**  
500 gramos de ensalada de langosta con la mayonesa secreta de la casa, 8 ostiones jumbo, 4 almejas chocolata, láminas de sashimi de atún y salmón, manos de cangrejo moro jumbo y camarones jumbo  
*500 grams of lobster salad with the house's secret mayonnaise, 8 jumbo oysters, 4 chocolate clams, slices of tuna and salmon sashimi, jumbo stone crab claws, and jumbo shrimp.*



**ARROZ EL FISHERMAN** (220grs) \$850  
Arroz estilo paella con langosta, camarón, pulpo y calamar  
*Paella rice style with baby lobster, shrimp, octopus and calamari*



**CAMARONES JUMBO** \$595  
A las brasas con pure y verduras  
*at the grill with mashed potato and vegetables*



**PULPO A LAS BRASAS** \$545  
Acompañado de verduras asadas y puré de papas.  
*With grilled vegetables and mashed potato on the side.*



**FILETE DE ROBALO AL GUSTO** (300 grs) \$450  
**SNOOK FILLET TO YOUR CHOICE [FISH]**  
Acompañado de arroz blanco de la casa con vegetales salteados a la mantequilla  
*With two sides of white rice and buttered vegetables*

# A LA PARRILLA



## PICANHA

\$545

Marinada en chimichurri, acompañada de pure de papa y verduras asadas

*Marinated with chimichurri, with mashed potatoes and grilled vegetables as sides.*



## RIB EYE

\$845

Acompañado de pure de papa y verduras.

*Accompanied with mashed potatoes and mixed vegetables.*



## ARRACHERA ANGUS

\$455

Acompañado de una quesadilla, guacamole y frijoles refritos.

*Accompanied by a quesadilla, guacamole, and refried beans.*



## MILANESA DE POLLO

\$395

Acompañado de fettuccine a la alfredo.

*Accompanied with alfredo fettuccine*



## FAJITAS

Mix de pimientos verdes y rojos, acompañado de arroz, guacamole y frijoles

*Green and red bell pepper with rice, guacamole & beans*

Pollo / Chicken

\$280

Camarón / Shrimp

\$320

Arrachera / Flank Steak

\$320

Mixtas / Mix

\$420

## SHORT RIB AL HORNO

\$845

Acompañada de pure de papa y verduras asadas

*With mashed potatoes and grilled vegetables as sides.*



# PARRILLADAS



## MEXICANA MEXICAN STYLE

\$2450

Arrachera, new york, rib eye, fajitas de pollo, chorizo, quesadillas, frijoles y guacamole

*Flank steak, new york, rib eye, chicken fajitas, chorizo, quesadillas, beans, and guacamole*

## MAR-Y MAR INTO THE SEA

\$2900

Atún sellado, salmón a la parrilla, camarones jumbo al mojo de ajo, cola de langosta, 1 kg de pescado frito y arroz marinero

*Seared tuna steak, grilled salmon, mojo garlic jumbo shrimp, baby lobster, 1kg of catch of the day fish, and marinero rice*

## CARIBENA FROM THE CARIBBEAN

\$2550

Lo mejor de nuestros mariscos... pulpo a las brasas, cola de langosta, camarones, arroz marinero, brocheta de camarones, tacos gobernador y calamares fritos

*The best seller... grilled octopus, baby lobster, marinero rice, shrimp skewer, gobernador tacos, fried calamaries, and grilled vegetables*

# MOLCAJETES



## KUKULCAN

\$595

Camarones jumbo, marinados en una salsa cajun y chiles secos, acompañados de papitas cambray y elotes hervidos

*Grilled jumbo shrimps marinated in a cajun salsa and dry pepper with a touch of white wine, cambray potatoes and soft corn as sides*

## MAR Y TIERRA

\$695

Chorizo, tiras de pollo y arrachera, camarones, nopales, cebollita cambray, bañados en una salsa roja caliente

*Chorizo, flank steak and chicken stripes, shrimps, grilled cactus and cambray onions, dressed with a red hot salsa*

## MEXICANO

\$595

Tiras de arrachera, chorizo, queso panela, nopales, cebollita cambray, aguacate, chiles tatemados y salsa roja tatemada.

*Flank steak stripes, chorizo, panela cheese, grilled cactus, cambray grilled onions, avocado, grilled peppers, and a red homemade salsa.*

## FISHERMAN

\$665

Camarón cocido y crudo, pulpo, callo de almeja, atún y salmón salseados con camarón seco y salsas negras de la casa

*Shrimp, clams, octopus strips, tuna and salmon cubes dressed with a dry shrimp and black spicy housemade salsa*

# PASTAS



## FETTUCINE FISHERMAN \$420

La favorita de la casa. Con camarón y calamar, bañada en una crema rosada con un toque de vodka.  
*The house favorite. With shrimp and calamari, bathed in a creamy vodka sauce.*

## FETTUCINE ALFREDO \$380

Cremosa pasta bañada en una salsa Alfredo y queso parmesano con proteína a su elección.  
*Pasta with Alfredo sauce and parmesan cheese and the protein of your choice.*

## SPAGHETTI BOLOGNESA \$330

## SPAGHETTII MARINERA \$420

Pasta en salsa de tomate con camarones, pulpo, callo de almeja, calamar, 2 mejillones y 2 almejas chirla.  
*Pasta in tomato sauce with shrimp, octopus, clam callus, squid, 2 mussels and 2 chirla clams*

# PIZZAS



## PESTO CON CAMARONES \$549

### SHRIMP WITH PESTO

## DE LANGOSTA \$749

### LOBSTER

## SHORT RIB \$549

Queso mozzarella, short rib horneado, pimientos verdes y rojos, espolvoreada con cilantro.  
*Mozarella cheese, baked short rib, green and red bell peppers, and cilantro.*

## PEPERONI \$409

## HAWAIANA \$549

Queso mozzarella, jamón de pavo y piña.  
*Mozarella cheese, turkey ham with pineapple*

## MARINERA \$549

Queso mozzarella, base ,marinera, con camarón y pulpo.  
*Mozarella cheese, turkey ham with shrimp and octopus*

# ENSALADAS

## MORGAN \$210

Mix de lechugas, manzana amarilla, nuez picada, arándano, queso de cabra, bañado en una vinagreta de tamarindo.  
*Lettuce mix, yellow apple, crushed walnuts, dried, cranberry, goat cheese, all bathed in a delicious tamarind vinaigrette.*

## ENSALADA CESAR \$260

Lechuga orejona, selección de aderezo cesar especial, queso parmesano y crotones.  
*Lettuce, special cesar dressing selection, parmesan cheese, and crotons.*

## VEGANICHE \$245

Hecho con jicama, mango, champiñones, zanahoria, tomate, cebolla, pepino y aguacate, con una combinación de salsas negras.  
*Made with jicama, mango, mushrooms, carrot, tomato, onion, cucumber and avocado, with a combination of black sauces.*



# HAMBURGUESAS



## LA FAVORITA THE BESTSELLER

Carne de res angus rellena de machaca de camarón.  
*Angus beef stuffed with shrimp machaca.*

\$315

## HAMBURGUESA DE CAMARON SHRIMP BURGER

Camarones marinados y gratinados, acompañados de papas gajo.

*Marinated shrimp with gouda cheese and potatoes wedges*

\$285

## HAMBURGUESA DE RES ANGUS ANGUS BEEF BURGER

Con tocino, queso gouda, tomate, cebolla, pepinillos y papas gajos

*With bacon, gouda cheese, tomato, green onion, pickles and potatoes wedges*

\$285

## POLLO BUFFALO CRISPY CRISPY BUFFALO CHICKEN

Bañada en una salsa buffalo y miel de abeja

*With a buffalo honey dressing*

\$255

# BURRITOS

## BURRITO CHINGON

Arrachera, chorizo, pollo, con queso gouda, frijol, arroz y lechuga, acompañado de papas fritas  
*Flank steak, chorizo, grilled chicken served with gouda cheese, beans, rice and lettuce and french fries*

\$420

## BURRITO TRADICIONAL CLASSIC BURRITO

### ARRACHERA / STEAK

\$330

### POLLO / CHICKEN

\$295

### CAMARON / SHRIMP

\$330

### VEGETARIANO / VEGETARIAN

\$265

Burrito con proteína de su elección con queso gouda, frijol, arroz y lechuga, acompañado de papas fritas  
*burrito with the protein of your choice served with gouda cheese, beans, rice and lettuce and french fries*

## VEGGIE BURRITO

\$245

Con verduras, arroz y guacamole, acompañado de papas a la francesa.

*With vegetables, rice and guacamole, with a french fries.*

