

# EL PESCADOR

## Para Empezar To Start

### Barra de ceviches y cócteles Ceviche and Cocktail Bar

#### CAMPECHANA DE MARISCOS SEAFOOD COCKTAIL

#### TOSTADA DE PULPO ENAMORADO OCTOPUS "IN LOVE" TOAST

Preparada con cebolla morada, jitomate, cilantro y mayonesa  
Made it with purple onion, red tomato, coriander, and mayonnaise

## Sopas y caldos Soups & Broths

#### POZOLE VERDE DE JAIBA ESTILO ACAPULCO ACAPULCO STYLE CRAB GREEN POZOLE

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

#### CALDO DE CAMARÓN SHRIMP BROTH

Caldo de camarón, zanahorias y papa  
Shrimp broth with carrots and potatoes

#### SOPA DE MARISCOS COSTEÑA COSTEÑA SEAFOOD SOUP

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

## 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

#### FRIJOLAS CHARROS MEXICAN BEANS

Con chorizo, jamón y tocino  
Prepared with chorizo, ham, and bacon

#### ARROZ MEXICANO MEXICAN RICE

#### 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

## Snacks

#### VOLOVANES SEAFOOD PASTRIES

Empanadas de hojaldre rellenas de jaiba o atún  
Filled with crab or tuna

#### HAMBURGUESA MEXICANA MEXICAN BURGER

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

#### PICADITAS ACAPULQUEÑAS ACAPULCO-STYLE PICADITAS

De maíz, con queso fresco, frijoles y salsa verde o roja  
Handmade corn picaditas with fresh cheese, beans and green or red sauce

## Barra de postres y sorbetes Dessert and Sorbet Bar

#### ARROZ CON LECHE MILK & RICE PUDDING

#### FLAN CON NUEZ CARAMELIZADA CREME CARAMEL WITH CARAMELIZED WALNUTS

#### PLÁTANO FLAMEADO CON RON AÑEJO AGED RUM BANANA FLAMBE

## 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

#### PESCADILLAS FISH PESCADILLAS

Fritas, rellenas de pescado  
Deep-fried tortillas filled with fish

#### PESCADO ENTERO FRITO WHOLE FRIED FISH

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

#### MARISCOS FRITOS FRIED SEAFOOD

Selección de mariscos rebozados  
Battered seafood selection

#### SALMÓN A LA PARRILLA GRILLED SALMON

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

#### FILETE DE PESCADO A LA TALLA GRILLED FISH TALLA-STYLE

Marinado en salsa de chiles secos  
Traditional adobo marinated fish

#### 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