







## AGUACHILES

- PULPO (200 g)** \$455  
Con cebolla morada y pepino, en aguachile rojo o verde.
-  **CAMARÓN (180 g)** \$455  
Camarón crudo, cebolla morada y pepino en aguachile rojo o verde.
-  **MIXTO** \$455  
Pulpo (100 g) y camarón (90 g), con cebolla morada y pepino en aguachile rojo o verde.

## ENSALADAS

-  **ENSALADA CÉSAR** \$385  
Tradicional aderezo César con anchoas, lechuga, queso parmesano y crotones.
-  **ENSALADA MIXTA** \$850  
Lechugas mixtas con tomate cherry, alcaparras, cebolla y vinagreta de vino tinto.




## TOSTADAS

-  **SAN LUCAS** \$285  
Atún (100 g) con salsa ponzu y pepino.
-  **LA PAZ** \$310  
Pesca del día (50 g) y camarón (45 g), con jugo de cítricos, pepino y aguacate.
- DE TIRITAS DE PESCADO (100 g)** \$295  
Pescado encurtido en limón, cebolla, cilantro y chile serrano, servida en tostada de wonton.
- DE CAMARÓN TEMPURA (100 g)** \$285  
Capeado con morrón rostizado, atún con salsa ponzu y pepino.
- DE PULPO ENAMORADO (100 g)** \$285  
Pulpo, aguacate, mayonesa y chile serrano.
- DE CARNITAS DE ATÚN** \$285  
Atún confitado, guacamole, cebolla y cilantro.
- DE CHICHARRÓN DE CAMARÓN** \$285  
Camarón (100 g) crocante, guacamole, cebolla y cilantro.

## ENTRADAS

- AROS DE CALAMAR (180 g)** \$325  
Acompañados con dip de chipotle.
-  **CEVICHE DE COLIFLOR** \$350  
Coliflor, jitomate, cebolla, cilantro, aceite de oliva virgen, jugo de limón.
-  **CEVICHE DE PESCADO (200 g)** \$410  
Pesca del día, tomate, cebolla morada y cilantro.
-  **TÁRTARA DE ATÚN (200 g)** \$455  
Jengibre, limón amarillo, ajonjolí y cremoso de aguacate.
-  **CURRICANES DE PESCADO (100 g)** \$395  
Pescado laminado, kanicama, aguacate, mayonesa chipotle con zanahoria pepino y calabaza.
-  **SASHIMI DE ATÚN (200 g)** \$455  
Finas rebanadas de atún fresco con salsa ponzu y serrano aguacate.

## CÓCTELES

-  **CÓCTEL DE PESCADO (200 g)** \$410  
Pescado, cebolla jitomate, cilantro, jugo de limón, aceite de oliva.
-  **CÓCTEL DE CAMARÓN (180 g)** \$410  
Camarón, cebolla, jitomate, cilantro, jugo de limón, aceite de oliva.
- CÓCTEL DE PULPO (200 g)** \$410  
Pulpo, cebolla, jitomate, cilantro, jugo de limón, aceite de oliva.
-  **CÓCTEL CAMPECHANO (200 g)** \$410  
Pescado, camarón, pulpo, cebolla, jitomate, jugo de limón, aceite de oliva.


 Crudo  Cerdo  Nuez  Sésamo  Vegetariano

Precios en pesos mexicanos e incluyen IVA. El consumo de productos crudos queda bajo responsabilidad del cliente.

\*Platillos marcados con [\*] no están incluidos dentro del paquete para huéspedes all-inclusive. Tomahawk sólo disponible para compartir con paquete para huéspedes Premium.

\*\*Platillos marcados con [\*\*] no están incluidos dentro del paquete para huéspedes Premium.



## TACOS

<b>PESCADO (3 pzs)</b> Tempura, al ajillo o capeados con calabaza y zanahoria.	\$410
<b>CAMARÓN (3 pzs)</b> Tempura, a la diablo o capeados con calabaza y zanahoria.	\$395
<b>PULPO (3 pzs)</b> Natural o al ajillo con calabaza y zanahoria.	\$410
<b>GOBERNADOR (3 pzs)</b> Camarón gratinado con calabaza y zanahoria.	\$385
<b>PULPA DE JAIBA (3 pzs)</b> Pulpa de jaiba frita con tomate, cebolla y cilantro.	\$490
 <b>DE AGUACATE EMPANIZADO</b> Con calabaza y zanahoria.	\$310

## ESPECIALES DEL CHEF

<b>*PESCA DEL DÍA (200 g)</b> Filete de pescado preparado a su gusto con arroz y verduras. <b>\$510</b>
<b>*PULPO A LA PARRILLA (200 g)</b> Pulpo al ajillo con morrones y papa rostizada. <b>\$595</b>
<b>*ROLLO DE LANGOSTA (180g)</b> Pan brioche, crema agria, tocino, aguacate y cebollín. <b>\$1,015</b>
<b>*SÁNDWICH DE LANGOSTA</b> Queso chihuahua, mayonesa, ajo, mantequilla y estragón. <b>\$905</b>
<b>*LANGOSTA BLT (180 g)</b> Pan baguette casero, tocino, lechuga y tomate <b>\$895</b>
<b>*TACOS DE RIB EYE (3 pzs / 225 g)</b> Rib eye sterling silver, guacamole, pico de gallo, salsa habanera <b>\$760</b>

## EXTRAS Y GUARNICIONES

<b>PAPAS A LA FRANCESA</b>	\$120
<b>PAPA AL HORNO</b>	\$75
 <b>ESPÁRRAGOS CON TOCINO (3 pzs)</b>	\$115
<b>VEGETALES SALTEADOS</b>	\$90
<b>ARROZ</b>	\$50
<b>GUACAMOLE</b>	\$180
 <b>TOCINO</b>	\$50
<b>CAMARONES (90 g)</b>	\$190
<b>PULPO (100 g)</b>	\$190
<b>POLLO (100 g)</b>	\$145

## POSTRES

<b>PASTEL DE QUESO FRITO</b> Empanizado acompañado con helado.	\$210
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b> Bizcocho con chocolate cremoso.	\$250
<b>FLAN NAPOLITANO</b> Flan casero con cubierta de caramelo.	\$210
<b>HELADOS</b>	\$195
• Chocolate.	
• Vainilla.	
• Fresa.	
• Coco.	





 Crudo  Cerdo  Nuez  Sésamo  Vegetariano

Precios en pesos mexicanos e incluyen IVA. El consumo de productos crudos queda bajo responsabilidad del cliente.



\*Platillos marcados con [\*] no están incluidos dentro del paquete para huéspedes all-inclusive. Tomahawk sólo disponible para compartir con paquete para huéspedes Premium.

\*\*Platillos marcados con [\*\*] no están incluidos dentro del paquete para huéspedes Premium.

## AGUACHILES

<b>OCTOPUS (7 oz)</b>	\$455
Onion and cucumber, in red or green aguachile.	
 <b>SHRIMP (6 oz)</b>	\$455
Raw shrimp with red onion and cucumber in red or green aguachile sauce.	
 <b>MIXED</b>	\$455
Octopus (3.5 oz) and shrimp (3 oz), with red onion and cucumber in red or green aguachile.	

## SALADS

 <b>CAESAR SALAD</b>	\$385
Traditional Caesar dressing with anchovies, lettuce, parmesan cheese, and croutons.	
 <b>MIX SALAD</b>	\$850
Mixed lettuce and red wine vinaigrette and seasonal vegetables.	

## TOSTADAS

 <b>SAN LUCAS</b>	\$285
Tuna (3.5 oz) with ponzu sauce and cucumber.	
 <b>LA PAZ</b>	\$310
Catch of the day (1.7 oz) and shrimp (1.5 oz), with citrus juice, cucumber and avocado.	
<b>FISH STRIPS TOSTADA (3.5 oz)</b>	\$295
Lemon-cured fish strips with onion, cilantro, and serrano chili, served on a crispy wonton tostada.	
<b>TEMPURA SHRIMP TOSTADA (3.5 oz)</b>	\$285
With roasted bell pepper and chipotle dressing.	
<b>"ENAMORADO" OCTOPUS TOSTADA (3.5 oz)</b>	\$285
Octopus, avocado, mayonnaise, and serrano chili.	
<b>TUNA CARNITAS TOSTADA (3.5 oz)</b>	\$285
Confit tuna, guacamole, onion and cilantro.	
<b>CRISPY SHRIMP RINDS TOSTADA (3.5 oz)</b>	\$285
Crunchy shrimp, guacamole, onion and cilantro.	

## APPETIZERS

<b>SQUID FRIED RINGS (6 oz)</b>	\$325
Served with chipotle dipping sauce.	
 <b>CAULIFLOWER CEVICHE</b>	\$350
Cauliflower, tomato, onion, cilantro, extra virgin olive oil, and lime juice.	
 <b>FISH CEVICHE (7 oz)</b>	\$410
Catch of the day, tomato, red onion, and cilantro.	
 <b>TUNA TARTAR (200 g)</b>	\$455
With ginger, yellow lemon, sesame, and creamy avocado purée.	
 <b>FISH CURRICANES</b>	\$395
Thinly sliced fish, kanicama, avocado, chipotle mayonnaise with carrot, cucumber, and squash.	
 <b>TUNA SASHIMI (7 oz)</b>	\$455
Thin slices of fresh tuna, with ponzu sauce, serrano chili, and avocado.	

## COCKTAILS

 <b>FISH COCKTAIL (7 oz)</b>	\$410
Fish, onion, tomato, cilantro, lemon juice, olive oil.	
 <b>SHRIMP COCKTAIL (6 oz)</b>	\$410
Shrimp, onion, tomato, cilantro, lemon juice, olive oil.	
<b>OCTOPUS COCKTAIL (7 oz)</b>	\$410
Octopus, onion, tomato, cilantro, lemon juice, olive oil.	
 <b>MIXED SEAFOOD COCKTAIL (7 oz)</b>	\$410
Fish, shrimp, octopus onion, tomato, cilantro, lemon juice, olive oil.	

 Raw    Pork    Nut    Sesame    Vegetarian

Prices in Mexican pesos and include tax. The consumption of raw products is the responsibility of the consumer.

\*Dishes marked with [\*] are not included in the package for all-inclusive guests. Tomahawk only available to share with Premium Guest Package.

\*\*Dishes marked with [\*\*] are not included in the package for Premium Guest.



## TACOS

<b>FISH (3 pcs)</b> Tempura-style, garlic butter (al ajillo), or battered fish with zucchini and carrot.	\$410
<b>SHRIMP (3 pcs)</b> Tempura-style, a la diablo (spicy), or battered shrimp with zucchini and carrot.	\$395
<b>OCTOPUS (3 pcs)</b> Natural or garlic butter (al ajillo) with zucchini and carrot.	\$410
<b>MIXED SEAFOOD (3 pcs)</b> Gratinated shrimp with zucchini and carrot.	\$385
<b>SOFT-SHELL CRAB (3 pcs)</b> Fried crab meat with tomato, onion, and cilantro.	\$490
 <b>BREADED AVOCADO</b> Battered or breaded avocado.	\$310

## CHEF'S SPECIALS

<b>*CATCH OF THE DAY (7 oz)</b> Fish fillet prepared to your preference, served with rice and vegetables. <b>\$510</b>
<b>*GRILLED OCTOPUS (7 oz)</b> Cooked al ajillo (with garlic and chili), served with bell peppers and roasted potato. <b>\$595</b>
<b>*LOBSTER ROLL</b> Served on brioche bread with sour cream, bacon, avocado and chives. <b>\$1,015</b>
<b>*LOBSTER SANDWICH (6 oz)</b> Chihuahua cheese, garlic mayonnaise, butter, and tarragon. <b>\$905</b>
<b>*LOBSTER BLT (6 oz)</b> Homemade baguette, bacon, lettuce and tomato. <b>\$895</b>
<b>*RIB EYE TACOS (3 pcs/ 8 oz)</b> Grilled and served with guacamole, pico de gallo and habanero sauce. <b>\$760</b>

## EXTRAS & SIDES

<b>FRENCH FRIES</b>	\$120
<b>BAKED POTATO</b>	\$75
 <b>ASPARAGUS WITH BACON (3 pcs)</b>	\$115
<b>SAUTÉED VEGETABLES</b>	\$90
<b>RICE</b>	\$50
<b>GUACAMOLE</b>	\$180
 <b>BACON</b>	\$50
<b>SHRIMP (3 oz)</b>	\$190
<b>OCTOPUS (3.5 oz)</b>	\$190
<b>CHICKEN (3.5 oz)</b>	\$145

## DESSERTS

<b>FRIED CHEESECAKE</b> Cheesecake breaded served with ice cream.	\$210
<b>CHOCOLATE MOUSSE</b> Cake with creamy chocolate.	\$250
<b>NEAPOLITAN FLAN</b> Homemade flan with caramel.	\$210
<b>ICE CREAM</b> Chocolate. Vanilla. Strawberry. Coconut.	\$195



Raw



Pork



Nut



Sesame



Vegetarian

Prices in Mexican pesos and include tax. The consumption of raw products is the responsibility of the consumer.

\*Dishes marked with [\*] are not included in the package for all-inclusive guests. Tomahawk only available to share with Premium Guest Package.

\*\*Dishes marked with [\*\*] are not included in the package for Premium Guest.