

DESAYUNOS

ANTOJITOS

Empanadas (1 pza.)	
Servidas con lechuga, queso y crema.	
Queso	\$39
Pollo	\$45
Minilla	\$45
Empanada de camarón a la veracruzana (1 pza.)	\$90
Rellena de camarón a la veracruzana.	
Empanada enchilpayada (1 pza.)	\$90
Rellena de camarones en salsa de chile chilpayá.	
Huarache Pto. Martí	\$160
Con frijoles refritos, arrachera en fajitas, salsa verde, crema, queso, huevo estrellado y aguacate.	
Picadas sencillas (1 pza.)	\$20
Salsa verde, roja y ranchera.	
Picadas preparadas (1 pza.)	
Huevo	\$40
Chicharrón	\$45
Longaniza	\$45
Pollo	\$45
Arrachera	\$50
Chicharrón, huevo, longaniza, pollo o arrachera.	
Picada Pto. Martí	\$150
Picada grande con frijoles refritos, salsa noche, camarón, pulpo, caracol, jaiba, minilla y tocino crujiente.	
Enfrijoladas Pto. Martí	\$150
De huevo a la mexicana, bañados en crema de frijol y chipotle, crema, queso, longaniza, aguacate y chiles toreados.	
Enchiladas Pto. Martí	\$150
Enchiladas de camarón a la veracruzana, gratinados y bañados en bisque de langosta cremosa.	



HUEVOS



Huevos revueltos al gusto (3 pzas.)	
Jamón, tocino o longaniza	\$90
Champiñón con espinaca	\$90
Tirados	\$90
Sazonados con cebolla, chile seco, revueltos con frijol y acompañados con plátanos.	
Motuleños	\$110
Rancheros rojos, verdes o divorciados.	
Omelett	\$140
Jamón, tocino o longaniza, champiñón y espinacas con queso manchego.	
Omelett enchilpayado	\$140
Relleno de camarones al mojo de ajo, bañado en salsa chilpayá y queso manchego.	



Omelette enchilpayado

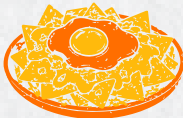
MOLCAJETE

Arrachera al albañil	\$210
Arrachera a la mexicana con chipotle y reducción de Coca Cola acompañada de un huevo estrellado.	



Arrachera al albañil

CHILAQUILES



Sencillos	\$120
Salsa a elegir roja, verde o chipotle. Totopos, crema, queso, aguacate y cebolla.	
Preparados	\$160
Salsa a elegir roja, verde o chipotle. De huevo, pollo, arrachera o longaniza.	
Pto. Martí	\$140
Totopos bañados en salsa de guajillo con pechuga de pollo, crema, queso, longaniza asada y camarones al mojo de ajo.	

DULCE

Hot Cakes (3 pzas.)	\$70
Acompañado de plátano, granola y lechera.	
Hot Cakes de café (3 pzas.)	\$90
Con cajeta de tequila y tocino crujiente.	
Plátanos fritos	\$90
Queso, crema, cajeta o lechera.	
Plato de fruta de temporada (250gr.)	\$60
Piña, melón, sandía.	

EMPAREDADOS

Pepito de arrachera	\$250
Baguette de ajo y parmesano, arrachera a la parrilla, vegetales, queso manchego y pimientos salteados. Acompañado de papas a la francesa.	
Sándwich vegetariano	\$120
Pan con espinacas, queso asado, jitomate, calabacita italiana y aguacate.	
Montecristo	\$180
Sándwich, jamón, queso y tocino, bañado en mezcla de hot cakes, acompañado de salsa macha de fresa.	



Montecristo

ENTRADAS

Peto al apio (200 g.)	\$210
Jugo de Caracol (30 g.)	\$95
Sazonado con cebolla, cilantro y un toque de habanero.	

TOSTADAS (3 pzas.)

Ceviche	\$195
Camarón	\$215
Minilla	\$175
Atún	\$260
Cubos de medallón marinados con pepino, cebolla y cilantro, bañados en salsa dulce.	

Ostiones

Shot de Ostión \$60 (Shot de 60 ml. con salsa de la casa, ostiones frescos y escarchado de Tajín.)
Ostión Media docena (6 pzas.) \$135 | Ostión Docena (12 pzas.) \$245

COCTELES

Coctel Jr. (30 g.)	\$95
Camarón / Jaiba / Ostión	\$120
Pulpo / Caracol	
Coctel Sencillo (140 g.)	\$160
Camarón / Jaiba / Ostión	\$175
Pulpo / Caracol	
Coctel 7 Mares (90 g.)	\$185
Preparado con Clamato y V8, salsas negras y jugo de caracol, con camarón en trozos, tomate, pepino y cebolla morada.	
Campechana (180 g.)	\$210
Camarón / Jaiba / Ostión	\$220
Pulpo / Caracol	
☞ Vuelve a la Vida (280 g.)	Un litro de puro sabor.
Camarón / Caracol / Pulpo / Jaiba / Ostión	\$310
Pulpo / Caracol	\$350
Cevichana (180 g.)	
Cóctel combinado con ceviche y con un marisco de tu elección.	
Camarón / Jaiba / Ostión	\$210
Pulpo / Caracol	\$220

Especiales
DE LA CASA

Cancuncito (180 g. de proteína)	\$255
Ensalada de camarón, pulpo, jaiba y caracol bañados en una salsa cremosa con piña.	
★☞ Isla Verde (16 pzas.)	\$495
Torre de 16 piezas de aguachile en salsa tatemada de la casa, con trozos de mango, pepino, cebolla y aguacate.	
★☞ Isla de Sacrificios	\$450
Torre de mariscos con pescado, camarón pacotilla, camarón cristal y caracol, con pepino, aguacate y cebolla morada, bañada en salsa negra.	



Ceviches
Y
AGUACHILES

Ceviche Blanco (250 g.)	\$185
Ceviche-Peto (200 g.)	\$210
Ceviche de la Casa Verde / Negro (250 g.)	\$220
☞ Ceviche Mixto (250 g.)	\$225
Camarón, caracol y pescado marinado, con cebolla morada, cilantro y habanero.	
Ceviche Mango / Pepino (250 g.)	\$260
☞ Aguachile-Negro / Verde / Rojo (8 pzas.)	\$240
★☞ Aguachile tatemado con mango (8 pzas.)	\$250
Camarones cristal bañados en salsa tatemada con trozos de mango, cubiertos con pepino, cebolla fileteada y rodajas de aguacate.	



ENSALADAS

Ensalada de Mariscos (180 g.)	\$255
☞ Atún con Mango / Pepino (200 g.)	\$275
Atún marinado con mango, pepino, cebolla morada, cilantro y el toque de la casa.	
☞ Camarón con Mango / Pepino (250 g.)	\$270
Camarones cristal y pacotillas picados, marinados con mango, pepino, cebolla morada, cilantro y el toque de la casa.	
Atún (200 g.)	\$260
Atún marinado en dados con pepino, cebolla morada, cilantro y salsa agri dulce de la casa.	
Ensalada de Camarón (180 g.)	\$240
Ensalada de Pulpo o Combinada (180 g.)	\$265
Pulpo con uno o dos mariscos a elegir, cebolla fileteada, cilantro y el toque de la casa.	

Si tiene estos sellos

- ★ Es uno de nuestros recomendados.
- ☞ Prepárate para esperar aprox. 30 min. ¡Vale la pena!
- 🔥 Ojo, este platillo sí pica.

