



## ENTRADAS

### **Selección de Carpaccios \$120.00 Selection of Carpaccios**

*Atún, salmón o callo de hacha, finas rebanadas a su gusto acompañadas de un bouquet de lechugas selectas y una salsa de soya y serranito.*

*Tuna, salmon or sea scallops, thin slices of your choice with a soya and serranito pepper sauce.*

### **Carpaccio de filete de res \$120.00 Beef Filet Carpaccio**

*Finamente cortado con bouquet de lechugas selectas y vinagreta de cilantro, mostaza, pimienta fresca y queso parmesano en lajas.*

*Finely sliced accompanied with a bouquet of farm-fresh lettuces with a coriander, mustard, fresh pepper vinaigrette and shaved parmesan cheese.*

### **Aguacate Relleno \$110.00 Stuffed Avocado**

*Fresco aguacate cuidadosamente seleccionado por el chef relleno con ensalada de camarón, kanikama, papa, zanahoria y apio, servido sobre cama de lechuga y pepino.*

*Fresh avocado carefully selected by our chef, stuffed with a shrimp, crab meat, potato, carrot, and celery salad, served on a bed of lettuce and cucumber.*

### **Cócteles \$150.00 Cocktails**

*Tenemos para elegir: Pulpo, Camarón, Callo de Hacha o Mixto. Preparado al estilo del famoso puerto de Acapulco con su toque Cabeño.*

*Make your favorite choice: Octopus, Shrimp, Sea scallops or mixed - Prepared famous Acapulco style with the Cabos touch.*

### **Ceviches \$130.00 Ceviches**

*Tenemos para elegir: Pulpo, Camarón, Callo de Hacha, Sierra o Atún. Preparados con tomate, limón, cebolla morada, aguacate, aceitunas negras, cilantro y jalapeño.*

*Make your favorite choice: Octopus, Shrimp, Sea scallops, sierra or Tuna - Prepared with lime, tomato, red onions, avocado, black olives, cilantro & jalapeño peppers.*

### **¿Vuelve a la vida?... ¡Por que no! \$140.00 Back to life?...Why not!**

### **Ostiones Rockefeller \$180.00 Rockefeller Oysters**

*Ostiones frescos en una cama de sal, bajo sabanas de espinacas, moronas de pan y parmesano, horneadas con crema y un toque de Pernod.*

*Oysters, on a bed of salt, under cozy blankets of spinach, crumbs and Parmesan, baked with sour cream, garlic and Pernod.*

### **Almejas y Callo de Hacha St. Jacques \$160.00 Sea Scallops & Clams St. Jacques**

*Almejas chocolata y callo garra de león de la Baja salteados en aceite de oliva, cebolla amarilla, ajo, vino blanco y pimienta fresca molida gratinadas con salsa bechamel.*

*Chocolate Clams & Giant Scallops from Baja, sautéed with yellow onion, garlic, white wine in olive oil, freshly ground black pepper au gratin with white sauce.*



*Todos los precios son en pesos - IVA incluido. | All prices in Mexican pesos - IVA included.*

*Para Grupos de 10 personas o más considerar un cargo de 15% de servicio. | For groups of 10 or more please consider a 15% service charge.*