

¿Para llevar o
reservaciones? Llámanos!
+52 1 333 800 6233



Hidalgo # 158. CP 45922.
San Antonio Tlayacalpan, Jal.

**🍴 BIENVENIDO A LA
PACEÑA**

*Explora nuestro
menú y descubre
el sabor
JAPOMEXA*



[Ver menú en
español](#)

**🍴 WELCOME TO LA
PACEÑA**

*Discover the
bold flavors of
JAPOMEXA
fusion*



[View menu in
English](#)



[Especiales.](#)

[Tostadas.](#)

[Tacos y Quesadillas.](#)

[Vegetariana](#)

[De la Granja](#)

[Para los chicos y Extras.](#)

[Bebidas.](#)

[Mixiología](#)

[Cafés y Digestivos.](#)

[Para empezar.](#)

[Especialidades del Chef.](#)

[Platillos.](#)

[Sandwiches y Ensaladas.](#)

[Langosta](#)

[Promociones.](#)

[Destilados.](#)

[Carta de vinos.](#)

[Postres.](#)

MENÚ



Especiales del mes

MENU

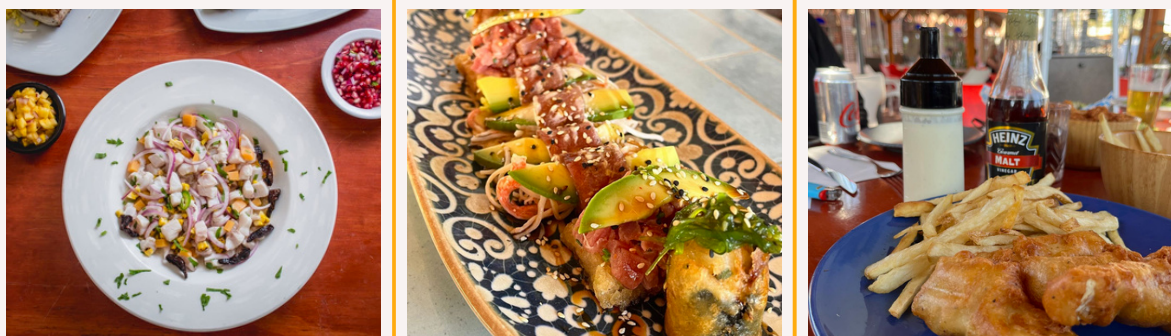
MENÚ

	LOS FAVORITOS DE LA CASA Los platillos que todos piden una y otra vez
	LOS PICANTES DEL MENÚ Para quienes aguantan el picor de verdad.



Para empezar

MENU



MAL DE AMORES

Caldito de camarón picoso, que cura todo mal

FISH & CHIPS

150 grs de tiras de pescado capeado, acompañado de papas fritas

CEVICHE DE PESCADO

CEVICHE PERUANO ❤️

200 grs de pesca del día en corte grueso, bañado en leche de tigre, cebolla morada, chile verde, elote amarillo, camote y un toque de perejil

CEVICHE DE CAMARÓN

AGUACHILE VERDE 🌶️

Tradicional aguachile sinaloense servido con pepino y cebolla

AGUACHILE 7 CHILES 🌶️🌶️🌶️

salsa de 7 chiles secos, jícama, cebolla y cacahuete

SASHIMI PALMITAS (CURRICANES) ❤️

130 grs de tira de atún fresco rellenas de ensalada de cangrejo y un toque de aguacate



LOS FAVORITOS DE LA CASA

Los platillos que todos piden una y otra vez



LOS PICANTES DEL MENÚ

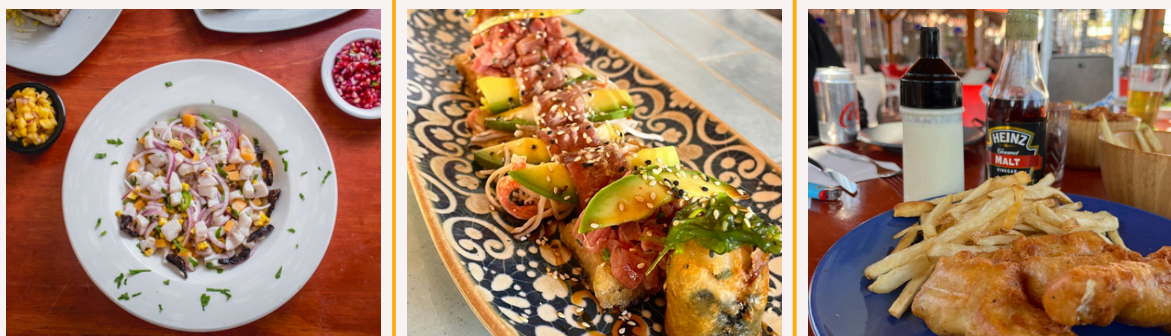
Para quienes aguantan el picor de verdad.

MENU



Para empezar

MENU



EBY NAGASAKY ♥

5 piezas de camarón jumbo rellenos de ensalada de cangrejo, fritos en tempura, con un toque de alga dulce, salsa de jengibre y cacahuete

TIRADITO DE ATÚN Y MANGO

120 grs de tiras de atún y mango o piña, sazonado con jengibre y soya

SASHIMI DE ATÚN

100 grs de tiras de atún, sazonadas con nuestra salsa serranito y un toque de ajonjolí

CALAMAR FRITO ♥

Tiras y aros de calamar sazonados, empanizador en panko y fritos

OSTIONES DEL GUTY

Ostiones a las brasas con mantequilla de la casa

OSTIONES ROCKEFELLER ♥

Más ricos que Rockefeller, con espinaca a la crema, un toque de salsa chipotle y gratinados con queso cheddar

OSTIONES MALAFACHA

Ostiones en su concha con nuestra salsa diablo con un toque de jamón y tocino

ARROZ CROCANTE

4 piezas de arroz frito con un topping de atún tampico, aguacate y salsa de anguila



LOS FAVORITOS DE LA CASA

Los platillos que todos piden una y otra vez



LOS PICANTES DEL MENÚ

Para quienes aguantan el picor de verdad.

MENU

Tostadas



DE CEVICHE DE PESCADO

DE CEVICHE DE CAMARÓN

DE CEVICHE DE CAMARÓN CON CUERITOS

TOSTADA WONTON ❤️

Pasta wonton frita, aderezo de la casa, atún fresco, aguacate y cebolla caramelizada

JÍCAMA DE ATÚN FRESCO ❤️

Dados de atún fresco y aguacate, montados en una rebanada de jícama y sazonados con salsa serranitos

DE AGUACHILE 7 CHILES 🌶️🌶️🌶️

DE AGUACHILE VERDE 🌶️

DE AGUACHILE DE ATÚN 🌶️

DE PULPO THAI

Pulpo fresco, ensalada de alga, aguacate, sazonado con aceite de ajonjolí y un toque de aderezo de la casa



LOS FAVORITOS DE LA CASA

Los platillos que todos piden una y otra vez



LOS PICANTES DEL MENÚ

Para quienes aguantan el picor de verdad.



Especialidades del Chef

MENU



Pregunta por la pesca del día

BARBACOA DE MARLÍN ♥

Tradicional taco de barbacoa con un toque de mar

CARNITAS DE MARLÍN

Taco de marlín ahumado, frito en manteca de cerdo, con cilantro, cebolla y aguacate

TACO TROPICAL

Camarones empanizados con ceviche de piña y aguacate

TACO DE ATÚN AHÍ

Atún fresco cubierto de ajonjolí sellado a la plancha, con aguacate y aderezo de cilantro

TACO JAPONÉS ♥

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 ♥

Taco de pulpo guisado en tuétano, con el toque del chef

TACO DE PULPO Y PANCITA

Taco de pulpo con pancita de cerdo y cebolla adobada

TACO DE CAMARÓN CON CHICHARRÓN ♥

Chicharrón prensado mezclado con camarones a la plancha, cebolla, cilantro y aguacate

TACO DE CAMARÓN BBQ MIXTO

Camarón, tocino, pancita y salsa BBQ con queso

CHORREADA DE MARLÍN

Sope de maíz con asientos de cerdo y carnitas de marlín



LOS FAVORITOS DE LA CASA

Los platillos que todos piden una y otra vez



LOS PICANTES DEL MENÚ

Para quienes aguantan el picor de verdad.



Tacos y Quesadillas

MENU



TACOS DE CAMARÓN O PESCADO CAPEADO

Taco tradicional de la baja en nuestro capeado con cerveza

DE CAMARÓN O PESCADO A LA PLANCHA

DE PULPO AL AJILLO

Tortilla de harina o maíz

QUESADILLA PACEÑA

Camarón o pescado capeado, montado en una tortilla de harina con costra de queso

GOBERNADOR DE MARLÍN O CAMARÓN

De Sinaloa para el mundo, machaca de marlín o camarón con queso en una tortilla de maíz dorada a las brazas

GRINGA DE CAMARÓN

Camarones al pastor con su toque de piña, en tortilla de harina con queso, cilantro y cebolla


TORITO DE MARLÍN O CAMARÓN

Chile güero relleno con machaca de marlín o camarón capeado montado en una tortilla de harina con queso

PLANCHADITO DE BARBACOA

Barbacoa de marlín con queso, montado en una tortilla de harina, con cilantro y cebolla

QUESADILLA ROCKEFELLER

Camarones o pescado a la plancha, espinaca  a la crema y queso, montado en tortilla de harina



LOS FAVORITOS DE LA CASA

Los platillos que todos piden una y otra vez



LOS PICANTES DEL MENÚ

Para quienes aguantan el picor de verdad.

MENU



MENU

platillos



PESCADO DEL TIO MACHICHI ♥

Pesca del día con espinaca a la crema, un toque de chipotle y queso cheddar, envuelto en papel aluminio

FILETE JOE ♥

Pesca del día empanizado, montado sobre papas fritas, bañado en salsa verde y una costra de queso

FILETE AL GUSTO

Pesca del día a su elección, empanizado, plancha, mojo de ajo, diablo, etc.

CAMARONES AL GUSTO

Camarones a su elección, empanizado, plancha, mojo de ajo, diablo, etc.

COCKTEL DE CAMARÓN

ENCHILADAS DE CAMARÓN

Nuestra versión de enchiladas suizas con un toque de mar

ATUN AHÍ

Filete de atún cubierto de ajonjolí, sellado a la plancha

FAJITAS DE CAMARÓN

Camarones jumbo guisados en la plancha con pimiento morrón de colores y cebolla morada. Acompañado de arroz y frijoles

PULPO PLATILLO

Pulpo preparado al gusto, a las brasas, ajillo, zarandeado, etc. Acompañado de arroz y frijoles



LOS FAVORITOS DE LA CASA

Los platillos que todos piden una y otra vez



LOS PICANTES DEL MENÚ

Para quienes aguantan el picor de verdad.

MENU



Vegetariana



MENU

TACO DE BARBACOA DE COL

3 tacos de barbacoa de col 100% veganos, acompañados de cebolla guisada, cilantro y cebolla

CHILE RELLENO 

Chile poblano relleno de una mezcla de vegetales sazonados con un toque de cacahuete, fritos con pasta tempura

TACOS TEMPURA

3 tacos de vegetales tempura, acompañados de frijoles y arroz blanco

TIO MACHICHI DE PORTOBELLO 

Hongo portobello, con espinacas a la crema, un toque de salsa chipotle y queso cheddar, envuelto en papel aluminio, con mantequilla de la casa

MENÚ

	LOS FAVORITOS DE LA CASA Los platillos que todos piden una y otra vez
	LOS PICANTES DEL MENÚ Para quienes aguantan el picor de verdad.



Sandwiches y Ensaladas



MENU

SANDWICH DE PESCADO

Filete de pescado empanizado y frito en pan de la casa, con salsa tartara, lechuga y jitomate

SANDWICH DE ATÚN

Mezcla de carne de atún, apio, cebolla y mayonesa, con lechuga y jitomate

POKE BOWL ♥

Arroz al vapor, con edemame, pepino, aguacate, zanahoria y atún

ENSALADA DE PERAS Y QUESO GONGONZOLA

Lechugas con pera, mandarina, nuez caramelizada, queso gorgonzola y vinagreta de cítricos

TACO SALAD DE CAMARÓN ♥

Canasta de tortilla de harina frita, base de frijol, ensalada mixta y camarones a la plancha



LOS FAVORITOS DE LA CASA

Los platillos que todos piden una y otra vez



LOS PICANTES DEL MENÚ

Para quienes aguantan el picor de verdad.

MENU



De la Granja



MENU

QUESADILLA DE POLLO

Tortilla de harina con queso y pechuga de pollo a la plancha, con pimiento y cebolla, acompañado de arroz y frijoles

FAJITAS DE POLLO

Pechuga de pollo a la plancha con pimientos y cebolla morada, acompañado de arroz y frijoles con tortillas a tu elección

BURRITO DE POLLO

Pollo a la plancha quisado con poblanos y cebolla, un toque de frijol y queso, envuelto en una tortilla de harina, acompañado de arroz y frijoles

QUESADILLA DE ARRACHERA

Arrachera a la plancha con pimientos de colores y cebolla morada, acompañado de arroz y frijoles

FAJITAS DE ARRACHERA

Arrachera a la plancha con pimientos de colores y cebolla morada, acompañado de arroz y frijoles y tortillas a tu elección

BURRITO DE ARRACHERA

Arrachera a la plancha quisada con poblanos y cebolla, un toque de frijol y queso, envuelto en una tortilla de harina. Acompañado de arroz y frijoles

BIFE ANCHO ARGENTINO

Corte importado, acompañado de la guarnición de su elección. Precio según su peso

CHULETA DE CERDO

Chuleta de cerdo corte grueso, con chutney de peras y ensalada mixta con vinagreta de ajo rostizado



LOS FAVORITOS DE LA CASA

Los platillos que todos piden una y otra vez



LOS PICANTES DEL MENÚ

Para quienes aguantan el picor de verdad.



MENU

Langosta

SOLO EN TEMPORADA



ENCHILADAS DE LANGOSTA

3 enchiladas rellenas de carne de langosta y queso, bañadas en salsa cremosa de tomate

EMPANADA DE LANGOSTA

Empanada de masa 100% de maíz frita rellena de langosta al mojo de ajo y un toque de frijol

LANGOSTA DE PUERTO NUEVO

(EN TEMPORADA) Desde Rosarito, BC, langosta entera frita, acompañada de frijoles negros, arroz rojo y tortillas de harina

COLA DE LANGOSTA

costo según peso

Cola de langosta al vapor, bañada en nuestra salsa meniere



LOS FAVORITOS DE LA CASA

Los platillos que todos piden una y otra vez



LOS PICANTES DEL MENÚ

Para quienes aguantan el picor de verdad.

MENU



Para los
chicos



MENU

DEDOS DE POLLO

Acompañados de arroz, frijoles y/o papas a la francesa

DEDOS DE PESCADO

Acompañados de arroz, frijoles y/o papas a la francesa

QUESADILLAS

Acompañados de arroz, frijoles y/o papas a la francesa

Extras

CHILES TOREADOS

ESQUITES

AROS DE CEBOLLA

PAPAS A LA FRANCESA

CAMARONES

VEGETALES A LA PARRILLA



LOS FAVORITOS DE LA CASA

Los platillos que todos piden una y otra vez



LOS PICANTES DEL MENÚ

Para quienes aguantan el picor de verdad.

MENÚ



Promociones

MENU

LA SUERTE ESTA SERVIDA!

**TODO JUNIO
DE LUNES A VIERNES
DE 1 A 5 PM**



**LANZA EL DADO, SI
SALE 6 TU CUENTA
ES GRATIS**

MENU



MENU

Bebidas



- SODAS**
- Coca
 - Coca light
 - Sprite
 - Sprite zero (600 ml) .
 - Fanta
 - Manzana.....

- OTROS**
- Agua fresca
 - Limonada
 - Naranjada
 - Vaso de rusa
 - Coxala (Ginger beer) .

- CERVEZA**
- Grupo Modelo**
- Corona
 - Pacifico
 - Victoria
 - Negra Modelo
 - Modelo Especial
 - Ultra.....
- Grupo Tecate**
- Tecate
 - Tecate Light
 - Bohemia
 - Indio
 - Heineken
 - Heineken 0
- Cerveza Colima**
- Colimita (Lager)
 - Piedra Lisa (IPA)
 - Cayaco (Lager Light) .
 - Ticus (Porter)
 - Paramo (Pale Ale).....

MENU



MENU

Destilados

2 ONZAS



MENU

GINEBRA

- Diega
- Bulldog
- Bombay
- Hendricks

TEQUILA

- De la Casa
- Tradicional
- Cascahuin Blanco
- Ollitas Blanco
- 7 Leguas Blanco
- Don Julio Blanco
- Don Julio Reposado..
- Don Julio 70
- Tierra Noble.....
- 1800 Añejo
- Centenario Plata

VODKA

- Smirnof
- Absolut
- Grey Goose

WHISKY

- Etiqueta roja
- Etiqueta Negra
- Macallan 12

MEZCAL

- Union Joven
- Montelobos
- 400 Conejos

BOURBON

- Jack Daniels
- Jim Beam
- Maker's Mark



MENU

Pestiaaldos

2 ONZAS



BRANDY/COGNAC

Presidente

Torres 10

Hennesys.....

OTROS

Kalhua

Grand Marnier.....

Licor 43.....

Baileys

Amareto Disaronno..

Sambucca Vaccari

RON

Bacardi Blanco

Bacardi Añejo

Capitan Morgan.....

Havanna

Zacappa 23

Sake



SAKE

Jozen Mizuno rosa....
300 ml sabor suave y afrutado

Jozen Mizuno azul.....
300 ml PREMIUM Semiseco frutal

Tokobetsu artesanal.
300 ml Seco, hecho manualmente
por un maestro

Nigori.....
300 ml Una sola filtración que lo
hace dulce y limpia el paladar

Shushu light.....
180 ml Sake fresco y semi seco
amigable al paladar

Jozen Jummai blanco.....
300 ml (pregunta disponibilidad) Con
sabor excepcionalmente suave y puro

WEND



MENU

MENU

Mixiología



MOCKTAILS

- Piñada
- Fresada
- Frozen Sunset
- Miami Vice
- Paceña Punch.....
- Coco Cooler.....
- Mula

LOS CRUDATIVOS

- Vaso michelado
- Blody Mary
- Blody Caesar
- Vampiro
- Hierbachela.....

ALGO PLAYERO

- Piña Colada
- Margarita de fresa ...
- Margarita Sunset
- Miami Vice
- Paceña Punch.....
- Coco Cooler.....

LOS CLÁSICOS

- Margarita saludable .
Piña, jengibre, jarabe de agave y un toque de jalapeño
- Margarita Cadillac
- Margarita de la casa..
- Manhattan
- Negroni.....
- Cosmopolitan
- Martini.....
- Mojito.....



MENU

Mixiología



LOS GIN&TONIC

- Romerito Roku
Citrico, refrescante y coqueto
- Passion
Semidulce, fancy y refrescante
- Pomelo G&T.....
Ni citrico, ni dulce,
simplemente especial

LAS MULAS

- Moscow mule
Para todo el día, quita sed y coqueto
- Mexican mule.....
Lo mismo pero con Tequila blanco
- Oaxacan mule
y si le ponemos mexcal espadin?
- Gin mule
Porque la Ginebra va bien con casi todo!

SPRITZ Y MÁS

- Clericot Paceña
- Mimosa
- Bellinis fruta
- Aperol Spritz
- Pomelo Cooler.....
- Red Cooler.....

MENU



MENU

Carta de vinos



TINTOS DE LA CASA

Acquarello Por copeo o Botella
Montepulciano. Italiano con cuerpo medio, aromas a cereza negra, ciruela y un toque de especias. En boca es suave, con buena acidez y taninos redondos

Riscal 1860 Por copeo o Botella
Tempranillo - Syrah. Español elegante de Rioja. Aromas de frutos rojos maduros, vainilla, regaliz y notas de roble. Estructurado y con buena presencia

L.A. Cetto Cabernet Por copeo o Botella
Tinto clásico del Valle de Guadalupe. De cuerpo medio robusto, con aromas de grosella negra, pimienta verde, tabaco y toques de madera

L.A. Cetto Merlot Por copeo o Botella
Tinto suave y afrutado, con aromas de cereza, mora y un toque de vainilla. Taninos redondos y final amable

L.A. Cetto Zifandel Por copeo o Botella
Tinto expresivo y especiado, con notas de ciruela madura, frambuesa, vainilla y pimienta negra. redondo y de buena estructura

L.A. Cetto Nebiolo Por copeo o Botella
Emblema mexicano con gran expresión. Aromas de frutas maduras, cuero, especias y madera tostada. Decuerpo estructurado y final persistente

RESERVA

Monte Xanic Por copeo o Botella
Cabernet Sauvignon. Elegante, aromas a frutos negros, tabaco y un toque sutil a madera.

Monte Xanic Por copeo o Botella
Merlot. Tinto suave con aromas de cereza, moras y notas florales.

Gran Ricardo (Monte Xanic) Solo por Botella
Ícono de la vinícola, mezcla de *cabernet sauvignon, Merlot y petit Verdot*. Complejo, con aromas de frutas negras, cacao, cuero y especias. En boca es potente, estructurado y de gran persistencia

WINE



MENU

Carta de vinos



TINTOS

RESERVA

Santo Tomas 31.8 Por copeo o Botella
Mezcla de 2 variedades que son *Cabernet Sauvignon* y *Tempranillo*. Un sabor afrutado y fresco al paladar.

Casa Madero 3V Por copeo o Botella
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo en una misma proporción. Un sabor balanceado y acidez equilibrada.

Predator Six Spot Red Por copeo o Botella
Mezcla de *Petite Sirah, Zinfandel* y *Malbec*. Aromas intensos de frutos rojos. En boca es robusto, con taninos sedosos.

Clos de los Siete Por copeo o Botella
Michel Rolland. 59% *Malbec*, 15% *Merlot*, 13% *Syrah*, 6% *Cabernet Franc*, 4% *cabernet sauvignon*, 3% *petit Verdot*. Vino de profundo color rubí, con destellos brillantes y un perfil aromático fresco, con notas a mora, frutos rojos y hierbas salvajes. En boca es posible apreciar una elegante combinación de cuerpo de concentración media con una atractiva acidez que le aporta frescura y vivacidad.

MENU



MENU

Carta de vinos



BLANCOS

DE LA CASA

Pinot Grigio de la casa Por copeo o Botella
Bouquete fragante a manzana crujiente y frutos suaves, con una acidez crujiente, seguido de un final limpio y refrescante.

Pinot Grigio Antera Por copeo o Botella
Sabor semi seco, bouquet agradable con notas frutales y florales

Savignon Blanc 9/2 Por copeo o Botella
Ácido y elegante, con aromas a hierbas y productos de la tierra. Un vino seco y robusto, lleno de matices frutales y herbáceos, que lo hacen fresco y muy aromático

L.A. Cetto Chardonay Por copeo o Botella
Aromas a manzanilla, cítricos, manzana verde, membrillo y un ligero toque de mantequilla. que lo hacen fresco y frutal

RESERVA

Monte Xanic Por copeo o Botella
Sauvignon blanc, Su color amarillo pálido con aromas cítricos, su acidez y gran frescura

Santo Tomas 31.8 Por copeo o Botella
Chenin Blanc - Chardonay Con aromas frescos de frutas tropicales, como piña y mango, complementados por delicadas notas de manzana verde y cítricos. En boca, ofrece una textura cremosa con acidez bien equilibrada, notas de melaza y un toque sutil de roble, lo que proporciona un final largo y elegante

Marques de Riscal Por copeo o Botella
Verdejo Su color amarillo pajizo, brillante. Aromas tanto frutales tropicales como notas de hinojo y hierba fresca. Fresco con un final ligeramente amargo

Vino Verde Por copeo o Botella
Loureiro - Arinto - Trajadura.

WINE



MENU

Carta de vinos



BLANCOS

RESERVA

Casa Madero 2V Por copeo o Botella
50% Chardonnay, 50% Chenin Blanc Color amarillo limón. Aromas cítricos y frutas tropicales como piña. Flores de azahar y manzanilla. Expresivo, equilibrado de agradable acidez. Buena persistencia

ROSADOS

DE LA CASA

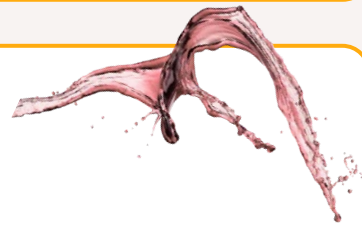
L.A. Cetto Blanc Zifandel Por copeo o Botella
Con una intensa aromática frutal y floral, evocando a rosas, toronjas, durazno, granada, arándano y melón, fresco, sutil y sedoso al paladar.

RESERVA

Monte Xanic Por copeo o Botella
El perfil fresco, elegante y aromático de este *Grenache*, lo hacen una excelente opción para quienes buscan una experiencia gastronómica fresca y elegante que resalte los sabores de la cocina mexicana

Santo Tomas 31.8 Por copeo o Botella
100% Grenache Perfil aromático vibrante y un sabor suave y equilibrado. Rosado seco. Color rosado brillante con matices salmón. Aromas a frutos rojos frescos, con delicados toques florales y un leve fondo cítrico

Casa Madero V Por copeo o Botella
100% Cabernet Sauvignon Rosa pálido con reflejos cobrizos. Aromas delicados a naranja confitada, frutos rojos y chabacano. Entrada ligeramente dulce y suave. Afrutado, fresco y buena intensidad.



MENU



MENU

MENU

Cafés



CAFÉS

- Americano NESSPRESO.....
- Espresso
- Capuchino.....
- Irlandés
- Español
- Mexicano.....

DIGESTIVOS

- Afoggato.....
- Mud Slide
- Alfonso XIII
- Espresso Martini



CARAJILLOS

- Clásico.....
Licor 43 con café espresso
- Chocolate.....
Licor 43 de chocolate y espresso
- Mazapán.....
Licor 43, Frangelico, leche evaporada y espresso de mazapán
- Cerveza
- Licor 43, amaretto, café espresso, jarabe de cerveza cajero y un toque de cerveza porter
- Churro
- Licor 43, Jack Daniel's miel, leche evaporada y café espresso con un toque de azúcar y canela



Postres



MENU

PAY DE MANZANA

Con crujiente de azúcar y canela

PAY DE COCO

PAY DE LIMÓN

NIDO DE PERAS

Pasta fila con queso mascarpone, bañado con peras flameadas y un toque de galse de granada

CREPAS DE CAJETA O NUTELA

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA



FLAN DE LA ABUELA

MIL HOJAS DE MANZANA

Capas de manzanas mixtas con un toque de canela y caramelo, acompañados de helado de vainilla

BROWNIE

Hecho con harina de almendras

MENU



[Specials.](#)

[Tostadas.](#)

[Tacos and
Quesadillas.](#)

[Vegetarian](#)

[From the farm](#)

[Kids Menu
and Extras.](#)

[Beverages.](#)

[Mixology.](#)

[Coffee and
Digestifs.](#)

[Appetizers.](#)

[Chef's
Specials](#)

[Main Courses](#)

[Sandwiches
and Salad](#)

[Lobster](#)

[Promotions](#)

[Spirits.](#)

[Wine List.](#)

[Desserts.](#)

MENU



Specials

MENU

MENÚ

	LOS FAVORITOS DE LA CASA Los platillos que todos piden una y otra vez
	LOS PICANTES DEL MENÚ Para quienes aguantan el picor de verdad.



Appetizers

MENU



MAL DE AMORES

Spicy shrimp soup, a great body healer

FISH & CHIPS

Fresh catch of the day in beerbattered and fried with french fries

CEVICHE DE PESCADO

CEVICHE PERUANO ❤️

Fresh catch of the day in a thick cut dices, bathed in tiger milk, red onion, green chili, roasted yellow corn, sweet potato and a parsley pinch

SHRIMP CEVICHE

GREEN AGUACHILE 🌶️

Traditional Sinaloa aguachile served with cucumber and onion

7 CHILI AGUACHILE 🌶️🌶️🌶️

Shrimp in lemon juice with 7 dried chili sauce, jicama, onion and peanut

SASHIMI PALMITAS (CURRICANES) ❤️

Fresh tuna slices stuffed with crab salad and a touch of avocado, eel sauce, orange sauce and soy sauce



OUR NEIGHBOURS' FAVORITES

The dishes our regulars can't get enough of



IT MEANS IT'S HOT AND SPICY

Brace yourself for bold flavors.

NEW



MENU

Appetizers



EBY NAGASAKY ♥

5 jumbo shrimp pieces stuffed with crab salad, tempura fried, with some sweet seaweed salad, eel sauce and sesame seeds, comes with ginger and peanut sauce

TUNA AND MANGO SASHIMI

Fresh tuna and mango or pineapple slices, seasoned with ginger, lemon zest, chives and soy sauce

TUNA SASHIMI

Fresh tuna slices with our serranito sauce and sesame seeds

FRIED CALAMARI ♥

Fried with tartar sauce

GUTY OYSTERS

Grilled oysters with a touch of our provenzal butter

ROCKEFELLER OYSTERS ♥

Richer than Rockefeller, with creamy spinach, some chipotle sauce and melted cheddar cheese

MALAFACHA OYSTERS

Fresh oysters with spicy sauce with touch of bacon and ham

CRISPY RICE

4 fried rice pieces with a tampico tuna topping, avocado and avocado and eel sauce



OUR NEIGHBOURS' FAVORITES

The dishes our regulars can't get enough of



IT MEANS IT'S HOT AND SPICY

Brace yourself for bold flavors.

NEW

Tostadas

MENU



FISH CEVICHE

SHRIMP CEVICHE

SHRIMP CEVICHE WITH CUERITOS

WONTON TOSTADA ❤️

Pasta wonton frita, aderezo de la casa, atún fresco, aguacate y cebolla caramelizada

FRESH TUNA JICAMA ❤️

Dados de atún fresco y aguacate, montados en una rebanada de jícama y sazonados con salsa serranitos

7 CHILI AGUACHILE 🌶️🌶️🌶️

GREEN AGUACHILE 🌶️

TUNA AGUACHILE 🌶️

THAI OCTOPUS

Pulpo fresco, ensalada de alga, aguacate, sazonado con aceite de ajonjolí y un toque de aderezo de la casa



OUR NEIGHBOURS' FAVORITES

The dishes our regulars can't get enough of



IT MEANS IT'S HOT AND SPICY

Brace yourself for bold flavors.

MENU



MENU

Cheb Specials



Ask about the catch of the day!

MARLIN BARBACOA TACO ♥

Smoked marlin with barbacoa Jalisco style sauce in a corn tortilla

MARLIN CARNITAS TACO

Smoked marlin cooked as like the famous pork carnitas

TROPICAL TACO

Breaded shrimp with pineapple, avocado and pico de gallo in a flour tortilla

AHI TUNA TACO

Seared tuna slices with sesame seeds, avocado and cilantro dressing

JAPANESE TACO ♥

Fresh sliced tuna with crab salad, avocado wrapped in a cucumber slice, eel sauce, orange and soy

OCTOPUS & BONE MARROW TACO ♥

Octopus with bone marrow with chopped onions and cilantro in a corn tortilla

OCTOPUS & PORK BELLY TACO

Soft pork belly with octopus, grilled onions and cilantro in a corn tortilla

SHRIMP & PORK CRACKLINGS ♥

Soft pork belly with octopus, grilled onions and cilantro in a corn tortilla

SHRIMP BBQ MIX

Shrimp, bacon and pork belly cooked with BBQ sauce in a flour tortilla

CHORREADA DE MARLÍN

Corn sope with pork lard base and marlin carnitas topping



OUR NEIGHBOURS' FAVORITES

The dishes our regulars can't get enough of



IT MEANS IT'S HOT AND SPICY

Brace yourself for bold flavors.

WEN



Tacos and Quesadillas

MENU



BAJA STYLE TACO ♥

Catch of the day or shrimp deep fried

GRILLED TACOS

PULPO AL AJILLO

Flour or corn tortilla

QUESADILLA PACEÑA ♥

Deep fried fish or shrimp with a melted cheese on top

MARLIN OR SHRIMP GOBERNADOR

Shrimp or marlin machaca in a crispy corn tortilla with cheese

SHRIMP GRINGA

Pastor style shrimps with grilled pineapple, cheese on a flour tortilla with onion and cilantro

MARLIN OR SHRIMP TORITO

Stuffed banana pepper with marlin or shrimp machaca, in a flour tortilla with cheese

PLANCHADITO DE BARBACOA

Smoked marlin in a Jalisco style barbacoa sauce on a flour tortilla with cheese

ROCKEFELLER QUESADILLA ♥

Cheese quesadilla on a flour tortilla with creamy spinach and shrimp



OUR NEIGHBOURS' FAVORITES

The dishes our regulars can't get enough of



IT MEANS IT'S HOT AND SPICY

Brace yourself for bold flavors.

NEW



Main Courses

MENU



UNCLE MACHICHI FISH ♥

Catch of the day wrapped in foil paper with provenzal butter, creamy spinach, sweet chipotle sauce and cheese

FISH JOE ♥

Catch of the day breaded, creamy green sauce and melted cheese

FISH YOUR CHOICE

Your choice of garlic, breaded or grilled

SHRIMPS YOUR CHOICE

Your choice of garlic, breaded or grilled

SHRIMP COCKTAIL

Steamed shrimp with cocktail sauce

SHRIMP ENCHILADAS

3 enchiladas with creamy green sauce and melted cheese

AHI TUNA

Tuna steak seared with sesame seed and pepper. Served with cilantro sauce

SHRIMP FAJITAS

Jumbo shrimp mixed with grilled colored bell peppers and onions

OCTOPUS DISH

Octopus your choice, grilled, zarandeado style, garlic butter or ajillo style, comes with rice and vegetables as side dish

WELCOME

♥ **OUR NEIGHBOURS' FAVORITES**
The dishes our regulars can't get enough of

🔥 **IT MEANS IT'S HOT AND SPICY**
Brace yourself for bold flavors.



Vegetarian



MENU

CABBAGE BARBACOA STYLE TACOS

Cabbage cooked in traditional Guadalajara barbacoa style

CHILE RELLENO 

Stuffed chile with veggies seasoned, fried in tempura

TEMPURA TACOS

3 soft tacos with tempura veggies in a corn tortilla

UNCLE MACHICHI PORTOBELLO 

Portobello mushroom with creamy spinach, a touch of chipotle sauce and cheddar cheese, wrapped in aluminum foil with prepared butter as a base

MENU

 **OUR NEIGHBOURS' FAVORITES**
The dishes our regulars can't get enough of

 **IT MEANS IT'S HOT AND SPICY**
Brace yourself for bold flavors.



Sandwiches and Salad



MENU

FISH SANDWICH

Breaded and fried fish with tartar sauce, lettuce and tomato

TUNA MELT SANDWICH

Tuna, celery, onion, lettuce, tomato and mayo, all in one sandwich

POKE BOWL

Steamed rice, fresh tuna, avocado, mango, edamame, cucumber and carrots with house dressing

PEARS & GORGONZOLA SALAD

Mixed greens, crumbled gorgonzola cheese, caramelized pecans, orange wedges, sun-dried cranberries, and orange vinaigrette

SHRIMP TACO SALAD

Shell of flour tortilla, base of beans, mix green salad, jumbo grilled shrimp and cheese



OUR NEIGHBOURS' FAVORITES

The dishes our regulars can't get enough of



IT MEANS IT'S HOT AND SPICY

Brace yourself for bold flavors.

MENU



From to Farm



MENU

CHICKEN QUESADILLA

Jumbo flour tortilla with cheese, chicken breast, bell peppers, accompanied with rice and beans

CHICKEN FAJITAS

Grilled chicken breast with bell peppers, red onions, accompanied with rice and beans

CHICKEN BURRITO

Jumbo flour tortilla, rice, fried beans, cheddar cheese and grilled chicken

BEEF QUESADILLA

Jumbo flour tortilla with cheese, flank steak and bell peppers

FLANK STEAK FAJITAS

Grilled flank steak breast with bell peppers, red onion, rice and beans as side dish

FLANK STEAK BURRITO

Jumbo flour tortilla, rice, fried beans, cheddar cheese, grilled flank steak, rice and beans as side dish

ARGENTINE RIBEYE

Imported steak, accompanied by the side dish of your choice. Price according to weight

PORK CHOPS

Thick pork chop with pears chutney and green salad with roasted garlic vinaigrette



OUR NEIGHBOURS' FAVORITES

The dishes our regulars can't get enough of



IT MEANS IT'S HOT AND SPICY

Brace yourself for bold flavors.



LA PACEÑA
COCINA DEL MAR DE CORTEZ

MENU

Lobster

AVAILABLE IN SEASON



LOBSTER ENCHILADAS



3 lobster enchiladas with our creamy tomato & lobster sauce, comes with rice and beans

LOBSTER PATTY

100% corn fried patty stuffed with garlic lobster and black beans

PUERTO NUEVO LOBSTER (IN SEASON)

From Rosarito B.C., full fried lobster, comes with black beans, rice and flour tortillas

LOBSTER TAIL

price according to weight

Steamed lobster tail with Meunière sauce

MENU



OUR NEIGHBOURS' FAVORITES

The dishes our regulars can't get enough of



IT MEANS IT'S HOT AND SPICY

Brace yourself for bold flavors.



Kids menu



MENU

CHICKEN FINGERS

Served with rice, beans and/or french fries

FISH FINGERS

Served with rice, beans and/or french fries

QUESADILLAS

Served with rice, beans and/or french fries

Extras

SHRIMP

STREET CORN

ONION RINGS

FRENCH FRIES

GUACAMOLE

GRILL VEGETABLES



OUR NEIGHBOURS' FAVORITES

The dishes our regulars can't get enough of



IT MEANS IT'S HOT AND SPICY

Brace yourself for bold flavors.

MENU



Promotions

MENU

LUCK IS SERVED!

**All June
Monday to Friday
From 1 PM to 5 PM**



**ROLL THE DICE – IF
YOU GET A 6, YOUR
MEAL IS FREE!**

MENU



MENU

Beveragers



SODAS

- Coca
- Coca light
- Sprite
- Sprite zero (600 ml) .
- Fanta
- Apple Soda.....

OTROS

- Fresh water (flavored)
- Lemonade
- Orangeade
- Soda with lime and salt
- Coxala (Ginger beer) .

BEER

Grupo Modelo

- Corona
- Pacifico
- Victoria
- Negra Modelo
- Modelo Especial
- Ultra.....

Grupo Tecate

- Tecate
- Tecate Light
- Bohemia
- Indio
- Heineken
- Heineken 0

Cerveza Colima

- Colimita (Lager)
- Piedra Lisa (IPA)
- Cayaco (Lager Light) .
- Ticus (Porter)
- Paramo (Pale Ale).....

MENU



MENU

MENU

Spirits
2 ONZAS



- TEQUILA**
- House Tequila
 - Tradicional
 - Cascahuin Blanco
 - Ollitas Blanco
 - 7 Leguas Blanco
 - Don Julio Blanco
 - Don Julio Reposado.. ..
 - Don Julio 70
 - Tierra Noble.....
 - 1800 Añejo
 - Centenario Plata

- MEZCAL**
- Union Joven
 - Montelobos
 - 400 Conejos

- GIN**
- Diega
 - Bulldog
 - Bombay
 - Hendricks

- VODKA**
- Smirnof
 - Absolut
 - Grey Goose

- WHISKY**
- Etiqueta roja
 - Etiqueta Negra
 - Macallan 12

- BOURBON**
- Jack Daniels
 - Jim Beam
 - Maker's Mark



MENU

WINE

Spirits

2 ONZAS



BRANDY/COGNAC

- Presidente
- Torres 10
- Hennesys.....

OTHERS

- Kalhua
- Grand Marnier.....
- Licor 43.....
- Baileys
- Amareto Disaronno..
- Sambucca Vaccari

RUN

- Bacardi Blanco
- Bacardi Añejo
- Capitan Morgan.....
- Havanna
- Zacappa 23

Sake



SAKE

- Jozen Mizuno rosa....
300 ml - Soft and fruity flavor
- Jozen Mizuno azul.....
300 ml - PREMIUM semi-dry, fruity
- Tokobetsu artesanal.
300 ml - Dry sake, handcrafted by a master brewer
- Nigori.....
300 ml - Unfiltered, slightly sweet and smooth on the palate
- Shushu light.....
180 ml - Fresh, semi-dry sake, friendly to the palate
- Jozen Jummai blanco.....
300 ml - Exceptionally soft and pure taste



MENU

MENU

Mixology



MOCKTAILS

- Piñada
- Strawberry Slush
- Frozen Sunset
- Miami Vice
- Paceña Punch.....
- Coco Cooler.....
- Mula

HANGOVER HELPERS

- Michelada glass
- Blody Mary
- Blody Caesar
- Vampire
- Hierbachela.....

BEACH VIBES

- Piña Colada
- Strawberry Margarita ...
- Sunset Margarita
- Miami Vice
- Paceña Punch.....
- Coco Cooler.....

THE CLASSICS

- Healthy Margarita
- Pineapple, ginger, agave syrup
and a touch of jalapeño
- Cadillac Margarita
- House Margarita.....
- Manhattan
- Negroni.....
- Cosmopolitan
- Martini.....
- Mojito.....



MENU

MENU

Mixology



GIN&TONIC

- Romerito Roku
Citrusy, refreshing and flirty
- Passion
Semi-sweet, fancy and refreshing
- Pomelo G&T.....
Not citrusy, not sweet – just special

SPRITZ & MORE

- Paceña Clericot
- Mimosa
- Fruit Bellinis
- Aperol Spritz
- Pomelo Cooler.....
- Red Cooler.....

LAS MULAS

- Moscow mule
Perfect all day long – refreshing and flirty
- Mexican mule.....
Same thing, but with blanco tequila
- Oaxacan mule
What if we add some mezcal espadín?
- Gin mule
Because gin goes with (almost) everything!



MENU

WINE

Wine List



RED WINES

HOUSE

Acquarello Available by the glass or bottle
Montepulciano. An Italian red with medium body, aromas of black cherry, plum, and a touch of spice. Smooth on the palate with good acidity and rounded tannins

Riscal 1860 Available by the glass or bottle
Tempranillo - Syrah. An elegant Spanish red from Rioja, with aromas of ripe red fruits, vanilla, licorice, and oak notes. Structured with good persistence

L.A. Cetto Cabernet Available by the glass or bottle
A classic red from Valle de Guadalupe. Medium to full body, with aromas of blackcurrant, green pepper, tobacco, and wood notes.

L.A. Cetto Merlot Available by the glass or bottle
A smooth, fruity red with aromas of cherry, blackberry, and a hint of vanilla. Rounded tannins and a gentle finish.

L.A. Cetto Zifandel Available by the glass or bottle
An expressive and spicy red, with notes of ripe plum, raspberry, vanilla, and black pepper. Well-structured and balanced.

L.A. Cetto Nebiolo Available by the glass or bottle
A Mexican emblem with great expression. Aromas of ripe fruits, leather, spices, and toasted oak. Structured with a persistent finish.

RESERVE

Monte Xanic Available by the glass or bottle
Cabernet Sauvignon. Elegant, with aromas of black fruits, tobacco, and a subtle touch of oak.

Monte Xanic Available by the glass or bottle
Merlot. A smooth red from the Guadalupe Valley, with aromas of cherries, blackberries, and floral notes

Gran Ricardo (Monte Xanic) Available by the bottle only
An icon of the winery, a blend of Cabernet Sauvignon, Merlot, and Petit Verdot. Complex, with aromas of black fruits, cocoa, leather, and spices. On the palate, it is powerful, structured, and persistent



Wine List



MENU

TINTOS

RESERVA

Santo Tomas 31.8 Available by the glass or bottle
A blend of Cabernet Sauvignon and Tempranillo, offering a fruity and fresh taste

Casa Madero 3V Available by the glass or bottle
A balanced blend of Cabernet Sauvignon, Merlot, and Tempranillo. Medium-bodied with balanced acidity

Predator Six Spot Red Available by the glass or bottle
A blend of Petite Sirah, Zinfandel, and Malbec. Intense aromas of red fruits. Robust on the palate with silky tannins

Clos de los Siete Available by the glass or bottle
Michel Rolland. 59% Malbec, 15% Merlot, 13% Syrah, 6% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot.
Deep ruby color with bright highlights and a fresh aromatic profile of blackberry, red fruits, and wild herbs. On the palate, it combines medium concentration with vibrant acidity, promising great aging potential.

WINE



MENU

MENU

Wine list



WHITE WINES

HOUSE

Pinot Grigio Available by the glass or bottle
Fragrant bouquet of crisp apple and soft fruits, with lively acidity and a clean, refreshing finish

Anterra Pinto Grigio Available by the glass or bottle
Semi-dry flavor with pleasant fruity and floral notes.

Savignon Blanc 9/2 Available by the glass or bottle
Acidic and elegant, with herbaceous and earthy aromas. A dry, robust wine with fruity and herbal nuances, making it fresh and aromatic

L.A. Cetto Chardonay Available by the glass or bottle
Aromas of chamomile, citrus, green apple, quince, and a hint of butter, creating a fresh and fruity profile

RESERVE

Monte Xanic Available by the glass or bottle
Sauvignon blanc, Pale yellow in color with citrus aromas, vibrant acidity, and refreshing crispness

Santo Tomas 31.8 Available by the glass or bottle
Chenin Blanc - Chardonay Fresh aromas of tropical fruits like pineapple and mango, complemented by delicate notes of green apple and citrus. On the palate, it offers a creamy texture with well-balanced acidity, hints of molasses, and a subtle touch of oak, resulting in a long and elegant finish

Marques de Riscal Available by the glass or bottle
Verdejo Bright, straw-yellow color. Aromas of tropical fruits with notes of fennel and fresh herbs

Vino Verde Available by the glass or bottle
Loureiro - Arinto - Trajadura.



MENU

Wine list



WHITE WINES

RESERVA

Casa Madero 2V Available by the glass or bottle
50% Chardonnay, 50% Chenin Blanc Lemon-yellow color. Aromas of citrus and tropical fruits like pineapple, with floral notes of orange blossom and chamomile. Expressive and well-balanced with pleasant acidity and good persistence

ROSÉ

HOUSE

L.A. Cetto Blanc Zifandel Available by the glass or bottle
Intense fruity and floral aromas, evoking roses, grapefruit, peach, pomegranate, cranberry, and melon. Fresh, subtle, and silky on the palate

RESERVA

Monte Xanic Available by the glass or bottle
Fresh, elegant, and aromatic, this Grenache is an excellent choice for those seeking a gastronomic experience that highlights the flavors of Mexican cuisine

Santo Tomas 31.8 Available by the glass or bottle
100% Grenache Vibrant aromatic profile with a smooth and balanced flavor. Dry rosé with a bright pink color and salmon hues. Aromas of fresh red fruits, delicate floral notes, and a light citrus background.

Casa Madero V Available by the glass or bottle
100% Cabernet Sauvignon Pale pink with copper highlights. Delicate aromas of candied orange, red fruits, and apricot. Slightly sweet and smooth on the palate. Fruity, fresh, and with good intensity



MENU



MENU

MENU

Coffee



- COFFE**
- Americano NESSPRESO.....
 - Espresso
 - Capuchino.....
 - Irish Coffee
 - Spanish Coffee
 - Mexican Coffee.....

- DIGESTIVOS**
- Afoggato.....
 - Mud Slide
 - Alfonso XIII
 - Espresso Martini



- CARAJILLOS**
- Classic.....
Not citrusy, not sweet – just special
 - Chocolate.....
Chocolate-flavored Licor 43 and espresso
 - Mazapán.....
Licor 43, Frangelico, evaporated milk, and marzipan espresso
 - Beer
 - Licor 43, amaretto, espresso, beer syrup, and a touch of porter beer
 - Churro
 - Licor 43, Jack Daniel’s Honey, evaporated milk, and espresso with a hint of sugar and cinnamon



MENU

Desserts



APPLE PIE

With cinnamon and sugar crumble

COCONUT PIE

LIME PIE

PEAR NEST

Filo pastry with mascarpone cheese, topped with flambéed pears and a touch of pomegranate glaze

CAJETA OR NUTELLA CREPES

CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM



GRANDMA'S FLAN

APPLE MILLE-FEUILLE

Layers of mixed apples with a touch of cinnamon and caramel, served with vanilla ice cream

BROWNIE

Made with almond flour