

El Pescador

Para Empezar To Start

Barra de ceviches y cocteles Ceviche and Cocktail Bar

PASTELITOS DE CANGREJO CRAB CAKES

Dorados a la plancha
con salsa de pimientos
Grilled and crispy, with pepper sauce

MARISCOS FRITOS FRIED SEAFOOD

Con mayonesa de jalapeño
With jalapeño mayonnaise

Los Tacos Tacos

TACOS GOBERNADOR DE CAMARÓN GOVERNOR SHRIMP TACOS

Tortilla de maíz, camarón, tomate,
chile poblano y queso
Corn tortilla, shrimp, tomato, poblano chili
and cheese

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA BAJA STYLE FISH TACOS

Rebozados, acompañados de ensalada
de col y salsa cremosa de aguacate
Battered, with cabbage salad
and creamy avocado sauce

TACOS DE MARISCOS DEL PACÍFICO PACIFIC SEAFOOD TACOS

Mariscos mixtos cocinados con tomate,
cebolla y el toque del chef
Mixed seafood tacos with tomato, onion,
and our chef's special touch

Acompañantes Side Orders

CONGRIS

Arroz blanco con frijol negro
y comino
White rice, black beans and cumin

TOSTONES

Plátanos verdes fritos
Fried Green Bananas

ENSALADA VERDE MIXTA MIXED GREEN SALAD

Col, tomate, remolacha, pepino
y aguacate en aceite de olivo
extra virgen y limón
Cabbage, tomato, beets, cucumber,
and avocado in extra virgin olive oil
and lime

PAPAS FRITAS CRISPY FRIES

Sopas y caldos Soups & Broths

POZOLE DE JAIBA ESTILO TAMPICO TAMPICO STYLE CRAB POZOLE

Maíz pozolero, jaiba del Golfo
y caldo de mariscos
White hominy, Gulf crab, and seafood broth

CREMA DE ALMEJA CLAM CHOWDER

La tradicional con papa, tocino y almeja
The classic clam chowder
with potatoes, bacon and clam

SOPA DE MARISCOS ESTILO VERACRUZANO VERACRUZ-STYLE SEAFOOD SOUP

Mariscos frescos en caldo de jitomate,
chipotle y especias
Fresh seafood in a tomato, chipotle,
and spice broth

Snacks

PESCADO Y PAPAS FRITAS FISH & CHIPS

Filete de pescado tempura con papas fritas
Tempura fish fillet and fries

HAMBURGUESA MEXICANA MEXICAN BURGER

Carne de res, chorizo, aguacate y queso panela
Beef burger, chorizo, avocado, and panela cheese

SÁNDWICH DE CARNE DE CERDO DESHEBRADA PULLED PORK SANDWICH

Carne de cerdo deshebrada marinada con BBQ
Shredded Pork in BBQ Sauce

Barra de postres y sorbetes Dessert and Sorbet Bar

NIEVE DE LIMÓN LIME SORBET

NIEVE DE COCO COCONUT SORBET

PLÁTANO FLAMEADO CON RON AÑEJO AGED RUM BANANA FLAMBÉ

Del pescador / From The Fisherman

PESCA DEL DÍA CATCH OF THE DAY

Filete de pescado a la plancha
Escoge tu guarnición
Grilled fish fillet
Choose your side order

CHICHARRÓN DE RIB EYE Y PULPO OCTOPUS AND RIB EYE "CHICHARRON"

Servido con guacamole, salsa mexicana
y tortillas de maíz azul
Served with guacamole, Mexican sauce,
and blue corn tortillas

FILETE DE PESCADO EMPAPELADO WRAPPED FISH FILLET

Acompañado de arroz blanco
Served with white rice

CAMARONES RELLENOS DE QUESO GRILLED SHRIMP STUFFED WITH CHEESE

PESCADO ENTERO FRITO WHOLE FRIED FISH

Ensalada mixta y aderezo cítrico con aceite de olivo
Mixed green with citric dressing and olive oil

FILETE DE ATÚN TUNA FILLET

Marinado en soya y acompañado de vegetales
Marinated in soy sauce with a side of vegetables

SALMÓN A LA PARRILLA GRILLED SALMON

Con tabbouleh de couscous y aceite de olivo
With couscous tabbouleh and olive oil

BROCHETA DE PECHUGA DE POLLO MARINADA CON ACHIOTE CHICKEN BREAST SKEWER MARINATED IN ACHIOTE

Con pimientos y cebolla morada
With peppers and red onion

BROCHETA MAR Y TIERRA / SURF & TURF SKEWER

Brocheta de res y camarón a la parrilla, glaseada
con jugo de caña de azúcar
Grilled beef and shrimp skewer in sugar cane glaze

*Pregunte a su mesero por los especiales del chef

*Ask the staff for our chef's specials