

SAN FRANCISQUITO®



2
0

C
L
N

2
1

S
I
N

BAJA SEAFOOD

Menú

ENTRADAS

TIRADITO DE ATÚN / \$150

120 GR DE ATÚN EN SALSA DE LA CASA Y ACOMPAÑADO CON CEBOLLA, AGUACATE Y CHICHARRONES DE CHILE.

CHICHARRONES DE PESCADO / \$175

150 GR DE BOTETE CRUJIENTE EN TEMPURA Y MIX DE COL CON ADEREZOS DE LA CASA.

CÓCTEL VUELVE A LA VIDA / \$220

CLÁSICO CÓCTEL; CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO, ROBALO, OSTIÓN Y ALMEJA

AGUACHILE NEGRO / \$170

150 GR DE CAMARÓN BAÑADOS EN SALSA NEGRA TATEMADA HABANERO, MONTADOS SOBRE PEPINO Y CEBOLLA, ACOMPAÑADOS CON CHICHARRONES DE CHILE.

AGUACHILE SINALOENSE / \$175

150 GR DE CAMARÓN BAÑADOS EN SALSA SINALOENSE, MONTADOS SOBRE PEPINO Y CEBOLLA ACOMPAÑADOS CON CHICHARRONES DE CHILE.

AGUACHILE VERDE / \$175

150 GR DE CAMARÓN BAÑADOS EN SALSA DE AGUACHILE VERDE, MONTADO SOBRE PEPINO Y CEBOLLA MORADA

AGUACHILE DE OSTIÓN / \$173

10 PZAS DE OSTIÓN FRESCO, BAÑADOS EN UNA SALSA DE CHILES AHUMADOS CON UN TOQUE CÍTRICO, ACOMPAÑADOS CON CEBOLLA, PEPINO Y CHILE SERRANO.

AGUACHILE DE BETABEL / \$170

150 GR DE CAMARÓN, BAÑADOS EN SALSA DE BETABEL CON UN TOQUE CÍTRICO-PICOSITO, MONTADO SOBRE PEPINO Y CEBOLLA MORADA.

FISH AND CHIPS / \$170

DEDITOS DE PESCADO FRITO CON UNA ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA.

CAMARONES ROCA / \$190

120 GR DE CAMARÓN BAÑADOS EN TEMPURA Y FRITURA PROFUNDA, ACOMPAÑADOS CON ADEREZO DE LA CASA.

BURRITO DE CAMARÓN / \$180

TORTILLA DE HARINA BURRERA RELLENA DE 50GR DE CAMARÓN, 50 GR DE MARLIN Y AGUACATE CON MIX DE COL Y ADEREZO DE LA CASA.

BOTANITA / \$160

TROZOS DE CAMARÓN COCIDO Y PULPO SALPIMENTADOS ACOMPAÑADOS CON RODAJAS DE PEPINO, CEBOLLA Y SALSA CLAMATO

EMPANADA DE CAMARÓN / \$140

(2PZS) EMPANADA FRITA RELLENA CON GUIZO GOBERNADOR Y MIX DE QUESOS.

TACOS

TACO PULPO REGIO / \$110

TACO DE PULPO FRITO CON MANTEQUILLA Y CHILE GUAJILLO.

TACO DE PESCADO BAJA / \$80

TACO DE PESCADO CAPEADO CON MIX DE COL BAÑADA EN ADEREZO DE LA CASA, ACOMPAÑADOS CON PICO DE GALLO.

TACO DE CAMARÓN CAPEADO / \$85

TACO DE CAMARÓN CAPEADO CON MIX DE COL Y ADEREZO DE LA CASA, ACOMPAÑADO CON PICO DE GALLO.

TACO GOBERNADOR / \$90

TRADICIONAL TACO GOBERNADOR CON TOQUE DE LA CASA.

TACO DE PULPO / \$110

TACO DE PULPO CON TORTILLA AZUL GUISADO EN PASTA DE CHILES, CON COSTRA DE QUESO Y AGUACATE, ACOMPAÑADO CON CEBOLLA Y HABANERO.

TACO LA COSTA / \$90

TACO DE CAMARÓN SALTEADO CON COSTRA DE QUESO, AGUACATE Y ADEREZO DE LA CASA.

TACO PACÍFICO / \$105

TACO DE PULPO CON TORTILLA AZUL GUISADO EN PASTA DE CHILES, FRIJOL VENENOSO, TUÉTANO CON COSTRA DE QUESO Y AGUACATE, ACOMPAÑADO CON CEBOLLA Y HABANERO.

TACO GUIZO MARLÍN-CAMARÓN / \$75

TACO DORADO DE HARINA RELLENO CON GUIZO DE CAMARÓN Y MARLÍN ACOMPAÑADO CON CREMOSO DE AGUACATE Y SALSA DE CHILE MORITA.

TACO DE OSTIÓN CAPEADO / \$82

OSTIÓN CAPEADO MONTADO EN TORTILLA CON COSTRA DE QUESO Y SERVIDO CON REPOLLO, PICO DE GALLO Y CEBOLLA CURTIDA (MAÍZ/HARINA) .

TACO ANAHEIM A LA DIABLA / \$98

TORTILLA DE HARINA CON COSTRA DE QUESO Y CHILE ANAHEIM, RELLENO DE CAMARONES EN UNA SALSA DE TOMATE Y CHIPOTLE.

TACO OSTIÓN A LA DIABLA / \$77

OSTIONES EN UNA SALSA DE TOMATE Y CHIPOTLE, SOBRE UNA TORTILLA DE HARINA CON COSTRA DE QUESO.

TODOS LOS TACOS SE PUEDEN PEDIR CON TORTILLA DE HARINA Y CON OPCIÓN DE QUESO.

TOSTADAS

TOSTADA HABANERO / \$100 ORDEN / \$170

CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO, PULPO Y ROBALO BAÑADO EN UNA SALSA DE HABANERO Y GUAJILLO CON UN TOQUE CITRICO, ACOMPAÑADO CON PEPINO Y CEBOLLA

TOSTADA MACHA / \$90 ORDEN / \$150

TOSTADA DE CAMARÓN, ATÚN, PEPINO Y CEBOLLA EN SALSA TIPO MACHA CON UN TOQUE DE CLAMATO.

TOSTADA DE ATÚN / \$100

CUBOS DE ATÚN BAÑADOS EN SALSA DE CLAMATO MONTADOS EN WONTON Y CAMA DE AGUACATE.

TOSTADA SAN FRANCISQUITO / \$110

TOSTADA DE PULPO, CAMARÓN Y ATÚN MONTADA SOBRE UNA TOSTADA CON PATÉ DE CAMARÓN.

TOSTADA ENSENADA / \$105

TOSTADA DE JAIBA CON MAYONESA DE WASABI, APIO, CEBOLLA, SAL Y PIMIETA, MONTADA SOBRE TOSTADA CON AGUACATE.

TOSTADA ROBALO CHILTEPIN / \$100 ORDEN / \$170

CALLITO DE ROBALO BAÑADO EN SALSA DE CHILE CHILPETIN Y SERVIDO CON CEBOLLA MORADA Y PEPINO.

TOSTADA CEVICHE DE PANELA / \$85 ORDEN / \$145

CEVICHE FRESCO DE PANELA, AGUACATE, Y PEPINO, CON TOQUE DE ACEITE DE OLIVA Y CILANTRO.

TOSTADA CAYO ROBALO NEGRO / \$95 ORDEN / \$165

CAYO DE ROBALO SAL PIMENTADO CON PEPINO Y CEBOLLA MORADA, SOBRE UNA SALSA NEGRA DE HABANERO Y ACEITE DE GUAJILLO.

TOSTADA ENSENADA CHILTEPIN \$100

60 GR JAIBA CON PEPINO Y CEBOLLA, ACOMPAÑADA CON UNA SALSA PICOSITA DE CHILE CHILTEPIN, CHICHARRON DE HABANERO Y AJONJOLI.

TOSTADA ENSENADA NEGRA / \$100

60 GR JAIBA CON PEPINO Y CEBOLLA, CON UNA BASE DE SALSA NEGRA DE HABANERO, YUSU Y TINTA DE CALAMAR.

TOSTADA MAR DE CORTÉS / \$100

TOSTADA UNTADA CON PATE DE MARLÍN, PEPINO, CEBOLLA, ACOMPAÑADA CON CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO Y ATÚN BAÑADOS CON UNA LIGERA SALSA DE CHILTEPIN, SAL Y PIMIENTA.

TOSTADA TODOS SANTOS \$110

GUIZO CALIENTE DE CAMARÓN, PULPO Y MARLIN MONTADO SOBRE UNA DORADITA DE MAÍZ AZUL Y COSTRA DE QUESOS, ACOMPAÑADA CON CAMARÓN CAPEADO Y CREMOSO DE AGUACATE.

TOSTADA BALANDRA / \$95 ORDEN / \$140

TOSTADA DE CAMARÓN CRUDO Y COCIDO CON CEBOLLA MORADA Y PEPINO EN CUBOS, ACOMPAÑADA CON SALSA HABANERO NEGRO Y ACEITE DE GUAJILLO Y TINTA DE CALAMAR.

TOSTADA PICHILINGUE / \$95 ORDEN / \$160

CALLITOS DE ROBALO BAÑADOS EN PASTA DE SALSA MACHA, ACOMPAÑADA CON RODAJAS DE PEPINO, CEBOLLA MORADA Y SERRANO FRITO.

CEVICHE DE CAMARÓN / \$140

TRADICIONAL CEVICHE DE CAMARÓN CRUDO, COCIDO O MIXTO, BAÑADO EN SALSA DE CLAMATO Y ACOMPAÑADO CON TOMATE, PEPINO Y CEBOLLA MORADA.

CEVICHE TIGRE / \$130

CEVICHE DE PESCADO Y CAMARÓN EN UNA SALSA ESTILO LECHE DE TIGRE, ACOMPAÑADO CON PEPINO, CEBOLLA MORADA Y MORRÓN ROJO.

QUESADILLAS

PESCADO / \$95

QUESADILLA DE PESCADO CAPEADO CON MIX DE COL BAÑADA EN ADEREZO DE LA CASA, ACOMPAÑADOS CON PICO DE GALLO.

CAMARÓN / \$100

QUESADILLA DE CAMARON CAPEADO CON MIX DE COL Y ADEREZO DE LA CASA, ACOMPAÑADO CON PICO DE GALLO.

GUIZO MARLÍN CAMARÓN / \$95

TORTILLA DE HARINA DORADA CON MIX DE QUESOS Y RELLENA CON 60GR GUIZO DE CAMARÓN Y MARLÍN, ACOMPAÑADO CON CREMOSO DE AGUACATE Y SALSA DE CHILE MORITA.

EXTRAS

Aderezo \$20 - Salsa \$20 - Aguacate \$25 - Pulpo \$50 - Queso \$30