



# Charcoal Grill

## ENTRADAS APPETIZERS

GUACAMOLE	\$150
ENSALADA CESAR <i>caesar salad</i>	\$185
AGUACHILE DE CAMARON <i>shrimp aguachile</i>	\$210
CRUDO DE ATUN <i>tuna sashimi</i>	\$290
CEVICHE DE MARISCOS <i>seafood ceviche</i>	\$210
PINCHOS DE CAMARON Y TOCINO <i>shrimp and bacon skewers</i>	\$184
VOLCAN DE PULPO <i>octopus "volcan"</i>	\$ 70
AROS DE CALAMAR <i>crispy calamari</i>	\$195
ARROZ CON COCO <i>coconut rice</i>	\$ 80
OSTIONES / CRUDOS / PARRILLA / ROCKEFELLER <i>oysters / raw / grill / rockefeller 1/2 dzna</i>	\$330
OSTIONES DE BIOSFERA DE VIZCAINO BCS ROCKEFELLERE 1/2dzna	\$386
ALMEJAS CHOCOLATA <i>chocolata clams 3pzs</i>	\$240
ALMEJA REINA <i>queen clams 3pzs</i>	\$250

## DE LA PARRILLA FROM THE GRILL

CAMARONES JUMBO <i>jumbo shrimps</i>	\$390
PULPO <i>octopus</i>	\$390
PESCA DEL DIA <i>catch of the day</i> <i>ajo mantequilla - garlic butter &amp; capers / adobo rojo - red "adobo"</i>	\$1 MXN X gr.
SALMON* <i>served with salad / servido con ensalada</i>	\$460
LANGOSTA DEL CARIBE* <i>caribbean whole lobster</i>	\$ 2.5 X gr

\*Bajo disponibilidad / Upon availability

## POSTRE DESSERT

Pregunte por el postre del día / Ask your waiter for the dessert of the day