

LMM

SIN

FISH AND GRILL

MENÚ

LO MEJOR DE LA COCINA SINALOENSE
CON EL TOQUE ESPECIAL
DEL CARIBE

ARUBA



LO MEJOR DE LA COCINA SINALOENSE
CON EL TOQUE ESPECIAL
DEL CARIBE

Entradas, ensaladas y pastas —



ENSALADA DE ATÚN TATAKI

ATÚN (100 G) CORTE GRUESO. MIX DE LECHUGA, SUPREMAS DE MANDARINA, NUEZ, ALMENDRA, ARÁNDANO DESHIDRATADO, QUESO PARMESANO, BAÑADA CON VINAGRETA DE TAMARINDO Y RAYÚ.

\$255.00

GUACAMOLE A LA MESA

PREPARADO CON SALSA DE CHILTEPÍN, SERRANO Y LIMÓN, EN MOLCAJETE.

\$120.00

GUACAMOLE DE MARISCOS

CON CALAMAR (30 G), PULPO(30 G) Y CAMARÓN COCIDO(40 G).

\$199.00

ORDEN DE PAPAS

200G DE CROCANTE PAPAS A LAS FRANCESAS SAZONADAS CON SAL PIMIENTA.

\$119.00

TORITOS

CHILE CARIBE RELLENO DE CAMARÓN (60 G) Y QUESO MANCHEGO. ENVUELTOS EN TOCINO, BAÑADOS EN PONSU PICANTE.

\$189.00



PASTA DE MARISCOS

FETUCCINI EN CREMA PARMESANA, CON UN SALTEADO DE CAMARÓN (60 G), PULPO (60 G), MEJILLONES (60 G), ESPÁRRAGOS Y CHAMPIÑONES CON PEREJIL FRITO.

\$329.00

SHOT DE CAMARÓN COCIDO

40 G DE CAMARON COCIDO EN CLAMATO AL CHILE DE ARBOL.

\$90.00

SHOT DE OSTIÓN

2 PIEZAS DE OSTIÓN EN CLAMATO DE CHILE ÁRBOL
ACOMPAÑADO DE 1 OSTIÓN MONTADO
TRADICIONALMENTE CON CEBOLLA, CILANTRO , SALSAS,
SAL, PIMIENTA Y JUGO DE LIMÓN.

\$90.00



LO MEJOR DE LA COCINA SINALOENSE
CON EL TOQUE ESPECIAL
DEL CARIBE

Mariscos y pescados

ARUBA



SASHIMI DE ATÚN



AGUACHILE MACHO TATEMADO

CAMARÓN (150 G) SERVIDO SOBRE LÁMINAS DE PEPINO, CEBOLLA MORADA Y AGUACATE. BAÑADOS EN UNA SALSA DE SOYA Y SALSA MACHA.

\$239.00

AGUACHILE NEGRO

CAMARÓN CURTIDO (150 G), CORONADO CON RODAJAS DE PEPINO, CILANTRO, EMULSIÓN Y SALSA DE AGUACHILE NEGRO.

\$229.00

AGUACHILE TRADICIONAL

CAMARÓN CURTIDO (150 G), CORONADO CON RODAJAS DE PEPINO, CILANTRO Y CEBOLLA MORADA EN SALSA DE AGUACHILE TRADICIONAL DE CHILTEPÍN.

\$225.00

ARROZ PESCADOR

CAMARÓN (60 G), PULPO (60 G) Y MEJILLONES (40 G) SALTEADOS CON MANTEQUILLA, HIERBAS FINAS, VINO BLANCO, PIMIENTO MORRÓN, CHAMPIÑÓN Y CEBOLLÍN.

\$255.00



ATÚN AL AJILLO

MEDALLON DE ATÚN (200 G) MONTADO SOBRE VEGETALES SALTEADOS EN UNA REDUCCION DE VINO BLANCO, AJO Y GUAJILLO. CORONADO DE PORO FRITO.

\$319.00

CAMARÓN ROCA

CAMARÓN (180 G) FRITO EN TEMPURA, BAÑADO CON ADEREZO SPICY, ESPOLVOREADO CON TOGARASHI Y CEBOLLÍN.

\$285.00

CAMARONES AL COCO

CAMARONES (120 G) FRITOS CON COCO RALLADO, ACOMPAÑADOS DE UNA SALSA DE PIÑA HABANERO, CON BETABEL ASADO Y PIÑA AHUMADA.

\$249.00

CEVICHE AL CHILE ÁRBOL

CAMARÓN FRESCO(150 G), CILANTRO, CEBOLLA MORADA Y PEPINO. CORONADO CON AGUACATE, BAÑADO CON CLAMATO AL CHILE DE ÁRBOL.

\$219.00



CEVICHE FRUTOS ROJOS

CUBOS DE ATÚN (150 G) MANGO EN CUBOS, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, SALSA DE FRUTOS ROJOS CORONADO CON FRUTOS ROJOS.

\$229.00

CEVICHE LECHE DE TIGRE

ROBALO (150 G) GRANOS DE ELOTE, CUBOS DE CAMOTE, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO BAÑADOS EN LECHE DE TIGRE CON RODAJAS DE HABANERO Y CHIPS DE PLÁTANO MACHO.

\$224.00

CEVICHE MANGO SPICY

CUBOS DE CAMARÓN COCIDO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, CACAHUATE, CUBOS DE MANGO BAÑADOS EN SALSA DE MANGO CON CHIPOTLE CORONADO CON MANGO ENCHILADO Y BROTES.

\$229.00

CEVICHE TRADICIONAL

CALLOS DE ROBALO (50 G), CAMARÓN COCIDO (50 G) Y PULPO (50 G). CON PEPINO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, CHILE SERRANO Y TOMATE BAÑADO EN CLAMATO TRADICIONAL.

\$229.00

A close-up photograph of a dish in a dark, textured bowl. The dish consists of shrimp, mango, and other ingredients, garnished with white sprouts and green herbs. A small black bowl of orange dipping sauce is in the center. The bowl is set against a background of green leaves.

ARUBA

CEVICHE MANGO SPICY



CHICHARRÓN DE ATÚN

CON CEBOLLÍN Y SALTEADOS EN ACEITE DE CHILES, PURE DE AJO Y JENGIBRE. ACOMPAÑADO DE TORTILLAS DE MAÍZ Y BETABEL CON MANTEQUILLA.

\$274.00

CHICHARRÓN DE CALAMAR

CON CEBOLLÍN Y SALTEADOS EN ACEITE DE CHILES, PURE DE AJO Y JENGIBRE. ACOMPAÑADO DE TORTILLAS DE MAÍZ Y BETABEL CON MANTEQUILLA.

\$274.00

CHICHARRÓN DE CAMARÓN

CON CEBOLLÍN Y SALTEADOS EN ACEITE DE CHILES, PURE DE AJO Y JENGIBRE. ACOMPAÑADO DE TORTILLAS DE MAÍZ Y BETABEL CON MANTEQUILLA.

\$274.00

CHICHARRÓN MIXTO

CALAMAR (100 G), CAMARÓN (100 G) Y ATÚN (100 G) CON CEBOLLÍN Y SALTEADOS EN ACEITE DE CHILES, PURÉ DE AJO Y JENGIBRE. ACOMPAÑADO DE TORTILLAS DE MAÍZ Y BETABEL CON MANTEQUILLA.

\$369.00



CURRICANES DE ATÚN

ROLLOS DE ATÚN (120 G) RELLENOS DE KANIKAMA, TIRAS DE PEPINO, ZANAHORIA Y MANGO. ACOMPAÑADOS CON ENSALADA DE SURIMI.

\$239.00

DEGUSTACIÓN DE CEVICHE

CEVICHE DE FRUTOS ROJOS, MANGO SPICY, CEVICHE DE FRESA Y LECHE DE TIGRE.

\$355.00

FILETE ORIO

FILETE DE ROBALO (200 G) EN UNA REDUCCIÓN DE VINO BLANCO, AJO Y ESPECIAS, SOBRE PURE DE PAPA.
CORONADO CON SALTEADO DE CAMARONES, ESPÁRRAGOS, TOMATE CHERRY Y ESPINACA FRITA.

\$329.00

LONJA ESPECIAL

FILETE DE ROBALO ZARANDEADO (500 G). ACOMPAÑADO DE ARROZ PESCADOR Y CHICHARRONES DE CALAMAR.

\$1,179.00



MARISCADA COQUIO

CAMARÓN COCIDO (150 G), CAMARÓN CURTIDO (150 G), PULPO (150 G), ROBALO (150 G) Y ATÚN (150 G) BAÑADOS EN UNA SALSA ESPECIAL MARISQUERA CON MIX DE CHILTEPÍN SERRANO Y LIMÓN.

\$820.00

ORDEN DE CALLO DE HACHA

150 G DE CALLO CON RODAJAS DE PEPINO, CEBOLLA MORADA BAÑADO EN CLAMATO DE CHILTEPIN.

\$590.00

1/2 DE OSTIÓN

BAÑADOS CON JUGO DE LIMON, SAL Y CORONADOS CON CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.

\$189.00

OSTIONES KOKILISHIS

AL GRILL BAÑADOS EN SALSA DE CHIPOTLE CON TOCINO GRATINADOS EN QUESO PARMESANO.

\$319.00

PULPO A LAS BRASAS

PULPO (400 G) EN ADOBO DE CHILES SECOS, AHUMADO AL CARBÓN, MONTADO SOBRE UN PURÉ DE CAMOTE, PLÁTANO MACHO ACOMPAÑADO DE UN SALTEADO DE VEGETALES EN ACEITE DE CHILES SECOS.

\$719.00



SABANITAS DE SALMÓN

LÁMINAS DE SALMÓN (200 G) BAÑADAS EN SALSA DE TERIYAKI SERVIDAS SOBRE ARROZ FRITO, ACOMPAÑADAS DE MIX DE LECHUGA, BROTES, FRESA, TOMATE CHERRY, AGUACATE, NUEZ Y ARÁNDANOS DESHIDRATADOS.

\$359.00

SALMÓN AL GRILL

FILETE DE SALMÓN (200 G) A LAS FINAS HIERBAS, ACOMPAÑADO DE ESPÁRRAGOS, ZANAHORIA, CALABAZA Y TOMATES CHERRY ASADOS.

\$329.00

SALMÓN AL HORNO

FILETE DE SALMÓN (200 G) RELLENO DE QUESO RICOTTA GLASEADO CON SALSA DE TAMARINDO, SOBRE VEGETALES SALTEADOS Y PURE DE CAMOTE.

\$360.00

SASHIMI DE ATÚN

MARINADO EN SALSA CÍTRICA, CHILE SERRANO, RODAJAS DE PEPINO CON TOGARASHI CORONADO CON AGUACATE.

\$240.00

SASHIMI MIXTO

ROBALO (50 G), ATÚN (50 G) Y SALMÓN (50 G) MARINADO EN SALSA CÍTRICA, CHILE SERRANO, RODAJAS DE PEPINO CON TOGARASHI CORONADO CON AGUACATE.

\$270.00



SASHIMI DE ROBALO

MARINADO EN SALSA CÍTRICA, CHILE SERRANO, RODAJAS DE PEPINO CON TOGARASHI CORONADO CON AGUACATE.

\$240.00

SASHIMI DE SALMÓN

MARINADO EN SALSA CÍTRICA, CHILE SERRANO, RODAJAS DE PEPINO CON TOGARASHI CORONADO CON AGUACATE.

\$240.00

TÁRTARA DE ATÚN Y SALMÓN

CUBOS DE ATÚN (100 G) Y SALMÓN (50 G), MARINADOS CON SALSA BORA, MONTADOS SOBRE CUBOS DE AGUACATE. CORONADO CON QUESO DE CABRA, TOMATE CHERRY Y BROTES.

\$239.00

TIRADITO DE ATÚN Y PULPO

LÁMINAS DE ATÚN (75 G) Y PULPO (75 G) MARINADO CON SALSA CÍTRICA CORONADO CON QUESO DE CABRA, MERMELADA POBLANA, EMULSIÓN DE AGUACATE, TOMATE CHERRY, BROTES Y BUBU ARARE.

\$245.00



TIRADITO DE ATÚN TROPICAL

ATÚN SELLADO (100 G) REBOZADO EN TOGARASHI. MONTADOS SOBRE CUBOS DE MANGO, TOMATE Y CILANTRO. BAÑADOS EN ALIÑO CÍTRICO CON ACEITE RAYÚ CORONADO CON CHILE SERRANO Y PORO FRITO.

\$209.00

TOSTADA BARTOLOMÉ

CUBOS DE ATÚN(100 G) MARINADOS EN SALSA CÍTRICA AGRIDULCE SOBRE TOSTADA WONTÓN CON ADEREZO ACEVICHADA, LÁMINAS DE AGUACATE Y CORONADA CON PORO FRITO.

\$179.00

TOSTADA CAHUITAS

ROBALO (60 G) Y CAMARÓN COCIDO (60 G) EN SALSA DE CHILES SECOS, CON CEBOLLA MORADA Y RODAJAS DE JALAPEÑO. SOBRE TOSTADAS DE WON-TON CON ADEREZO ACEVICHADA Y LÁMINAS DE AGUACATE.

\$189.00

TOSTADA DE CAMARÓN

AHOGADAS EN SALSA CÍTRICA-PICANTE, CON CAMARÓN FRESCO(80 G), CEBOLLA MORADA, CHILE CARIBE ESCALFADO Y CILANTRO. MONTADO SOBRE TOSTADA DE MAÍZ Y RODAJAS DE AGUACATE.

\$179.00



TOSTADA MAGURO

CUBOS DE ATÚN (100 G), PEPINO, MANGO, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO. BAÑADOS EN UNA SALSA ESPECIAL MARISQUERA DE CHILTEPÍN Y LIMÓN. MONTADOS SOBRE TOSTADA DE MAÍZ, ADEREZO DE CHIPOTLE.

\$169.00

TOSTADA MOROCOY

CALLO DE RÓBALO (60 G), CAMARÓN (60 G), CILANTRO, PEPINO, CEBOLLA MORADA Y AGUACATE BAÑADOS EN AGUACHILE ROJO. MONTADAS SOBRE TOSTADA DE MAÍZ, CORONADAS CON RALLADURA DE PEPINO.

\$175.00

TOSTADA MOROCOY





TOSTADA SANTA CRUZ

CALLO ROBALO (20 G), PULPO (20 G), ATÚN (20 G), CAMARÓN COCIDO (30 G) Y CAMARÓN FRESCO (30 G) BAÑADA EN SALSA AGRIDULCE PICANTE. MONTADA EN TOSTADA DE MAÍZ CON BETABEL, ADEREZO ACEVICHADA. CORONADO CON AGUACATE, BROTES FRESCOS Y CARPACHO.

\$209.00

ZAKANA ASIA

FILETE DE ROBALO ZARANDEADO (200 G), MONTADO SOBRE UN SALTEADO DE CAMARONES CON PIMIENTOS MORRÓN, CEBOLLA BLANCA, CHAMPIÑONES, BAÑADO CON FONDO DE MARISCOS, CORONADO CON CHICHARRONES DE CALAMAR.

\$329.00



LO MEJOR DE LA COCINA SINALOENSE
CON EL TOQUE ESPECIAL
DEL CARIBE

Carnes y Parrilla

ARUBA



AGUACHILE CENIZA RIB EYE



AGUACHILE CENIZA RIB EYE

LÁMINAS DE RIB EYE CALIDAD PRIME (320 G), BAÑADO EN SALSA TATEMADA DE SERRANO Y CENIZA. CORONADO CON BROTES, CEBOLLA CURTIDA, EMULSIÓN DE AGUACATE Y RÁBANO. PÍDELO EN EL TÉRMINO QUE GUSTES.

\$514.00

RIB EYE SABANETA

RIB EYE PREMIUM (330 G), FLAMEADO CON MANTEQUILLA DE HIERBAS, SERVIDO EN PERLAS DE PAPA Y BAÑADO CON CREMA DE PARMESANO. ACOMPAÑADO DE ESPINACA CON BETABEL ASADO BROTES Y VINAGRETA.

\$729.00

FILETE 3 VENAS

FILETE DE RES (250 G) ACOMPAÑADO DE CHAMPIÑON ESPINACA Y AJOS FRITOS, SOBRE PURE DE CAMOTE Y SALSA GUAJILLO TAMARINDO.

\$365.00

FILETE DE RES

FILETE DE RES (250 G), ACOMPAÑADO DE ESPÁRRAGOS SALTEADOS, PURE DE PAPA Y ELOTE AMARILLO A LA MANTEQUILLA CON PAPRIKA.

\$365.00



COSTILLAS KIKEM

COSTILLA DESHEBRADA (220 G) CEBOLLA BLANCA Y CILANTRO.

\$450.00

CHICHARRÓN DE RES

CHICHARRONES DE RIB EYE DE RES (250 G) CON GUACAMOLE PREPARADO CON SALSA DE CHILTEPÍN, SERRANO Y LIMÓN EN MOLCAJETE.

\$329.00

TUÉTANOS MONTADOS

3 PIEZAS DE TUÉTANOS CON 250 G DE FILETE RES ACOMPAÑADO CON SALTEADO DE ESPÁRRAGOS, CHERRY, CEBOLLA BLANCA Y CHILE MORRÓN.

\$359.00

TUÉTANO MAR Y TIERRA

TUÉTANOS, PULPO (80 G), CAMARÓN (80 G) EN SALSAS DE CHILES SECOS AL GRILL, ACOMPAÑADOS DE ESPÁRRAGOS ASADOS, EMULSIÓN DE AGUACATE Y CEBOLLA CAMBRAY.

\$345.00



PORK BELLY

PANCETA DE CERDO(300 G) FRITA, ACOMPAÑADA DE Salsa Agridulce, Salsa Verde Chiltepín, con Guacamole y Cebolla Curtida.

\$325.00

TUÉTANOS KEUS

2 Piezas de Tuétano Acompañados de 3 Piezas de TACO DE COSTILLA CON CEBOLLA BLANCA Y CILANTRO.

\$385.00

SPARRAYAKI

ESPÁRRAGOS ENVUELTOS EN RIB EYE (200 G) GLASEADO CON Salsa Teriyaki. Acompañados de Arroz Frito Coronado de Poro Frito.

\$309.00

ARUBA



FILETE ORIO



LO MEJOR DE LA COCINA SINALOENSE
CON EL TOQUE ESPECIAL
DEL CARIBE

Hambourgues



ARUBA BURGER

RES ESPECIAL MOLIDA (180 G) HOJA DE LECHUGA Y RODAJAS DE TOMATE, CON COSTRA DE QUESO, TOCINO(30 G), AROS DE CEBOLLA TEMPURA Y GUACAMOLE, ACOMPAÑADA DE PAPAS SAZONADAS.

\$235.00

ARUBA PRIME BURGER

RIB EYE MOLIDO (230 G) HOJA DE LECHUGA Y RODAJAS DE TOMATE, CON COSTRA DE QUESO, TOCINO(30 G), AROS DE CEBOLLA TEMPURA Y GUACAMOLE, ACOMPAÑADA DE PAPAS SAZONADAS.

\$359.00

CABRA BURGER

RES ESPECIAL MOLIDA (180 G), HOJA DE LECHUGA Y TOMATE, CON QUESO DE CABRA, MERMELADA DE CHILE POBLANO, TOCINO (30 G), AROS DE CEBOLLA TEMPURA Y GUACAMOLE, ACOMPAÑADA DE PAPAS SAZONADAS.

\$235.00

HAMBURGUESA PRIME

RIB EYE PRIME (230 G), TOCINO FRITO (40 G), QUESO MOZZARELLA Y AMERICANO, ACOMPAÑADA CON PAPAS SAZONADAS.

\$349.00



LO MEJOR DE LA COCINA SINALOENSE
CON EL TOQUE ESPECIAL
DEL CARIBE

Tacos y antojitos



ARUBA

TACO ARENITAS



TACO GOBERNADOR

PULPO (80 G) SALTEADO EN MANTEQUILLA CON CEBOLLA Y CHILE POBLANO, EN SALSA GOBERNADOR Y QUESO MANCHEGO. (2 PIEZAS)

\$219.00

TACO MACHO

CHILE ANAHEIM MONTADO SOBRE COSTRA DE QUESO Y TORTILLA CON BETABEL. CORONADO CON GUACAMOLE, FILETE DE RES (50 G) , BROTES Y RÁBANO.

\$125.00

TACO ARENITAS

FILETE DE RES (90 G), ATÚN (90 G) SALTEADO EN PURE DE AJO Y JENGIBRE CON ACEITE DE CHILES, MONTADOS SOBRE UNA CAMA DE GUACAMOLE EN TORTILLA DE MAÍZ.

\$219.00

TACOS SHORT RIB

COSTILLA DESHEBRADA (120 G) CON CEBOLLA MORADA, CILANTRO ACOMPAÑADOS CON CEBOLLA GUISADA Y CHILE SERRANO.

\$265.00



BURRO MAR Y TIERRA

RELLENO DE FILETE DE RES (120 G), CAMARÓN COCIDO (60 G), TOCINO SALTEADO CON CHILE CARIBE Y CEBOLLA CAMBRAY, GUACAMOLE Y QUESO MANCHEGO ACOMPAÑADO DE PAPAS SAZONADAS BAÑADAS EN SALSA 3 QUESOS.

\$355.00

KESHI YENA

TORTILLA DE MAÍZ, CAMARÓN(40 G) BAÑADO EN SALSA DE QUESOS ENCOSTRADO, CORONADO CON AGUACATE, ENSALADA CRIOLLA Y ADEREZO SPICY.

\$124.00

BURRO MAR Y TIERRA





LO MEJOR DE LA COCINA SINALOENSE
CON EL TOQUE ESPECIAL
DEL CARIBE

Sushis y Rolllos



ABAD ROLL

EMPANIZADO, RELLENO DE KANIKAMA, QUESO CREMA, PEPINO FORRADO DE AGUACATE CON TOPPING DE RES (50 G) GRATINADO, BAÑADO CON SALSA DE ANGUILA Y ADEREZO SPICY.

\$249.00

KANIKAMA CRUNCH

CAMARÓN COCIDO (30 G), AGUACATE, QUESO CREMA POR DENTRO, CUBIERTO DE KANIKAMA FRITO, TOPPING DE DIP DE CAMARÓN SPICY, CEBOLLÍN SALSA SPICY, BAÑADO EN SALSA DE ANGUILA.

\$239.00

MANGO ROLL

CAMARÓN TEMPURA, AGUACATE, QUESO CREMA POR DENTRO CUBIERTO DE MANGO, TOPPING DE DIP CAMARÓN SPICY, BAÑADO CON SALSA DE MANGO Y ESPOLVOREADO CON AJONJOLÍ.

\$224.00

PANKO

RELLENO DE SALMÓN, CAMARÓN EMPANIZADO, AGUACATE, CUBIERTO POR KANIKAMA SALSEADO CON SPICY, CORONADO CON FRITURA DE PANKO.

\$219.00



ROLLOS VIETNAMITAS

ENVUELTOS EN PAPEL DE ARROZ, RELLENOS DE ATÚN (60 G), MANGO, PEPINO, AGUACATE, ZANAHORIA Y LECHUGA SANGRÍA. PARA ADEREZAR CON SALSA DE CACAHUATE, CÍTRICA O SALSA DE MANGO.

\$214.00

TEMPU ROLL

FRITO EN TEMPURA, RELLENO DE KANIKAMA FRITO, QUESO CREMA, AGUACATE, TOPPING DE ENSALADA DE SURIMI, CAMARÓN EMPANIZADO BAÑADO EN SALSA ACEVICHADA Y SALSA AGRIDULCE.

\$225.00

TOGA ROLL

RELLENO DE CAMARÓN EMPANIZADO (40 G), DIP SPICY, AGUACATE CON TOPPING DE CAMARÓN ROCA EN ADEREZO ACEVICHADO, BAÑADO CON SALSA AGRIDULCE CORONADO CON PORO FRITO, CHILE SERRANO Y TOGARASHI.

\$225.00

VIVA ROLL

ATÚN SPICY, AGUACATE, QUESO CREMA, PEPINO FORRADO EN ATÚN, CORONADO CON CUBOS DE MANGO, BAÑADA SALSA ACEVICHADA, SALSA DE MANGO Y PUNTOS DE SALSA FRUTOS ROJOS.

\$224.00



SHRIMP SPICY

ESPOLVOREADO CON TOGARASHI. RELLENO DE CAMARÓN EMPANIZADO, DIP SPICY, AGUACATE, ENSALADA DE SURIMI BAÑADO EN SALSA DE MANGO.

\$209.⁰⁰

PANKO ROLL





LO MEJOR DE LA COCINA SINALOENSE
CON EL TOQUE ESPECIAL
DEL CARIBE

Menú Kids



ARUBA



FISH & CHIPS



BURGER KIDS

CARNE A LA PARRILLA (90 G), QUESO AMERICANO
ACOMPAÑADA DE PAPAS A LA FRANCESA.

\$134.00

DEDOS DE QUESO

4 PIEZAS, HECHOS EN CASA BAÑADOS EN SALSA DE
ANGUILA.

\$129.00

FISH & CHIPS

ROBALO(100G) CAPEADO ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA
FRANCESA.

\$134.00



LO MEJOR DE LA COCINA SINALOENSE
CON EL TOQUE ESPECIAL
DEL CARIBE

Postres

ARUBA



BROWNIE CON NIEVE



BROWNIE CON NIEVE

BROWNIE DE CHOCOLATE ELABORADO EN CASA, CON FRUTOS SECOS Y NIEVE A ELECCIÓN. (VAINILLA O PITAHAYA).

\$145.00

CHEESECAKE DE CHOCOLATE

CHEESECAKE DE NUTELLA Y VAINILLA CORONADO DE FRUTOS ROJOS.

\$149.00

FLAN CASERO

SALSEADO CON CAJETA Y CORONADO CON FRUTOS ROJOS.

\$109.00

PAY DE LIMÓN

BAÑADO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS, ARÁNDANOS Y ZARZAMORAS.

\$125.00

LMM

SIN

FISH AND GRILL



LO MEJOR DE LA COCINA SINALOENSE
CON EL TOQUE ESPECIAL
DEL CARIBE