

MENÚ

CEVICHE

CEVICHE MIXTO DE LIMA 355

Pulpo, camarón y caracol con jugo de lima local, pepino, rábano, cebolla tierna, orégano, tomate cherry, chile xcatic y aceite de ajo

CEVICHE PASION DE CAMARON 325

Camarón con jugo de maracuyá, cebolla, mandarina, cilantro, chile xcatic y pepino.

CEVICHE ADOBADO DE CAMARÓN 315

Con adobo de chile Guajillo naranja agria, cebolla tierna pepino baby, orégano, rábano fresco y cilantro.

AGUACHILE DE PESCADO Y CHILE XCATIC 285

Pescado fresco marinado en agua de chile xcatic quemado, pepino, cebolla, cilantro, rábano y jícama

CEVICHE NEGRO DE PULPO 310

Pulpo fresco, recado negro, cebolla crujiente, tomate cherry, cilantro y aceite de ajo tostado.

AGUACHILE DE CAMARON 315

Tradicional aguachile verde, cebolla morada, pepino, rábano, chile serrano, jícama y cilantro

SALSA SIKIL PAK (V) 120

Tradicional salsa hecha en casa de jitomate asado con pepita de calabaza, acompañada de totopos

CRUDITES (V) 130

Bastones de pepino, jícama y pina acompañados de chile miguelito y limón

CEVICHE DE CALLO Y TAMARINDO 325

Tierno callo marinado con adobo de tamarindo y chile chipotle, cebolla crujiente, cilantro, jugo de limón, pepino, jícama y tomate verde.

COCTEL VUELVE A LA VIDA ANDAZ 280

Tradicional coctel de mariscos a nuestro estilo con salsa coctelera

CEVICHE DE PULPO Y JAMAICA 310

Pulpo tierno, aioli de jamaica, cebolla, pimienta, chile serrano, aceitunas verdes y cilantro

CEVICHE DE PESCADO TIKIN XIK 315

Pescado fresco, recado rojo, tomate cherry, cebolla morada, cilantro, chile xcatic, jugo de lima, rábano y jícama

AGUACHILE MIXTO 340

Camarón, pulpo, callo, jugo de camarón y limón, fresca cebolla, pepino, aguacate, chile serrano, cilantro y pimienta

CEVICHE (V) 190

Ceviche de piña, jícama, pepino, toronja y mandarina, menta y maracuyá con esencia de habanero

CEVICHE DE PALMITO Y COCO (V) 195

Corazón de palmito marinado con leche de coco, gajos de mandarina, carne tierna de coco, cilantro, betabel confitado y nuez tostada

Precios en Pesos Mexicanos. IVA incluido.
Apreciamos considerar 15% adicional por concepto de servicio.

V = VEGETARIANO N = NUECES

TOSTADAS

DE ATÚN ALETA AMARILLA

Atún con aioli de cilantro y habanero, ensalada de col morada sobre una tostada con recado negro
180

DE PULPO

Pulpo ahumado con recado negro, pimienta tatemado, cebolla fresca, cilantro, tomate, col blanca, orégano y cilantro
180

DE FRIJOL (V)

Tradicional tostada de frijol negro refrito con lechuga romana y col morada curtida acompañado de salsa guacamolada
150

HUARACHE

DE CAMARON

Camarones salteados con recado rojo, frijol, queso fresco, lechugas mixtas, cremoso de aguacate y crema
335

SOPE

JAMAICA (V)

Guisada con setas
150

PESCA DEL DIA

Al mojo de ajo, tikin xik o a la parrilla, acompañado con arroz, vegetales y ensalada fresca
750

PLATOS FUERTES

ATUN SELLADO

Con costra de recado blanco, vegetales al grill y sikil pak
380

PULPO AL GRILL

Con recado de achiote, vegetales rostizados, arroz y chiltomate
410

CAMARONES AL AJILLO

Frescos camarones al carbón al ajillo, acompañados con arroz y vegetales rostizados
345

COLA DE LANGOSTA AL GRILL 12 OZ.

Al ajillo de epazote, puré de coliflor y trufa, acompañado de arroz y calabaza local tatemada.
1200

EL PLATON

DE ARROZ Y VEGETALES (V)

Arroz blanco acompañado de vegetales baby a la parrilla, aguacate al grill, ensalada de lechugas mixtas con vinagreta de lima y puré de coliflor con trufa
350

PARRILLADA DE MARISCOS

Pulpo, camarón, langosta, pescado y callo de hacha al carbón acompañado de vegetales tatemados, arroz blanco perfumado con cilantro y majestuoso mojo de ajo

1390

MENÚ

CEVICHE

MIXED CECICHE WITH LIME 355

Octopus, shrimp and snail marinated with local lime juice cucumber, radish, onion, oregano, cherry tomato, chile xcatic and garlic oil

PASSION CECICHE WITH SHRIMP 325

Shrimp with passion fruit, onion, tangerine, xcatic chili and cucumber.

MARINATED SHRIMP CECICHE 315

Marinated with guajillo chili with bitter orange, onion, baby cucumber, oregano, radish and coriander

FISH AGUACHILE WITH CHILE XCATIC 285

Fish marinated with blackened chile xcatic water, cucumber, onion, coriander, radish and jicama

BLACK OCTOPUS CECICHE 310

Octopus, black recado, crispy onion, cherry tomato, coriander and roasted garlic oil

SHRIMP AGUACHILE 315

Traditional Green aguachile, red onion, cucumber, radish, serrano chili, jicama and coriander

SIKIL PAK SAUCE (V) 120

Traditional homemade sauce made with tomato and pumpkin seed, served with tortilla chips

CRUDITES (V) 130

Cucumber, jicama and pineapple served with miguelito chili and lemon

SCALLOPS CECICHE WITH TAMARINDO 325

Tender scallops marinated with tamarindo and chipotle chili, crispy onion, coriander, lemon juice, cucumber, jicama and green tomato

VUELVE A LA VIDA ANDAZ COCKTAIL 280

Traditional seafood cocktail on our style with coctelera sauce

OCTOPUS AND HIBISCUS CECICHE 310

Tender octopus, hibiscus aioli, onion, pepper, serrano chili, green olives and coriander

TIKIN XIK FISH CECICHE 315

Fish, with red recado, cherry tomato, red onion, coriander, xcatic chili, lemon juice, radish and jicama

MIXED AGUACHILE 340

Shrimp, scallops and octopus, shrimp juice and lemon, onion, cucumber, avocado, serrano chili, coriander and pepper

CEVICHE (V) 190

Pineapple, jicama, cucumber, grapefruit and tangerine, mint and passion fruit with habanero chili essence

HEART OF PALM AND COCO CECICHE (V) 195

Palmetto marinated with coconut milk, tangerine, tender meat coconut, confit beet and roasted nut

Prices shown in Mexican Pesos. IVA tax included.
15% service charge will be added to your check.
We appreciate your understanding

V = VEGETARIAN N = NUTS G = GLUTEN FREE

TOSTADAS

YELLOWFIN TUNA TOSTADA

Marinated tuna with coriander aioli and habanero, cabbage salad, served on a tostada with recado negro
180

OCTOPUS

Smoked octopus with black recado, blackened pepper, onion, coriander, tomato, cabbage, oregano and coriander
180

BEANS (V)

Traditional black bean tostada with roman lettuce and cabbage served with guacamole sauce
150

HUARACHE

SHRIMP (V)

Sauted shrimps with red recado, bean, fresh cheese, mixed lettuces, avocado creamy and cream
335

SOPE

HIBISCUS

Cooked with mushrooms
150

CATCH OF THE DAY

With garlic, tikin xik or grilled, served with rice, vegetables and fresh salad
750

MAIN COURSES

GRILLED TUNA

With white recado crust, grilled vegetables and sikil pak
380

GRILLED OCTOPUS

With achiote recado, roasted vegetables, rice and chiltomate
410

SHRIMPS WITH GARLIC

Shrimps whit garlic and guajillo chili served with rice and roasted vegetables
345

SPINY LOBSTER TAIL 120Z

With garlic and epazote, mashed cabbage and truffle, served with rice and local burned squash
1200

EL PLATÓN

RICE AND VEGETABLES PLATE (V)

White rice served with grilled baby vegetables, grilled avocado, mixed lettuces salad with local lime vinaigrette and mashed cabbage with truffle
350

FRESH GRILLED SEAFOOD

Octopus, shrimp, lobster, fish and scallops served with blackened vegetables, white rice perfumed with coriander and garlic

1390