

## PARA EMPEZAR

---

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO *50g*

CALAMARES A LA ROMANA *120g*

## ENSALADAS

---

ARÚGULA Y PARMESANO

ENSALADA CÉSAR

ENSALADA CON PALMITOS

ENSALADA MAR Y TIERRA *100g*

VEGETALES A LA PARRILLA  
*con espárragos, clote, pimiento y calabaza*

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA  
*con parmesano y aceite de trufa*

ENSALADA DE COGOLLOS CÉSAR  
*con anchoas y láminas de parmesano*

## TOSTADAS

*3 piezas*

ATÚN *90g*

PULPO *90g*

CAMARÓN *90g*

MARLIN TOREADO *90g*

## SOPAS

*240 ml*

CALDO DE CAMARÓN *70g*

SOPA DE CEBOLLA

SOPA DE LENTEJAS

CLAM CHOWDER

GAZPACHO

CREMA DE JITOMATE CON ALBAHACA

## LO FRÍO

---

CARPACCIO DE ATÚN *100g*  
*acompañado de jalapeños y salsa soya*

SALAMI DE PULPO *80g*  
*tipo carpaccio con aceite de oliva y limón*

CUBOS DE ATÚN CANTINERO *110g*  
*con cebolla y chile cuaresmeño salteado*

AGUACHILE VERDE MIXTO *90g*  
*callo de almeja, pulpo y camarón*

TÁRTARA DE RES *130g*

TÁRTARA DE ATÚN *130g*

CEVICHE LAMPUGA *120g*

COCTEL DE CAMARÓN *100g*  
*con salsa coctelera, cebolla, jitomate y cilantro*

## LOS TACOS

*3 piezas*

PESCADO AL PASTOR *150g*

PESCADO "ENSENADA" *120g*

CAMARÓN CHIPOTLE *140g*

CAMARÓN "ROSARITO" *140g*

## PASTAS

PASTA MEDITERRÁNEA *60g*  
*con carnitas de atún*

PASTA PICOSA *70g*  
*con camarón*

SPAGHETTI  
*con almejitas vino blanco 300g*

FIDEO SECO "LAMPUGA"  
*con camarón 70g*  
*con camarón y pescado 170g*

## LO CALIENTE

---

FISH & CHIPS 120g

ALMEJITAS VINO BLANCO 300g

PULPOS PARRILLA CON ARÚGULA 200g

SOPES DE JAIBA 120g

JAIBA SUAVE TERIYAKI O SALPICÓN 130g

CARNITAS DE ATÚN CON GUACAMOLE 130g

COSTRA DE QUESO CON PESCADO AL PASTOR 100g

RIB EYE CORTE FINO CON QUESO 120g

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN SERRANO 240g  
*Sin Jamón Serrano*

ESPÁRRAGOS CON RIB EYE 120g

## DEL MAR

---

ATÚN 200g  
*a las brasas con un gravy ligero de verduras*

ATÚN COSTRA DE CHILES 200g  
*acompañado de cogollo al grill y puré de aguacate*

SALMÓN 200g  
*a las brasas con mantequilla de alcaparras*

ROBALO 200g  
*a las brasas con tomillo, espárragos y portobello*

ESMEDREGAL 200g  
*pescado blanco a las brasas*

ESMEDREGAL MEDITERRÁNEA 200g  
*con mantequilla, alcaparras y aceitunas negras*

CAMARONES AL GUSTO 180g  
*a la plancha, mojo de ajo, a la diablo o a la talla*

## EXTRAS

---

CHILES TOREADOS

GUACAMOLE

REBANADAS DE AGUACATE

## LOS CORTES

---

RIB EYE A LAS BRASAS 400g

MILANESA DE RES  
CANTINERA 150g

FILETE ROQUEFORT  
O PIMIENTA 200g

## ENTRE PAN

---

SANDWICH DE ROAST BEEF 120g  
*con gravy para sopear*

HAMBURGUESA DE  
RES CON ROQUEFORT 200g

HAMBURGUESA DE ATÚN 200g

## GUARNICIONES

---

REBANADAS DE JITOMATE

VEGETALES VAPOR / TERIYAKI

PAPAS A LA FRANCESA

PURÉ DE PAPA

ENSALADA DE LA CASA 120g

**lampuga (m)** \ ˈlam-pu-ga \ Pez marino de aleta dorsal espinosa. Especie migratoria famosa en la pesca deportiva por sus colores y en la pesca comercial por sus cualidades alimenticias. Nombre científico *Coryphaena Hippurus*, nombres comunes **LAMPUGA** (Italia y Croacia), *Llampuga* (Catalunya), *Mahi-Mahi* (Hawaii), *Dorado* (México), *Lampuka* (Malta).