

Entradas | Appetizers

Guacamole con Totopos

La receta tradicional, frescos aguacates, tomates, cebolla y mucho cariño
\$80.00

Nachos Cabo Machos

Con chili beans, queso cheddar, crema, jalapeños.
\$95.00
(Con arrachera o pollo **\$145.00**)

Quesadillas de Camarón

Preparadas con champiñones y queso acompañadas con guacamole y salsa mexicana en tortillas de harina o maíz.
\$130.00

Cóctel de Camarones

Famoso cóctel de camarones del Mar de Cortés, cocinados con jugo de limón y servidos en su jugo con aguacate y su salsa a elegir: coctelera estilo Acapulco o salsa Aurora.
\$125.00

Aros de Calamar Empanizados

Aros de calamar empanizados y fritos a la perfección, servidos con salsa mil islas o blue cheese.
\$90.00

Trilogía de ceviches de la Baja

Camarón, callo de hacha y cabrilla delicadamente marinados y servidos por separado para que deguste su sabor de forma individual.
\$130.00

Guacamole & Chips

The traditional recipe with fresh avocados, ripen tomatoes, onion and lots of care.
\$80.00

Cabo Nachos Machos

Served with chili beans, cheddar cheese, sour cream and jalapeño pepper.
\$95.00 (With flank steak or chicken **\$145.00**)

Shrimp Quesadillas

Cheese, shrimp and mushrooms quesadillas, served wh guacamole and Mexican salsa. Your selection of flour or corn tortillas.
\$130.00

Shrimp Cocktail

Gulf of California shrimps cocktail, cooked with lime juice and served on its own juice, prepared with avocado and your choice of: Acapulco's own cocktail sauce or rose sauce.
\$125.00

Fried Calamari

Breaded and fried calamari until crispy brown and served wih thousand island or blue cheese dressing.
\$90.00

Baja Ceviche Trilogy

Shrimp, scallops and sea bass, finely marinated to perfection and served separately for your enjoyment.
\$130.00

Ensaladas | Salads

Ensalada del Chef

La tradicional ensalada de lechugas, pepino en bastones, tomates, julianas de: cebolla, queso suizo, queso cheddar, jamón y pavo, guarnecida con huevo duro y tocino, servida con vinagreta de echadotes. Su elección de salsa mil islas o vinagreta italiana.
\$110.00

Ensalada Capresse

Ensalada de queso mozzarella, frescos tomates, albahaca y un bouquet de lechugas finas, bañada con vinagreta de pesto
\$110.00

Enalada Cesar

Nuestra versión de la ensalada Cesar con julianas de pollo a la parrilla, crotones y queso parmesano.
\$95.00
(Con camarón gigante del Pacífico **\$120.00**)

Chef's Salad

The traditional, with lettuce, cucumber sticks, tomatoes, julienned: onions, Swiss cheese, cheddar cheese, ham & turkey, garnished with black olives, hard boiled egg and bacon, served with your choice of shallots vinaigrette, thousand island or Italian vinaigrette.
\$110.00

Capresse Salad

Mozzarella cheese, fresh ripe tomatoes, basil and fine lettuce, drizzled with a pesto dressing.
\$110.00

Caesar Salad

Our Version of Cæsar salad with grilled chicken julienne, crispy crouton and shaved parmesan.
\$95.00
(Add giant Pacific Shrimp **\$120.00**)