

Costa

PACIFICO

CEVICHERIA MEXICANA

ALÉRGENOS

SI TÚ O ALGUIEN EN TU MESA TIENE ALGUNA ALERGI
A, POR FAVOR COMÉNTASELO A TU CAMARERO O CAMARERA.



PESCADO



SOJA



MOSTAZA



GLUTEN



HUEVO



MOLUSCOS



LACTEOS



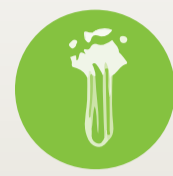
CRUSTACEOS



SESAMO



CACAHUETE



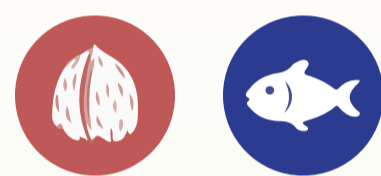
APIO



FRUTOS SECOS

Sugerencias de nuestro Chef

TATAKI DE ATÚN A LOS 3 CHILES CON CREMA DE ALMENDRAS 13€



TACO DE CHIPIRONES CON MAYONESA DE CILANTRO Y CHILE SERRANO 8€



CEVICHE ROJO DE SALMÓN Y NARANJA 11€



TACO DE ATÚN PICANTE 11€



MEJILLONES CON LECHE DE COCO Y CHIPOTLE 8€



PIPIÁN DE BOLETUS CON VERDURAS ASADAS (VEGANO) 10,20€







TOSTADA DE SALMÓN CURADO CON JAMAICA Y PEPINILLOS 5.50€



Los básicos


- GUACAMOLE** 8€
AGUACATE, CEBOLLA MORADA, LIMA, CILANTRO, GRANADA
- CONSOMÉ DE CAMARÓN**   6€
CON PAPA, ZANAHORIA, CEBOLLA, CILANTRO
- PESCADILLAS FRITAS (3U)**   6,50€
TORTILLAS RELLENAS DE SOFRITO DE PESCADO, TOMATE, PIMIENTOS Y OLIVAS
- CAMARONES A LA DIABLA**  7,50€
SALSA DE TOMATE, CHILE CHIPOTLE
- CAMARONES AL MOJO DE AJO**   8,50€
CAMARONES CON CEBOLLA, AJO Y MANTEQUILLA
- OSTRAS** 4€
AL NATURAL  CON LECHE DE TIGRE   CON CLAMATO   

Las tostadas



- DE ATÚN CLÁSICA**      5,50€
MAYONESA DE CHILE CHIPOTLE, AGUACATE, SÉSAMO, PUERRO CRUJIENTE
- DE ATÚN COSTA PACÍFICO**   5,50€
GUACAMOLE, ACEITE PICANTE DE SÉSAMO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO
- DE CEVICHE ROJO**  5,50€
CORVINA MACERADA EN LIMA Y AXIOTE, COL, CEBOLLA ENCURTIDA, CILANTRO
- DE PULPO**  5,50€
TOMATE, LIMA, PEPINO, AGUACATE, CEBOLLA MORADA, CILANTRO

Ceviches

MACERADOS EN LIMA CON CEBOLLA MORADA Y CILANTRO

CLÁSICO DE PESCADO  **11€**



CON CORVINA, TOMATE, AGUACATE

VERDE DE PESCADO   **11€**


CON CORVINA, PEPINO, MANZANA VERDE, RÁBANO, MAÍZ FRITO

RASURADO DE PULPO Y GAMBA       **11€**

SALSA RASURADA, PIMIENTA, PIPAS DE CALABAZA, AGUACATE

VUELVE A LA VIDA   **11,90€**

LANGOSTINOS, PULPO, OSTRA, TOMATE

CÓCTEL DE CAMARÓN  **10,50€**

LANGOSTINOS, TOMATE, PEPINO, NUESTRA SALSA COCTELERA, AGUACATE

Aguachiles

MACERADOS EN LIMA, PEPINO, AGUACATE, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO

VERDE  
CON SALSA ESPECIAL DE CHILE SERRANO

- DE GAMBAS **14,00€**
- DE VIEIRAS **16,00€**
- MIXTO **15,00€**


ROJO  
CON SALSA ESPECIAL DE CHILES SECOS, AXIOTE

- DE GAMBAS **15,30€**
- DE VIEIRAS **17,70€**
- MIXTO **16,20€**

TLAXCAL DE GAMBAS     **16€**
CON NUESTRA SALSA ESPECIAL ESTILO TLAXCAL

Tacos

TODAS LAS ÓRDENES SON DE 2 TACOS (...PERO PUEDEN SER DE 3)

DE CAMARÓN ESTILO ROSARITO    **7€**

TORTILLA DE MAÍZ, CAMARONES FRITOS, COL, ZANAHORIA, MAYONESA, AGUACATE, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, CILANTRO

DE PESCADO ESTILO ENSENADA    **7€**

TORTILLA DE MAÍZ, PESCADO FRITO, COL, ZANAHORIA, MAYONESA, AGUACATE, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, CILANTRO (OPCIÓN VEGGIE)

GOBERNADOR    **7,50€**

TORTILLA DE TRIGO, FRIJOLES, LANGOSTINOS, QUESO, HUITLACOCHÉ, CILANTRO

DE PESCADO AL PASTOR  **7€**

TORTILLA DE MAÍZ, PESCADO ADOBADO, CEBOLLA, CILANTRO, PIÑA

DE CARNITAS DE ATÚN     **11€**

TORTILLA DE MAÍZ, GUACAMOLE, FLOR DE JAMAICA, ATÚN, CEBOLLA MORADA, CILANTRO

COSTILLA DE TERNERA ADOBADA (700gr) **22,50€**




ADOBO DE CHILES, ZANAHORIA Y CEBOLLA.

SERVIDA CON PATATAS ASADAS Y 8 TORTILLAS DE MAÍZ

CAMPECHANOS     **7€**

TORTILLA DE MAÍZ, FLOR DE JAMAICA, NOPALES, CHAMPIÑONES, CEBOLLA, CILANTRO



Postres

3 LECHE    **6,10€**

BIZCOCHO REMOJADO EN SALSA DE 3 LECHE Y FRESAS

CARLOTA DE LIMA      **5,50€**

CREMA DE LIMA CON GALLETA Y JALEA DE LIMÓN

BROWNIE     **4,50€**


DE CHOCOLATE CON NUEZ PEGANA

PUDDING DE CHÍA Y MANGO **4,50€**


LECHE DE COCO CON CHÍA, SALSA DE MANGO Y MANGO

HELADOS Y SORBETES     **5,50€**

MANGO, COCO, YOGURT, VAINILLA, CHOCOLATE

BUÑUELOS     **5,50€**

TORTILLAS DE TRIGO FRITAS CON AZÚCAR, CANELA, CAJETA Y HELADO DE VAINILLA

PASTEL DE ELOTE   **5,50€**

PASTEL CASERO DE MAÍZ DULCE

Costa **PACIFICO**

CEVICHERIA MEXICANA

Menú del Día

13,00€

DE LUNES A VIERNES (NO FESTIVOS) DE 13:00 A 16:00 HRS

INCLUYE BEBIDA:

(CAÑA, REFRESCO, VINO O AGUA) + POSTRE O CAFÉ.

PREGUNTA POR NUESTRO "PLATO DEL DÍA"

Primeros

GUACAMOLE

PESCADILLAS

CONSOMÉ DE CAMARÓN

TOSTADA DEL DÍA

TOSTADA CARTA + 1,50€

Segundos

TACOS ROSARITO

TACOS ENSENADA (OPCIÓN VEGGIE)

TACOS AL PASTÓR








TACOS CAMPECHANOS

CEVICHE + 3€

TERRAZA 10% EXTRA

IVA INCLUIDO

Cervezas

CAÑA		2,75€
CAÑITA		2,25€
CLARA		2,90€
CERVEZAS MEXICANAS:		3,50€
CORONA, PACIFICO, MODELO ESPECIAL, NEGRA MODELO		
CERVEZA SIN GLUTEN		4€
CERVEZA SIN ALCOHOL		2,90€
MICHELADA: CERVEZA Y MIX DE LA CASA		5€
OJO ROJO: CERVEZA, MIX DE LA CASA Y CLAMATO	  	5€
CHELADA: CERVEZA CON LIMÓN Y SAL		5€
CLAMATO PREPARADO: MIX DE LA CASA Y CLAMATO	  	5€

Margaritas

LIMÓN, GUAYABA, TAMARINDO, JAMAICA, MANGO | PICANTE

8€

10€

Palomas

TEQUILA, LIMÓN Y JARRITO DE TORONJA

8€

Bloody Mary


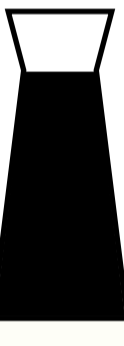
VODKA + ZUMO DE TOMATE + SALSAS   

9,50€

Refrescos

AGUA CABREIROA	2,80€
AGUA CON GAS CABREIROA	2,40€
REFRESCOS COCA-COLA, COCACOLA ZERO, SPRITE,	2,90€
FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, SCHWEPPES TONICA	3,50€
JARRITOS TORONJA, MANDARINA	4€





Aguas frescas

LIMA, CHÍA		4€
JAMAICA		
TAMARINDO		
GUAYABA		
MANGO		
LIMA, PEPINO, CILANTRO		10€
FRESA, MANGO, JENGIBRE		
PIÑA, MANGO, JENGIBRE		

Café

CAFÉ ESPRESSO	1,40€
CAFÉ DOBLE	2,25€
CAFÉ AMERICANO	1,70€
CAFÉ CORTADO	1,60€
CAFÉ CON LECHE	1,80€
CARAJILLO CON LICOR DEL 43	5€
CARAJILLO CAFÉ CON LICOR	2,50€
TÉ NEGRO, ROJO, VERDE, POLEO MENTA, MANZANILLA	1,80€


Licores

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

Vinos

Blancos

Blancos jóvenes, afrutados, sabrosos y untuosos

PETIT CLOT DELS OMS  3€  14€

PENEDES / MACABEO-XAREL·LO / VINO JOVEN / SECO CON AROMAS FRUTALES, CITRICOS. MUY FRESCO


AYRE  3.50€  15€

RUEDA / VERDEJO / VINO JOVEN / NOTAS DE MANZANA, FRUTA TROPICAL, MELOCOTÓN Y FLORES BLANCAS. AFRUTADO Y MUY RICO


SUNEUS  18€

CATALUNYA / GARNACHA BLANCA / CRIADO CON SUS LIAS / AROMAS AFRUTADOS DE MELÓN Y PERAS. FLORES BLANCAS SOBRE FONDO DE HIERBAS AROMÁTICAS

*Blancos criados en barrica de roble.
Corpóreos maduros y espaciados*

FLOR DE MARGOT  17€

RIBEIRO / TREIXADURA / CRIANZA CON SUS LIAS / FRUTA BLANCA, AGRADABLE ACIDEZ Y FRESCURA. GRAN PERSISTENCIA FRUTAL. PERSONALIDAD

EXTREMO  17€

VALENCIA / VERDEJO-VIOGNIER / CRIANZA EN MADERA / AROMAS DE FRUTAS BLANCAS Y FRUTOS SECOS. POTENTE Y DENSO EN BOCA

Rosado


Rosado joven, combina la frescura de los blancos y los taninos de los tintos.

IL·LUSIONA'T  17€



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

Tintos

Tintos jóvenes suaves, afrutados, aromáticos con fresca acidez


VENTA LAS VAGAS  25€

RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO / TINTO JOVEN / UN TINTO INTENSO, FRAGANTE Y ELEGANTE.


MILÚ  4€  15,50€

RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO / TINTO JOVEN / VINO ÁGIL Y FRESCO, AROMAS A FRUTOS ROJOS, NOTAS BALSÁMICAS Y DE ESPECIAS, FÁCIL EN SU PASO POR BOCA, GOLOSO Y AGRADABLE.

*Tintos con crianza corpóreos con taninos.
Sabores y texturas persistentes*

PETIT SUNEUS  16€

ALT EMPORDÀ / GARNATXA NEGRA Y MERLOT / 12 MESES EN BARRICA NARIZ MUY EXPRESIVA Y AFRUTADA. EN BOCA ES AMPLIO, GOLOSO, FRESCO, DURADERO Y ELEGANTE.

SAO' ABRIVAT  22€


COSTERS DEL SEGRE / TEMPRANILLO - GARNACHA - CABERNET SAUVIGNON / 12 MESES DE BARRICA / AROMA A FRUTOS ROJOS MADUROS Y ESPECIAS. EN BOCA SUAVE PERO CON ESTRUCTURA, LARGO Y CÁLIDO

MAULEON RESERVA  24€

RIOJA / TEMPRANILLO / 18 MESES EN BARRICA Y 36 EN BOTELLA / INTENSO AROMA A FRUTA MADURA. RECUERDOS A TOSTADOS, FRUTOS SECOS, CANELA Y REGALIZ. EN BOCA IMPRESIONA POR SU DULZURA Y SUAVIDAD.

Vino Espumoso

Buena acidez y burbuja refrescante

RABETLLAT I VIDAL BRUT  3.50€  16€

PENEDES / MACABEO -XAREL·LO - PERELLADA / 12 MESES / CAVA FÁCIL, DIVERTIDO. TOMAR MUY FRÍO

Tequilas

Blancos

GRAN CENTENARIO PLATA 38º 6,50€
LUGAR DE ORIGEN: TLAQUEPAQUE, JALISCO.

HERRADURA PLATA 40º 6,50€
LUGAR DE ORIGEN: SAN JOSÉ DEL REFUGIO, JALISCO.

DON JULIO BLANCO 38º 6,50€
LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.

PATRON SILVER 40º 7,50€
LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.

Reposados

1800 SILVER 38º 6,80€
LUGAR DE ORIGEN: LA LAJA, JALISCO

MAESTRO DOBEL 40º (CRISTALINO) 12€
LUGAR DE ORIGEN: ZAPOTLANEJO, JALISCO

CORRALEJO REPOSADO 38º 5€
LUGAR DE ORIGEN: PÉNJAMO, GUANAJUATO.

JOSE CUERVO TRADICIONAL 38º 6,50€
LUGAR DE ORIGEN: TEQUILA, JALISCO.

GRAN CENTENARIO REPOSADO 38º 7,50€
LUGAR DE ORIGEN: TLAQUEPAQUE, JALISCO.

HERRADURA REPOSADO 40º 7,50€
LUGAR DE ORIGEN: VALLE DE AMATITÁN, JALISCO

DON JULIO REPOSADO 38º 8€
LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.

PATRON REPOSADO 40º 8,50€
LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.

1800 REPOSADO 38º 7€
LUGAR DE ORIGEN: LA LAJA, JALISCO

Añejos

DON JULIO 70 35º 14€
LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO

1800 AÑEJO 38º 8,50€
LUGAR DE ORIGEN: LA LAJA, JALISCO

RESERVA DE FAMILIA 38º 18€
LUGAR DE ORIGEN: TEQUILA, JALISCO
EXTRA AÑEJO

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 MADRECUISHE 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.	

Ensamblados

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%,	

