

SAN FRANCISCO[®]



2
0

C
L
N

2
1

S
I
N

BAJA SEAFOOD

MENÚ

ENTRADAS

ORDEN DE CALLO DE HACHA / \$2,300

500 GR DE CALLO DE HACHA, ACOMPAÑADOS DE LAJAS DE PEPINO, CEBOLLA MORADA Y BAÑADOS EN SALSA DE CHILE CHILTEPÍN.

ORDEN DE CALLO DE HACHA Y CAMARÓN / \$1,800

500 GR DE CALLO DE HACHA Y 120 GRAMOS DE CAMARÓN CURTIDO, ACOMPAÑADOS DE LAJAS DE PEPINO, CEBOLLA MORADA Y BAÑADOS EN SALSA DE CHILE CHILTEPÍN.

MEDIA ORDEN DE CALLO DE HACHA / \$1,200

250 GR DE CALLO DE HACHA, ACOMPAÑADOS DE LAJAS DE PEPINO, CEBOLLA MORADA Y BAÑADOS EN SALSA DE CHILE CHILTEPÍN.

ORDEN SINALOENSE / \$2,000

500 GR DE CALLO DE HACHA, 120 GRAMOS DE CAMARÓN CURTIDO Y 80 GRAMOS DE PULPO COCIDO, ACOMPAÑADOS DE LAJAS DE PEPINO, CEBOLLA MORADA Y BAÑADOS EN SALSA DE CHILE CHILTEPÍN.

TIRADITO DE ATÚN / \$198

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

🕒 FISH AND CHIPS / \$121

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

BOTANITA / \$237

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

AGUACHILES

🔥🔥🔥 AGUACHILE DE HABANERO / \$163

150 G. CAMARÓN BAÑADO EN UNA SALSA A BASE DE HABANERO CON UN TOQUE DE LIMÓN Y YUZU, MONTADO EN UNA CAMA DE PEPINO Y CEBOLLA MORADA.

🔥 AGUACHILE NEGRO / \$213

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 CHILTEPÍN / \$223

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

🔥 AGUACHILE VERDE / \$160

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

CÓCTELES Y PLATILLOS

CEVICHE DE CAMARÓN / \$160

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

🔥 CÓCTEL VUELVE A LA VIDA / \$200

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

CAMARONES ROCA / \$174

120 GR DE CAMARONES CAPEADOS BAÑADOS EN ADEREZO SPICY.

🕒 BURRITO CAMARÓN ROCA / \$258

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

TACOS

TACO DE CAMARÓN CAPEADO / \$88

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

TACO DE PESCADO CAPEADO / \$105

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

TACO GOBERNADOR / \$85

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

TACO DE PULPO / \$130

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

TACO LA COSTA / \$100

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

COSTO EXTRA

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

NIVEL DE PICOR / TIEMPOS

🔥🔥🔥 ALTO

🔥🔥 MEDIO

🔥 BAJO

🕒 MÁS TIEMPO DE ELABORACIÓN

TOSTADAS Y ÓRDENES

TOSTADA SAN FRANCISQUITO / \$120

TOSTADA DE PULPO, CAMARÓN COCIDO, ATÚN, CEBOLLA MORADA Y PEPINO, ADEREZADO CON PATÉ DE CAMARÓN Y ACEITE DE AJONJOLÍ.

TOSTADA MAR DE CORTÉS / \$158

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

TOSTADA TODOS SANTOS / \$149

GUISO CALIENTE DE CAMARÓN, PULPO Y MARLIN MONTADO SOBRE UNA DORADITA DE MAÍZ AZUL Y COSTRA DE QUESOS, ACOMPAÑADA DE CAMARÓN CAPEADO Y CREMOSO DE AGUACATE.

TOSTADA HABANERO / \$110 ORDEN / \$205

CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO, PULPO Y ROBALO BAÑADO EN UNA SALSA DE HABANERO Y GUAJILLO CON UN TOQUE CÍTRICO, ACOMPAÑADO DE PEPINO Y CEBOLLA.

TOSTADA ROBALO CHILTEPÍN / \$120 ORDEN / \$195

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

TOSTADA MACHA / \$102 ORDEN / \$160

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

TOSTADA CERRALVO (LECHE DE TIGRE) / \$149

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

TOSTADA DE ATÚN / \$106

60 GR DE ATÚN BAÑADO EN UNA SALSA DE CLAMATO CON UN TOQUE DE ACEITE DE AJONJOLÍ, ACOMPAÑADO DE AGUACATE, AJONJOLÍ Y WONTON.

TOSTADA DE CALLO DE HACHA / \$248

50 GR DE CALLO DE HACHA, ACOMPAÑADOS DE LAJAS DE PEPINO, CEBOLLA MORADA Y SALSA DE CHILE CHILTEPÍN, SERVIDOS SOBRE UNA TOSTADA DE MAÍZ DESHIDRATADA.

QUESADILLAS

PESCADO / \$110

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

CAMARÓN / \$130

QUESADILLA DE CAMARÓN CAPEADO CON MIX DE COL Y ADEREZO CHILE CARIBE, ACOMPAÑADO CON PICO DE GALLO.

EXTRAS

ADEREZO \$20 - SALSA \$20 - AGUACATE \$25 - PULPO \$50 - QUESO \$30