

## MENÚ ESPECIAL DE

# Cuaresma

## ENTRADAS

### Taco Gobernador Monumental **\$180**

*Camarones selectos, chipotle con carácter y una capa generosa de queso fundido que crea el equilibrio perfecto entre intensidad y cremosidad.*

### Tacos Roca de Camarón **\$410**

*Textura perfecta, sabor explosivo. Camarones en tempura dorada, abrazados por una salsa secreta que mezcla intensidad y elegancia.*

### Tacos Carnitas de Atún **\$310**

*Jugoso lomo de atún estilo carnitas, lentamente preparado para lograr una textura irresistible, con ese toque crujiente y jugoso que conquista desde el primer bocado.*

### Pica Toste de Ceviche **\$120**

*Una combinación perfecta entre frescura, acidez y textura crujiente que transforma lo clásico en una experiencia inolvidable.*

### Empanada de Camarón **\$132**

*Crujiente, aromática y con un relleno que explota en sabor. Perfecta para abrir el apetito*

### Tostada de Camarón Caramelo **\$155**

*Camarones jugosos en reducción de chiles ahumados y caramelo, sobre buñuelos ligeros que se rompen al primer mordisco.*

### Camarón Natural **\$310**

*Camarones jumbo frescos, servidos sobre hielo para resaltar su sabor natural, acompañados de nuestra salsa coctel que equilibra acidez, dulzura y carácter.*

## SOPAS

### Sopa de Mariscos PRIME **\$250**

*Una fusión de frutos del mar cocinados a la perfección en un caldo que captura la esencia del océano en una versión refinada, intensa y absolutamente irresistible.*

### Caldo de Camarón **\$305**

*Preparado con dedicación, donde cada ingrediente libera su esencia para crear un equilibrio perfecto entre intensidad y elegancia.*



SOPA DE  
*Mariscos*



EMPANADA  
DE  
*Camarón*



TACOS DE  
*Carnitas de Atún*



# PLATOS FUERTES

## Zarandeado

**\$730**

*El auténtico Pescado Sarandeado con nuestra receta exclusiva: fresco, jugoso y con un marinado profundo que se impregna en cada capa.*

## Pescado a la Sal

**\$680**

*Crujiente por fuera, extraordinario por dentro.*

*La costra de sal crea el escenario perfecto para que el pescado se cocine en su punto exacto, conservando su esencia más pura.*

## Fish and Fries

**\$450**

*El equilibrio perfecto existe: robalo fresco, jugoso y de textura elegante, acompañado de papas fritas irresistiblemente crujientes.*

## Camarones al Coco

**\$390**

*Camarones cubiertos en coco tostado, perfectamente crujientes, servidos con un chutney de mango de notas exóticas que eleva cada mordida a una experiencia memorable.*

## Camarones Dinamita

**\$350**

*Camarones dorados a la perfección, envueltos en una salsa dinamita sedosa, con el balance exacto entre picor y elegancia.*

## Robalo The Prime

**\$350**

*Combina la suavidad perfecta del pescado con el toque dulce del plátano macho y una salsa de chipotle que abraza cada bocado con notas ahumadas y elegantes. Un platillo que seduce desde que llega a la mesa.*

## Mejillones Blancos

**\$250**

*Sutiles, refinados, irresistibles. Estos Mejillones Blancos envuelven tu paladar con una suavidad única y un perfil de sabor perfectamente balanceado que invita a disfrutar sin prisa.*

