



DEL OYSTER

ALMEJAS Y OSTRAS

Pregunte a su mesero por disponibilidad y temporalidad. Todo nuestro producto es fresco, sustentable y nos lo vuelan de ensenada b.c.

Variedad de Almejas (Chocolata, Reyna y Pismo)	Estilo Ensenada (Naturales, pico de gallo con pepino).	1 pza.	\$119.00
	Rasuradas (Preparada en mesa, con chile serrano, mojo de ajo, cebolla y el toque secreto).		
	Porteña (Preparada en mesa, con camarón, espinaca, champiñones, cebolla morada y mojo de ajo).		
Variedad de Ostras (de cultivo, kumiai de guerrero, azul, bahía de ensenada)	Naturales (con salsa de tepache, al clamato o con su limón eureka y tabasco).	12 pzas.	\$389.00
	Puerto Peñasco (Al josper, con cebolla, espinaca, tabasco y gratinados).		
	Norteños (A la mantequilla con salsa cítrica de chile piquín).		

CÓCTELES, CEVICHES Y AGUACHILES

Todas las preparaciones son hechas al momento, para cuidar siempre la frescura y calidad de nuestros insumos. Tiempo de preparación aprox. 15 mins.

Coctel de Camarón	Tradicional, con su salsa estilo acapulqueño.	130g	\$239.00
Ceviche de Pescado	Con leche de tigre , cebolla morada, pepino, cilantro, aceituna, chile serrano y aceite de oliva.	130g	\$239.00
Aguachile de Camarón Negro	Pepino, cebolla morada, jitomate cherry y aguacate.	130g	\$259.00

TIRADITOS, CARPACCIOS Y TOSTADAS

Carpaccio de Salmón	El tradicional.	120g	\$259.00
Tataki de Atún	Con cebolla morada y salsa negra de pimientos.	120g	\$239.00
Tiradito de Huachinango	Láminas frescas con salsa cítrica, chile serrano y cebolla morada.	100g	\$259.00
Tiradito de Pulpo	Oliva con cebolla, cilantro y salsa negra.	75g	\$259.00
Tostadas de Atún	Estilo árabe, con base de jocoque, alioli natural, aguacate y poro frito.	150g	\$239.00

ROLLOS

Rollo de Aguacate	Por dentro camarón empanizado y queso crema.	200g	\$199.00
Spicy Tuna Roll	Atún, queso crema, pepino y salsa de chipotle árabe.	200g	\$199.00
Tampico Roll	Por fuera queso crema, camarón empanizado, aguacate y tampico.	200g	\$199.00