

SAN FRANCISCO

2
0

C
L
N



2
1

S
I
N

BAJA SEAFOOD

MENÚ

ENTRADAS

TIRADITO DE ATÚN / \$210

150 GR DE ATÚN EN SALSA DE LA CASA CON TOQUE DE AJONJOLÍ, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA, AGUACATE Y CHILE FRITO.

TOSTADA DE ATÚN / \$140

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



CHICHARRONES DE PESCADO / \$220

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



FISH AND CHIPS / \$230

120 GR DE PESCADO FRITO ACOMPAÑADO CON 240 GR DE PAPAS A LA FRANCESA.

BOTANITA / \$265

90 GR DE CAMARÓN COCIDO Y 90 GR DE PULPO, ACOMPAÑADOS CON RODAJAS DE PEPINO, CEBOLLA Y CLAMATO.

AGUACHILES



AGUACHILE NEGRO / \$240

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



AGUACHILE SINALOENSE / \$250

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



AGUACHILE VERDE / \$220

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



NIVEL DE PICOR / TIEMPOS



ALTO



MEDIO



MÁS TIEMPO DE ELABORACIÓN

CÓCTELES Y PLATILLOS

CEVICHE DE CAMARÓN / \$190

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

CÓCTEL VUELVE A LA VIDA / \$275

CLÁSICO CÓCTEL; CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO, ROBALO, OSTIÓN Y PATA. CON PEPINO Y CEBOLLA MORADA

CAMARONES ROCA / \$240

120 GR DE CAMARONES CAPEADOS BAÑADOS EN ADEREZO SPICY.

BURRITO DE CAMARÓN / \$230

TORTILLA DE HARINA BURRERA RELLENA CON GUISO DE CAMARÓN Y MARLIN AGUACATE CON MIX DE COL, COSTRA DE QUESO Y ADEREZO DE LA CASA.



BURRITO CAMARÓN ROCA / \$265

TORTILLA BURRERA RELLENA DE MIX DE COL, MIX DE QUESOS, AGUACATE, CAMARONES ROCA Y KANIKAMA BAÑADOS EN SALSA SPICY.



EMPANADA DE CAMARÓN / \$195

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

TACOS

TACO DE PESCADO BAJA / \$90

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

TACO DE CAMARÓN CAPEADO / \$95

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

TACO GOBERNADOR / \$105

TORTILLA DORADA CON GUISO DE CAMARÓN, CHILE POBLANO Y QUESO.

TACO DE PULPO / \$125

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

TACO PULPO REGIO / \$125

TACO DE PULPO EN TORTILLA DE HARINA SOFRITO EN MANTEQUILLA, AJO Y CEBOLLA, GUIADO EN PASTA MACHA.

TACO LA COSTA / \$110

TACO DE CAMARON CON ZARANDEADO, SOFRITO CON AJO Y CEBOLLA, COSTRA DE QUESO Y CREMOSO DE AGUACATE.

TACO ANAHEIM A LA DIABLA / \$110

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

TACO GUIZO MARLÍN-CAMARÓN / \$95

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

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

TOSTADAS Y ÓRDENES

TOSTADA SAN FRANCISQUITO / \$145

TOSTADA DE PULPO, CAMARÓN Y ATÚN MONTADA SOBRE UNA TOSTADA CON PATÉ DE CAMARÓN Y UN TOQUE DE AJONJOLÍ

TOSTADA MAR DE CORTÉS / \$175

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

TOSTADA TODOS SANTOS \$165

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 HABANERO / \$135 ORDEN / \$225

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 ROBALO CHILTEPIN / \$130 ORDEN / \$230

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

TOSTADA MACHA / \$110 ORDEN / \$185

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

TOSTADA CEVICHE DE PANELA / \$95 ORDEN / \$160

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

TOSTADA CALLO ROBALO NEGRO / \$125 ORDEN / \$230

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

TOSTADA BALANDRA / \$110 ORDEN / \$180

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 ROCA // \$145

TOSTADA DE CAMARONES ROCA Y KANIKAMA CON ADEREZO SPICY, SOBRE WONTON Y AGUACATE RALLADO CON SALSA DE ANGIULA Y CEBOLLÍN.

TOSTADA Y ORDEN CERRALVO (LECHE DE TIGRE) \$130/\$210

CAMARÓN COCIDO Y CALLO DE PESCADO EN UNA SALSA CÍTRICA CON UN TOQUE DE YUSU Y ACEITE DE GUAJILLO, ACOMPAÑADO CON PEPINO Y CEBOLLA MORADA.

TOSTADA Y ORDEN LORETO (CEVICHE CAMARON Y PESCADO) \$100/\$170

TOSTADA CLÁSICA, DE CAMARÓN Y/O PESCADO, CON SAL Y LIMÓN, UN TOQUE DE CHILE CHILTEPÍN, TOMATE CHERRY, CEBOLLA MORADA Y PEPINO.

QUESADILLAS

PESCADO / \$115

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

CAMARÓN / \$125

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

GUIZO MARLÍN CAMARÓN / \$120

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