

Entradas



Brochetas Portuaria \$360

Brochetas de pulpo y camarón bañadas en vinagreta de la casa, servidas sobre mezcla de pimientos y cebolla.

Tiradito de Rib-Eye \$600

Acompañado de salsa negra de la casa, pepino rábano y tomate.

Tiradito de Atún \$340

Láminas de atún servidas con aguacate, cebolla, chile serrano, cilantro y aderezo chipotle.

Chichamix \$650

Los favoritos, Chicharrón de Pulpo, de Rib-Eye, de Pescado y de Atún.

Acompañado de guacamole, pico de gallo y tortillas

Mini sampler \$440

Champiñones al ajillo bañados en vino blanco, queso asado montado en nopal asado y guacamole.

Sopes del Puerto \$390

4 crujientes sopes de frijol y chicharrón, servidos con camarón, pulpo y guacamole.

Entradas



Camarones Arrieros \$370

Acompañados de gajos de papa.

Chicharrón de Pescado \$360

Acompañado de guacamole, pico de gallo y tortillas.

Choriqueso \$260

Queso fundido

Con champiñones \$270

Con Camarón y Chorizo \$285

Frijoles Charros \$119

Panela Asado \$220

Panela asado servido con nopal asado sobre un espejo de salsa guajillo.

Guacamole \$160

Papa al horno con carne \$165