

Do you prefer our English menu? Just ask your waiter
 ¿Para llevar o reservaciones? Llámamos! +52 1 333 800 6233








LA PACEÑA

COCINA DEL MAR DE CORTEZ


 Lapacenagdl

Hidalgo #158, 45922, San Antonio Tlayacapan, Jal.

Para empezar

Mal de amores _____	\$ 40
(Caldito de camarón picoso, que cura todo mal)	
Fish & chips _____	\$ 210
(150 grs de tiras de pescado capeado, acompañado de papas fritas)	
Ceviche de pescado _____	\$ 230
Ceviche peruano  _____	\$ 310
(200 grs de pesca del día en corte grueso, bañado en leche de tigre, cebolla morada, chile verde, elote amarillo asado y un toque de perejil)	
Ceviche de camarón _____	\$ 250
Aguachile verde  _____	\$ 300
(Tradicional aguachile sinaloense servido con pepino y cebolla)	
Aguachile 7 chiles  _____	\$ 300
(Salsa de 7 chiles secos, jicama, cebolla y cacahuete)	
Sashimi palmitas (Curricanes)  _____	\$ 385
(130 grs de tira atún fresco rellenas de ensalada de cangrejo y un toque de aguacate)	
Eby nagasaki  _____	\$ 395
(5 piezas de camarón jumbo rellenos de ensalada de cangrejo fritos en tempura, con un toque de alga dulce y salsa de jengibre y cacahuete)	
Tiradito de atún y mango _____	\$ 270
(120 grs de tiras de atún y mango o piña, sazonado con jengibre y soya.)	
Sashimi de atún _____	\$ 240
(100 grs. Tiras de atún sazonadas con nuestra salsa serranito y un toque de ajonjolí)	
Calamar frito _____	\$ 150
(Aros de calamar sazonados, empanizados en panko y fritos)	
Ostiones del Gutu _____	\$ 220
(Ostiones a las brasas con mantequilla de la casa)	
Ostiones Rockefeller  _____	\$ 220
(Más ricos que Rockefeller, con espinaca a la crema, un toque de salsa chipotle y gratinados con queso cheddar)	
Ostiones Malafacha _____	\$ 220
(Ostiones en su concha con nuestra salsa diabla con un toque de jamón y tocino.)	
Arroz crocante  _____	\$ 270
(4 piezas de arroz frito con un topping de atun tampico, aguacate y salsa de anguila)	






Especialidades del Chef

Barbacoa de marlín  _____	\$ 70
(Tradicional taco de barbacoa con un toque de mar)	
Carnitas de marlín _____	\$ 85
(Taco de marlín ahumado frito en manteca de cerdo con cilantro, cebolla y aguacate)	
Taco tropical _____	\$ 85
(Camarones empanizados con ceviche de piña y aguacate)	
Taco atún ahi _____	\$ 85
(Atún fresco cubierto de ajonjolí sellado a la plancha, con aguacate y aderezo de cilantro)	
Taco Japonés  _____	\$ 120
(Atún fresco rebanado con ensalada de cangrejo y aguacate, envuelto en una lamina de pepino, con salsa de anguila, naranja y soya)	
Taco de pulpo y tuétano  _____	\$ 175
(Taco de pulpo guisado en tuétano con el toque del chef)	
Taco de pulpo y pancita _____	\$ 170
(Taco de pulpo con pancita de cerdo y cebolla adobada)	
Taco de camarón con chicharrón  _____	\$ 160
(Chicharrón prensado mezclado con camarones a la plancha, cebolla cilantro y aguacate)	
Taco de camarón BBQ mixto _____	\$ 160
(Camarón, tocino, pancita y salsa bbq con queso)	
Chorreada de marlin _____	\$ 165
(Sope de maíz con asientos de cerdo y carnitas de marlin)	

Pregunta por la pesca del día *




Tostadas

De ceviche de pescado _____	\$ 150
De ceviche de camarón _____	\$ 150
De ceviche de camarón con cuerito _____	\$ 150
Tostada Wonton  _____	\$ 85
(Pasta wonton frita, aderezo de la casa, atún fresco, aguacate y cebolla caramelizada)	
Jicama de atún fresco  _____	\$ 120
(Dados de atún fresco y aguacate, montados en una rebanada de jicama y sazonados con salsa serranito)	
De aguachile 7 chiles  _____	\$ 160
De aguachile verde  _____	\$ 160
De aguachile de atún  _____	\$ 160
De pulpo thai _____	\$ 265
(Pulpo fresco, ensalada de alga, aguacate, sazonado con aceite de ajonjolí y un toque de aderezo de la casa)	

Tacos & Quesadillas

Tacos de camarón o pescado capeado  _____	\$ 55
(Taco tradicional de la baja en nuestro capeado con cerveza)	
De Camarón o pescado a la plancha _____	\$ 65
De Pulpo al ajillo _____	\$ 140
(Tortilla de harina o maíz)	
Quesadilla paceña  _____	\$ 85
(Camarón o pescado capeado, montado en una tortilla de harina con una costra de queso)	
Gobernador de marlín o camarón _____	\$ 95
(De Sinaloa para el mundo, machaca de marlín o camarón con queso en una tortilla de maíz dorada a las brasas)	
Gringa de camarón _____	\$ 95
(Camarones al pastor con su toque de piña, en tortilla de harina con queso, cilantro y cebolla)	
Torito de marlín o camarón _____	\$ 135
(Chile güero relleno con machaca de marlín o camarón capeado, montado en una tortilla de harina con queso)	
Planchadito de barbacoa _____	\$ 95
(Barbacoa de marlín con queso montado en una tortilla de harina, con cilantro y cebolla)	
Quesadilla Rockefeller  _____	\$ 95
(Camarones o pescado a la plancha, espinaca a la crema y queso, montado en tortilla de harina)	

En temporada de Langosta

Enchiladas de langosta  _____	\$ 550
(3 enchiladas rellenas de carne de langosta y queso, bañadas en salsa cremosa de tomate)	
Empanada de langosta _____	\$ 290
(Empanada de masa 100 % de maíz frita con langosta al mojo de ajo y un toque de frijol)	
Langosta puerto nuevo (en temporada) _____	\$ 750
(Desde Rosarito B. C. langosta entera frita acompañada de frijoles negros, arroz rojo y tortillas de harina)	
Cola de Langosta (precio según el peso)	
(Cola de langosta al vapor, bañada en nuestra salsa meniere)	

 Los favoritos de la casa  Los picantes del menú

LA PACEÑA

COCINA DEL MAR DE CORTEZ

Do you prefer our English menu? Just ask your waiter
¿Para llevar o reservaciones? Llámanos! +52 1 333 800 6233

 Lapacenagdl


Hidalgo #158, 45922, San Antonio Tlayacapan, Jal.

Platillos

Pescado del tío Machichi 	\$ 395
(Pesca del día con espinaca a la crema, un toque de chipotle y queso cheddar, envuelto en papel aluminio)	
Filete Joe 	\$ 350
(Pesca del día empanizado, montado sobre papas fritas, bañado en salsa verde y una costra de queso)	
Filete al gusto	\$ 315
(Pesca del día a su elección, empanizado, plancha, mojo de ajo, etc.)	
Camarones al gusto	\$ 350
(Camarones a su elección, empanizado, plancha, mojo de ajo, etc.)	
Coctel de camarón	\$ 295
Enchiladas de camarón	\$ 275
(Nuestra versión de las enchiladas suizas con un toque de mar)	
Atún ahi	\$ 300
(Filete de atún cubierto de ajonjolí sellado a la plancha)	
Fajitas de camarón	\$ 300
(Camarones jumbo guisados en la plancha con pimiento morrón de colores y cebolla morada, acompañado de arroz y frijoles)	
Pulpo platillo	\$ 465
(Pulpo preparado al gusto, a las brasas, ajillo, zarandeado, etc., acompañado de arroz y vegetales)	



Sandwiches & Ensaladas

Sandwich de pescado	\$ 210
(Filete de pescado empanizado y frito en pan de la casa, con salsa tartara, lechuga y jitomate.)	
Sandwich de atún	\$ 200
(Mezcla de carne de atún, apio, cebolla y mayonesa, con lechuga y jitomate)	
Poke bowl 	\$ 275
(Arroz al vapor, con edamame, pepino, aguacate, zanahoria y atún)	
Ensalada de peras y queso gorgonzola	\$ 275
(Lechugas, con pera, mandarina, nuez caramelizada, queso gorgonzola y vinagreta de cítricos)	
Taco salad de camarón 	\$ 310
(Canasta de tortilla de harina frita, base de frijol, ensalada mixta y camarones a la plancha)	



Vegetariana

Tacos de barbacoa de col	\$ 210
(3 tacos de barbacoa de col 100 % veganos, acompañados de cebolla guisada, cilantro y cebolla)	
Chile relleno 	\$ 210
(Chile poblano relleno de una mezcla de vegetales sazonados con un toque de cacahuete, fritos con pasta tempura)	
Tacos tempura	\$ 210
(3 tacos vegetales tempura, acompañados de frijoles y arroz blanco)	
Tío Machichi de portobello 	\$ 250
(Hongo portobello, con espinaca a la crema, un toque de salsa de chipotle y queso cheddar, envuelto en papel aluminio con mantequilla de la casa)	

De la Granja

Quesadilla de pollo	\$ 235
(Tortilla de harina con queso y pechuga de pollo a la plancha, con pimiento y cebolla, acompañado de arroz y frijoles)	
Fajitas de pollo	\$ 225
(Pechuga de pollo a la plancha con pimientos y cebolla morada, acompañado de arroz y frijoles, con tortillas de tu elección)	
Burrito de pollo	\$ 220
(Pollo a la plancha guisado con poblanos y cebolla, un toque de frijol y queso, envuelto en una tortilla de harina, acompañado de arroz y frijoles)	
Quesadilla de arrachera	\$ 245
(Tortilla de harina con queso derretido, arrachera a la parrilla con pimientos y cebolla, acompañado de arroz y frijoles)	
Fajitas de arrachera	\$ 245
(Arrachera a la plancha con pimientos de colores y cebolla morada, acompañado de arroz y frijoles, con tortillas de tu elección)	
Burrito de Arrachera	\$ 245
(Arrachera a la plancha guisado con poblanos y cebolla, un toque de frijol y queso, envuelto en una tortilla de harina, acompañado de arroz y frijoles)	
Rib eye	\$ 640
(Corte de ribeye de Sonora, acompañado de ensalada y papas a la francesa)	
Chuleta de Cerdo 	\$ 275
(Chuleta de cerdo corte grueso, con chutney de peras y ensalada mixta con vinagreta de ajo rostizado)	

Pide atún pesca del día,
te va a Encantar!

Para los paladares más exigentes, en productos elaborados con atún puedes solicitar que tu platillo se prepare con pesca del día.*

*Tiene un costo extra y varía de acuerdo a cada platillo.

Para los Chicos

Dedos de pollo, dedos de pescado o quesadillas
(Acompañados de arroz, frijoles y/o papas a la francesa)

\$ 150

Extras

Chiles toreados	\$ 85
Esquites	\$100
Aros de cebolla	\$115
Papas francesa	\$ 85
Guacamole	\$110
Camarones	\$130
Vegetales parrilla	\$140

Para su consideración

El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Consumir bajo su propio riesgo.

Todos nuestros platos son preparados al momento, rogamos paciencia por favor.