Costa

PACIFICO

CEVICHERIA MEXICANA

ALÉRGENOS

SI TÚ O ALGUIEN EN TU MESA TIENE ALGUNA ALERGIA,
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 14€

TACO DE CHIPIRONES CON MAYONESA DE CILANTRO Y CHILE SERRANO 9€

CEVICHE ROJO DE SALMÓN Y NARANJA 12€

TACO DE ATÚN PICANTE 11€

MEJILLONES CON LECHE DE COCO Y CHIPOTLE 11€

PIPIÁN DE BOLETUS CON VERDURAS ASADAS 12€

CHILAQUILES ROJOS DE PESCADO 15€

ECHADITO DE CORVINA CON PESTO DE CILANTRO Y CHILE ANCHO 14€

IVA INCLUIDO

TERRAZA 10% EXTRA

Los básicos

GUACAMOLE 9,50€
AGUACATE, CEBOLLA MORADA, LIMA, CILANTRO, GRANADA

CONSOMÉ DE CAMARÓN 7€
CON PAPA, ZANAHORIA, CEBOLLA, CILANTRO

PESCADILLAS FRITAS (3U) 6,50€
TORTILLAS RELLENAS DE SOFRITO DE PESCADO, TOMATE, PIMIENTOS Y OLIVAS

CAMARONES A LA DIABLA 9€
SALSA DE TOMATE, CHILE CHIPOTLE

CAMARONES AL MOJO DE AJO 9,50€
CAMARONES CON CEBOLLA, AJO Y MANTEQUILLA

OSTRAS 4€
AL NATURAL CON LECHE DE TIGRE CON CLAMATO

Las tostadas

DE ATÚN CLÁSICA 6€
MAYONESA DE CHILE CHIPOTLE, AGUACATE, SÉSAMO, PUERRO CRUJIENTE

DE ATÚN COSTA PACÍFICO 6€
GUACAMOLE, ACEITE PICANTE DE SÉSAMO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO

DE CEVICHE ROJO 6€
CORVINA MACERADA EN LIMA Y AXIOTE, COL, CEBOLLA ENCURTIDA, CILANTRO

DE PULPO 6€
TOMATE, LIMA, PEPINO, AGUACATE, CEBOLLA MORADA, CILANTRO

IVA INCLUIDO

Ceviches

MACERADOS EN LIMA CON CEBOLLA MORADA Y CILANTRO

CLÁSICO DE PESCADO — **12.50€**
CON CORVINA, TOMATE, AGUACATE

VERDE DE PESCADO — **12.50€**
CON CORVINA, PEPINO, MANZANA VERDE, RÁBANO, MAÍZ FRITO

RASURADO DE PULPO Y GAMBA — **13€**
SALSA RASURADA, PIMIENTA, PIPAS DE CALABAZA, AGUACATE

VUELVE A LA VIDA — **13,50€**
LANGOSTINOS, PULPO, OSTRA, TOMATE

CÓCTEL DE CAMARÓN — **12€**
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
CON NUESTRA SALSA ESPECIAL ESTILO TLAXCAL — **16€**

IVA INCLUIDO

Tacos

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

DE CAMARÓN ESTILO ROSARITO — 9.50€
TORTILLA DE MAÍZ, CAMARONES FRITOS, COL, ZANAHORIA, MAYONESA, AGUACATE, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, CILANTRO

DE PESCADO ESTILO ENSENADA — 9.50€
TORTILLA DE MAÍZ, PESCADO FRITO, COL, ZANAHORIA, MAYONESA, AGUACATE, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, CILANTRO **(OPCIÓN VEGGIE)**

GOBERNADOR — 9,50€
TORTILLA DE TRIGO, FRIJOLES, LANGOSTINOS, QUESO, HUITLACOCHE, CILANTRO

DE PESCADO AL PASTOR — 8€
TORTILLA DE MAÍZ, PESCADO ADOBADO, CEBOLLA, CILANTRO, PIÑA

DE CARNITAS DE ATÚN — 13€
TORTILLA DE MAÍZ, GUACAMOLE, FLOR DE JAMAICA, ATÚN, CEBOLLA MORADA, CILANTRO

COSTILLA DE TERNERA ADOBADA (700gr) — 26€
ADOBO DE CHILES, ZANAHORIA Y CEBOLLA.
SERVIDA CON PATATAS ASADAS Y 8 TORTILLAS DE MAÍZ

CAMPECHANOS — 8€
TORTILLA DE MAÍZ, FLOR DE JAMAICA, NOPALES, CHAMPIÑONES, CEBOLLA, CILANTRO

Postres

3 LECHES — 6,10€
BIZCOCHO REMOJADO EN SALSA DE 3 LECHES Y FRESAS

CARLOTA DE LIMA — 5,50€
CREMA DE LIMA CON GALLETA Y JALEA DE LIMÓN

BROWNIE — 4,50€
DE CHOCOLATE CON NUEZ PECANA

PUDDING DE CHÍA Y MANGO — 5€
LECHE DE COCO CON CHÍA, SALSA DE MANGO Y MANGO

HELADOS Y SORBETES — 5,50€
MANGO, COCO, YOGURT, VAINILLA, CHOCOLATE

BUÑUELOS — 6€
TORTILLAS DE TRIGO FRITAS CON AZÚCAR, CANELA, CAJETA Y HELADO DE VAINILLA

PASTEL DE ELOTE — 6€
PASTEL CASERO DE MAÍZ DULCE

IVA INCLUIDO

Costa PACIFICO

CEVICHERIA MEXICANA

Menú del Día

14,00€

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

Cervezas

CAÑA	3€
CAÑITA	2,50€
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	5.50€
CHELADA: CERVEZA CON LIMÓN Y SAL	5€
CLAMATO PREPARADO: MIX DE LA CASA Y CLAMATO	6€

Margaritas

LIMÓN, GUAYABA, TAMARINDO, JAMAICA, MANGO — 9€

PICANTE — 10€

Palomas

TEQUILA, LIMÓN Y JARRITO DE TORONJA

9€

Bloody Mary

VODKA + ZUMO DE TOMATE + SALSAS

11€

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

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		8€
BRANDY MAGNO		
OTROS LICORES LICOR 43, BAILEYS	PREMIUM	11€

IVA INCLUIDO

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

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.

Ensambles

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%,"

EN MEZCAL ARTE