

Costa

PACIFICO

CEVICHERIA MEXICANA

ALLERGENS

IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY,
ASK YOUR WAITER..



FISH



SOY



MUSTARD



GLUTEN



EGG



SHELLFISH



MILK



SESAME



PEANUTS



CELERY



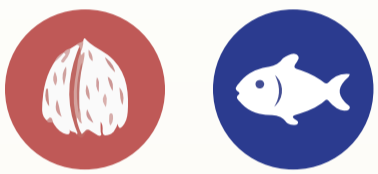
CRUSTACEANS



NUTS

Chef suggestions

TUNA TATAKI WITH 3 CHILES & ALMOND CREAM 13€



**BABY SQUID TACOS WITH CORIANDER MAYONNAISE
AND SERRANO CHILE** 8€



SALMON RED CEVICHE WITH ORANGE 11€



SPICY TUNA TACO 11€



MUSSELS WITH COCONUT MILK & CHIPOTLE 8€



MUSHROOM PIPIÁN WITH GRILLED VEGETABLES (VEGAN) 10,20€















CURATED SALMON TOSTADA WITH HIBISCUS & SOFT PICKLES 5.50€



TAX INCLUDED

Starters



- GUACAMOLE** 8€
AVOCADO, RED ONION, LIME, CORIANDER, POMEGRANATE
- SHRIMP SOUP**   6€
WITH POTATOES, CARROT, ONION, CORIANDER
- PESCADILLAS (3U)**   6,50€
FRIED CORN TORTILLA, FISH, TOMATO, OLIVES, GREEN & RED PEPPER
- “A LA DIABLA” SHRIMPS**  7,50€
SHRIMPS WITH TOMATO SAUCE & CHIPOTLE PEPPER
- SHRIMPS WITH GARLIC SAUCE**   8,50€
SHRIMPS WITH GARLIC, ONION & BUTTER
- OYSTERS** 4€
PLAIN  WITH CEVICHE DRESSING  WITH CLAMATO   

Las tostadas

- CLASSIC TUNA**      5,50€
MARINATED TUNA, CHIPOTLE MAYO, AVOCADO, SESAME SEEDS, FRIED LEEK
- COSTA PACÍFICO TUNA**   5,50€
RAW TUNA, GUACAMOLE, SPICY SESAME OIL, RED ONION, CORIANDER
- RED CEVICHE**  5,50€
RAW SEABASS, LIME, ACHIOTE, CABBAGE, PICKLED RED ONION, CORIANDER
- OCTOPUS**  5,50€
OCTOPUS, TOMATO, LIME, CUCUMBER, AVOCADO, RED ONION, CORIANDER





Ceviches

ALL MARINATED WITH LIME JUICE, AVOCADO, RED ONION AND CORIANDER

- CLASSIC**  **11€**
WITH SEABASS, TOMATO, AVOCADO
- GREEN**   **11€**
WITH SEABASS, CUCUMBER, GREEN APPLE, RADISH, FRIED CORN
- RASURADO DE PULPO Y GAMBA**       **11€**
WITH OUR "RASURADO" DRESSING, PUMPKIN SEEDS AND BLACK PEPPER, AVOCADO
- VUELVE A LA VIDA**   **11,90€**
SHRIMP, OCTOPUS, OYSTER, TOMATO
- SHRIMP COCKTAIL**  **10,50€**
TOMATO, CUCUMBER, COCKTAIL DRESSING, AVOCADO

Aguachiles

ALL MARINATED WITH LIME JUICE, CUCUMBER, AVOCADO, RED ONION AND CORIANDER

- GREEN**   **11€**
WITH SERRANO CHILE DRESSING
- RED PRAWNS **14,00€**
 - SCALLOPS **16,00€**
 - RED PRAWNS AND SCALLOPS **15,00€**
- RED**   **11€**
WITH DRIED PEPPERS AND ACHIOTE DRESSING
- RED PRAWNS **15,30€**
 - SCALLOPS **17,70€**
 - RED PRAWNS AND SCALLOPS **16,20€**
- TLAXCAL DE GAMBAS**     **16€**
WITH RED PRAWNS AND OUR OWN TLAXCAL SPECIAL AGUACHILE DRESSING

TAX INCLUDED

Tacos

2 TACOS PER ORDER (...BUT YOU CAN MAKE IT 3)

- ROSARITO STYLE SHRIMP**    **7€**
CORN TORTILLA, BATTERED FRIED SHRIMP, COLESLAW, AVOCADO, PICKLED RED ONIONS & CORIANDER
- ENSENADA STYLE FISH**    **7€**
CORN TORTILLA, BATTERED FRIED FISH, COLESLAW, AVOCADO, PICKLED RED ONIONS & CORIANDER (VEGGIE OPTION)
- GOBERNADOR**    **7,50€**
WHEAT TORTILLA, BEANS, SHRIMP, HUITLACOCHÉ, CHEESE & CORIANDER
- AL PASTOR FISH TACOS**  **7€**
CORN TORTILLA, MARINATED GRILLED FISH, ONION, CORIANDER AND PINEAPPLE
- TUNA CARNITAS**     **11€**
CORN TORTILLA, HIBISCUS FLOWER, TUNA, RED ONION
- BEEF RIBS** (700gr) **22,50€**
MARINATED SLOW-COOKED RIBS
SERVED WITH 8 CORN TORTILLAS, CARROTS & POTATOES
- CAMPECHANOS**     **7€**
CORN TORTILLA, HIBISCUS FLOWER, NOPAL CACTUS, MUSHROOMS, ONION & CORIANDER

Postres

- 3 LECHEs**    **6,10€**
SPONGE CAKE, 3 MILK SAUCE AND STRAWBERRIES
- CARLOTA DE LIMA**      **5,50€**
CREAMY LIME CAKE WITH BISCUIT AND LIME SYRUP
- BROWNIE**     **4,50€**
DARK CHOCOLATE AND PECANS
- PUDDING DE CHÍA Y MANGO** **4,50€**
COCONUT MILK, CHIA & MANGO
- ICE CREAM**    **5,50€**
MANGO, COCONUT, YOGURT, VANILLA, CHOCOLATE
- BUÑUELOS**     **5,50€**
FRIED WHEAT TORTILLAS WITH SUGAR, CINNAMON AND VANILLA ICE CREAM AND CAJETA
- CORN CAKE**   **5,50€**
SPONGE CORN CAKE

TAX INCLUDED

Costa **PACIFICO**

CEVICHERIA MEXICANA

Daily Menu

13,00€

MONDAY TO FRIDAY (EXCEPT BANK HOLIDAYS) 1:00 PM TO 4:00 PM

DRINK

(BEER, SODA, GLASS OF WINE, WATER OR SPARKLING WATER)

+ & DESSERT OR COFFEE INCLUDED

***ASK FOR OUR "DISH OF THE DAY"**

Starters

GUACAMOLE

SHRIMP SOUP

PESCADILLAS

TOSTADA OF THE DAY

OR ANY TOSTADA + 1,50€

Mains

ROSARITO TACOS

ENSENADA TACOS (VEGGIE OPTION)

AL PASTOR FISH TACOS


CAMPECHANO TACOS

OR ANY CEVICHE + 3€

TERRACE 10% EXTRA

TAX INCLUDED

Beers

CAÑA	2,75€
CAÑITA	2,25€
CLARA	2,90€
MEXICAN BEERS:	3,50€
CORONA, PACIFICO, MODELO ESPECIAL, NEGRA MODELO	
GLUTEN-FREE BEER ESTRELLA GALICIA	4€
ALCOHOL-FREE BEER ESTRELLA GALICIA	2,90€
MICHELADA: BEER WITH OUR HOUSE MIX 	5€
OJO ROJO: BEER, HOUSE MIX + CLAMATO   	5€
CHELADA: BEER, LIME AND SALT	5€
CLAMATO PREPARADO: CLAMATO, HOUSE MIX   	5€

Margaritas

LIME, GUABA, TAMARIND, HIBISCUS, MANGO | SPICY/PICANTE

8€




10€

Palomas

TEQUILA, LIME AND JARRITO'S GRAPEFRUIT SODA

8€

Bloody Mary




VODKA + TOMATO JUICE + SAUCES   

9,50€

Soft drinks

STILL WATER CABREIROA	2,80€
SPARKLING WATER CABREIROA	2,40€
SODAS COCA-COLA, COCACOLA ZERO, SPRITE, FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, SCHWEPES TONICA	3,50€
JARRITOS (MEXICAN SODA) GRAPEFRUIT, TANGERINE	4€


Aguas frescas

LEMONADE + CHIA		4€
HIBISCUS		
TAMARIND		
GUABA		
MANGO		
LIME, CUCUMBER, CORIANDER		
STRAWBERRY, MANGO, GINGER		
PINEAPPLE, MANGO, GINGER		

Coffee

ESPRESSO	1,40€
DOUBLE	2,25€
AMERICANO	1,70€
CORTADO COFFEE WITH A DASH OF MILK	1,60€
COFFEE WITH MILK	1,80€
CARAJILLO COFFEE WITH LIQUOR DEL 43	5€
CARAJILLO COFFEE WITH LIQUOR	2,50€
TÉ BLACK, RED, GREEN, PENNYROYAL MINT, CHAMOMILE	1,80€

Spirits

RUM BRUGAL, AÑEJO- PUJOL, BACARDÍ		4€
WHISKY J&B, JACK DANIELS		
VODKA ABSOLUTE		5€
GIN SEAGRAMS , G-VINE, HENDRICKS, BOMBAY		
BRANDY MAGNO		8€
OTHER LICOR 43, BAILEYS		
		PREMIUM 11€

TAX INCLUDED

Wine

White

PETIT CLOT DELS OMS

PENEDES / MACABEO-XAREL·LO

 3€  14€

AYRE

RUEDA / VERDEJO

 3.50€  15€

SUNEUS

CATALUNYA / GARNACHA BLANCA

 18€

FLOR DE MARGOT

RIBEIRO / TREIXADURA

 17€

EXTREMO

VALENCIA / VERDEJO-VIOGNIER

 17€

Rosé

IL·LUSIONA'T

VALENCIA / 70% MARSELAN AND 30% TEMPRANILLO
FLORAL, ELEGANTE Y SUTIL

 17€

Red

VENTA LAS VACAS

RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO / TINTO JOVEN /

 25€

MILÚ

RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO

 4€  15,50€

PETIT SUNEUS

ALT EMPORDÀ / GARNATXA NEGRA AND MERLOT / 12 MONTHS IN CASK

 16€

SAO' ABRIVAT

COSTERS DEL SEGRE/ TEMPRANILLO - GARNATXA - CABERNET SAUVIGNON /
12 MONTHS IN CASK

 22€

MAULEON RESERVA

RIOJA / TEMPRANILLO / 18 MONTHS IN CASK AND 36 IN THE BOTTLE

 24€

Sparkling wine

RABETLLAT I VIDAL BRUT

PENEDES / MACABEO -XAREL·LO - PERELLADA

 3.50€  16€

Tequilas

Blancos

GRAN CENTENARIO PLATA 38º LUGAR DE ORIGEN: TLAQUEPAQUE, JALISCO.	6,50€
HERRADURA PLATA 40º LUGAR DE ORIGEN: SAN JOSÉ DEL REFUGIO, JALISCO.	6,50€
DON JULIO BLANCO 38º LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.	6,50€
PATRON SILVER 40º LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.	7,50€

Reposados

1800 SILVER 38º LUGAR DE ORIGEN: LA LAJA, JALISCO	6,80€
MAESTRO DOBEL 40º (CRISTALINO) LUGAR DE ORIGEN: ZAPOTLANEJO, JALISCO	12€
CORRALEJO REPOSADO 38º LUGAR DE ORIGEN: PÉNJAMO, GUANAJUATO.	5€
JOSE CUERVO TRADICIONAL 38º LUGAR DE ORIGEN: TEQUILA, JALISCO.	6,50€
GRAN CENTENARIO REPOSADO 38º LUGAR DE ORIGEN: TLAQUEPAQUE, JALISCO.	7,50€
HERRADURA REPOSADO 40º LUGAR DE ORIGEN: VALLE DE AMATITÁN, JALISCO	7,50€
DON JULIO REPOSADO 38º LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.	8€
PATRON REPOSADO 40º LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.	8,50€
1800 REPOSADO 38º LUGAR DE ORIGEN: LA LAJA, JALISCO	7€

Añejos

DON JULIO 70 35º LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO	14€
1800 AÑEJO 38º LUGAR DE ORIGEN: LA LAJA, JALISCO	8,50€
RESERVA DE FAMILIA 38º LUGAR DE ORIGEN: TEQUILA, JALISCO EXTRA AÑEJO	18€

Mezcal

Cultivables Espadín

KOCH ESPADÍN 47º	5,50€
MAESTRO MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA, OAXACA.	
SIETE MISTERIOS 44º	6€
MAESTRO MEZCALERO: DON LORENZO AMADOR SAN DIONISIO, OAXACA.	
400 CONEJOS 38º	7€
MAESTRO MEZCALERO: BALTAZAR CRUZ GÓMEZ TLACOLULA , OAXACA.	
ALIPÚS SAN LUIS 47,6º	7€
MAESTRO MEZCALERO: BALTAZAR CRUZ GÓMEZ SOLA DE VEGA, TLACOLULA, OAXACA.	
ALIPÚS SAN ANDRÉS 47,3º	7€
MAESTRO MEZCALERO: VALENTE ANGEL GARCÍA JUÁREZ SANTA MARÍA LA PILA, MIAHUATLÁN, OAXACA.	
LOS DANZANTES ESPADÍN 43,3º	7€
MAESTRO MEZCALERO: DESTILERÍA LOS DANZANTES SANTIAGO MATATLÁN, TLACOLULA, OAXACA.	
PICAFLOR 49,26º	€7
MAESTRO MEZCALERO: VIRGILIO VELASCO SAN LUIS DEL RÍO, OAXACA.	
PALOMO DESTILADO CON MOLE 46º	10€
PALOMO DESTILADO CON CAFÉ 46º	10€
PALOMO DESTILADO CON CACAO 46º	10€
MAESTRO MEZCALERO: CARLOS MÉNDEZ BLAS SANTIAGO MATATLÁN OAXACA.	

Silvestres

KOCH MADREQUISHE 47º	13€
MAESTRO MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA, OAXACA.	
KOCH TEPEXTATE 47º	13€
MAESTRO MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA, OAXACA.	
KOCH TOBALÁ	13€
MAESTRO MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA, OAXACA.	
LOS DANZANTES TOBALÁ 47,8º	13€
MAESTRO MEZCALERO: DESTILERÍA LOS DANZANTES SANTIAGO MATATLÁN, TLACOLULA, OAXACA.	
REY CAMPERO JABALÍ 49º	12€
MAESTRO MEZCALERO: RÓMULO SÁNCHEZ PARADA CANDELARIA YEGOLÉ, TLACOLULA, OAXACA.	
REAL MINERO BARRIL 49,5º	15,50€
MAESTRO MEZCALERO: RÓMULO SÁNCHEZPARADA CANDELARIA YEGOLÉ, TLACOLULA, OAXACA.	
REAL MINERO LARGO 50,7º	15,50€
MAESTRO MEZCALERO: LORENZO ÁNGELES MENDOZA SANTA CATARINA MINAS, OAXACA.	
REAL MINERO PECHUGA 51° - 22°	20€
MAESTRO MEZCALERO: LORENZO ÁNGELES MENDOZA SANTA CATARINA MINAS, OAXACA.	

Ensamblés

KOCH ENSAMBLE 47º	13€
MAESTRO MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA, OAXACA. “TOBASICHE”25%, “CIRIAL”25%, “TOBALÁ”25% “LUMBRE”25%	
REAL MINERO 50,7º	13€
MAESTRO MEZCALERO: EDGAR ÁNGELES CARREÑO SANTA CATARINA MINAS, OAXACA. “ESPADIN”60%, “LARGOL”40%,“	

