



LA PACEÑA

COCINA DEL MAR DE CORTEZ



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](#)



¿Para llevar o reservaciones? Llámanos!

+52 1 333 800 6233



Hidalgo # 158 C.P. 45922.

San Antonio Tlayacalpan, Jalisco



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!



[Para empezar](#)



[Tostadas](#)



[Tacos y Quesadillas](#)



[Especialidades del Chef](#)



[Platillos](#)



[Langosta y Vegetariana](#)



[Sandwiches y Ensaladas](#)



MENÚ

[Página principal](#)

CLICK
HERE!

[Menú Español](#)

CLICK
HERE!

[Menu English](#)

CLICK
HERE!

CLICK
HERE!

[De la Granja](#)

CLICK
HERE!

[Para los chicos y Extras](#)

CLICK
HERE!

[Postres](#)

CLICK
HERE!

[Bebidas](#)

CLICK
HERE!

[Cafés y Digestivos](#)

CLICK
HERE!

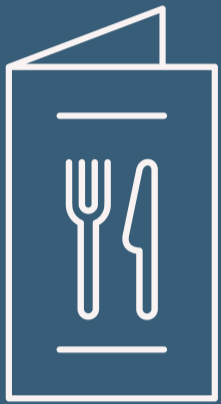
[Mixiología](#)

CLICK
HERE!

[Destilados](#)

CLICK
HERE!

[Vinos](#)



MENÚ

PARA EMPEZAR



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* 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 peruano



Mal de amores



Fish & Chips

* 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.

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* **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 Rockefeller



Tiradito de atún



Eby Nagasaki

* **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.

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

*** DE CEVICHE DE PESCADO**

*** DE CEVICHE DE CAMARÓN**

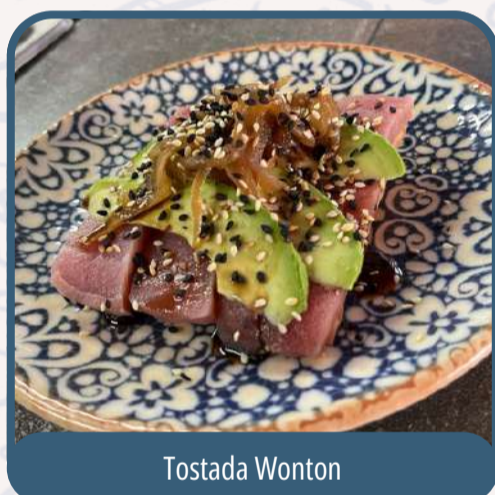
*** DE CEVICHE DE CAMARÓN CON CUERITOS**

*** 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



Tostada Wonton



Tosatda de Pulpo Thai



Jícama de atún fresco

*** 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.

TACOS Y QUESADILLAS



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* 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



Taco capeado



Gringa de camarón



Taco de Pulpo al ajillo

* 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.

ESPECIALIDADES DEL CHEF

Pregunta por la pesca del día

LA PACEÑA
COCINA DEL MAR DE CORTEZ

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* **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

* **CHORREADA DE MARLÍN**

Sope de maíz con asientos de cerdo y carnitas de marlín



Taco de barbacoa



Taco Japonés



Taco de Pulpo con tuétano

* **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**

Camaron, tocino, pancita y salsa BBQ con queso

* **ESQUITES CON PULPO**

Camaron, tocino, pancita y salsa BBQ con queso



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.

PLATILLOS



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* **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.



Pescado al gusto



Filete al gusto



Cóctel de camarón

* **ENCHILADAS DE CAMARÓN**

Nuestra versión de enchiladas suizas con un toque de mar

* **COCKTEL DE CAMARÓN**

* **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.

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* **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**

Cola de langosta al vapor, bañada en nuestra salsa meniere



Enchiladas de langosta



Langosta Puerto Nuevo



Empanada de langosta

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

LANGOSTA

VEGETARIANA

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* **SANDWICH DE PESCADO**

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

* **SANDWICH DE ATÚN**

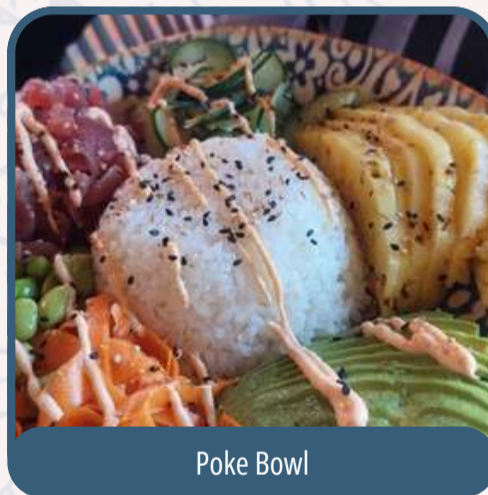
Mezcla de carne de atún, apio, cebolla y mayonesa, con lechuga y jitomate

* **HAMBURGUESA DE CAMARÓN**

Camarón macerado con; morron rojo, cebolla, katsup, mostaza, pimienta. eneldo, panko y ajo. Con lechuga fresca, y rodaja de cebolla, acompañado con papas o aros de cebolla.



Sandwich de pescado



Poke Bowl



Taco salad de camarón

* **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.

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* QUESADILLA DE POLLO

Tortilla de harina con queso y pechuga de pollo a la plancha, con pimienta 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



Burrito de Pollo



Fajitas de arrachera



Chuleta de cerdo

* 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

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

*** 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



Dedos de pollo



Quesadillas



Dedos de pescado

*** CHILES TOREADOS**

*** ESQUITES**

*** AROS DE CEBOLLA**

*** PAPAS A LA FRANCESA**

*** CAMARONES**

*** VEGETALES A LA PARRILLA**

*** GUACAMOLE**

*** ENSALADA FRESCA**



Chiles Toreados



Esquites



Vegetales a la parrilla

PARA CHICOS

EXTRAS

POSTRES



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* **PAY DE MANZANA**

Con crujiente de azúcar y canela

* **PAY DE COCO**

Pay de coco artesanal, hecho con rayadura de coco natural

* **PAY DE LIMÓN**

* **NIDO DE PERAS**

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



Nido de Peras



pay de limón



Pay de manzana

* **BROWNIE DE CHOCOLATE**

Acompañado de helado de vainilla.

* **CREPAS DE CAJETA O NUTELA**

* **VOLCÁN DE CHOCOLATE**

Horneado con chocolate dulce con un cremoso relleno de chocolate amargo, decorado con pistaches y helado de vainilla.

* **DURAZNOS AL GRILL**

Rodajas de un durazno cubierto con poco azúcar en ambos lados a la parrilla, decorado con un jarabe de chocolate y mermelada de frutos rojos, servido con nieve de vainilla.

* **FLAN DE LA ABUELA**

Con cacahuates y bañado en caramelo.

* **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

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

BEBIDAS

* REFRESCO

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Manzana

* AGUA FRESCA

Pregunta por los sabores del día

* NARANJA O LIMONADA

* VASO DE RUSA

* COXALA

(Ginger beer)



CERVEZAS

* GRUPO MODELO

Corona, Pacífico, 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)



CAFÉS Y DIGESTIVOS



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

- * **AMERICANO NESPRESO**
- * **ESPRESO**
- * **CAPUCHINO**
- * **IRLANDÉS**
- * **ESPAÑOL**
- * **MEXICANO**



Americano Nesspreso



Espresso Martini

* **CARAJILLOS**

Clásico
Chocolate
Mazapán
Cerveza
Churro

* **DIGESTIVOS**

Afoggato
Mud Slide
Alfonso XIII
Espresso Matini



* **LICORES**

Kalhua
Grand Marnier
Licor 43
Baileys
Amaretto Disaronno
Sambuca Vaccari

* **SAKE**

Jozen Mizuno Rosa
Jozen Mizuno Azul
Tokobetsu Artesanal
Nigori
Shushu light
Jozen Jummai Blanco

MIXILOGÍA



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* MOCKTAILS

Piñada
Fresada
Frozen Sunsent
Miami Vice
Paceña Punch
Coco Cooler
Mula

* PLAYEROS

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

* CRUDATIVOS

Vaso micheldo
Blody Mary
Blody Cesar
Vampiro
Hierbachela

* CLÁSICOS

Negroni
Cosmopolitan
Martini
Mojito
Manhattan
Margarita de la casa
Margarita Cadillac
Margarita Saludable



* GIN&TONIC

Romerito Roku
Passion
Pomelo G&T

* MULAS

Moscow Mule
Mexican Mule
Oaxaca Mule
Gin Mule

* SPRITZ Y MÁS

Clericot Paceña
Mimosa
Bellinis fruta
Aperol spritz
Pomelo Cooler
Red Cooler

DESTILADOS



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* 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*

* GINEBRA

*Diega
Bulldog
Bombay
Hendricks
Fifty Pounds*

* VODKA

*Smirnof
Absolut
Grey Goose*



* MEZCAL

*Union Joven
Montelobos
400 Conejos*

* WHISKY

*Etiqueta Roja
Etiqueta Negra
Macallan 12*

* RON

*Bacardi Blanco
Bacardi Añejo
Capitan Morgan
Havanna
Zacappa 23*

* BOURBON

*Jack Daniels
Jim Beam
Maker's Mark*

* BRANDY/COGNAC

*Presidente
Torres 10
Hennesys*

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* **BLANCOS DE LA CASA**

Pinot Grigio de la casa

Pinot Grigio Antera

Savignon Blanc 9/2

L.A. Cetto Chardonay

* **BLANCOS RESERVA**

Monte Xanic - Sauvignon Blanc

Santo Tomas 31.8

Casa Madero 2V

Marques de Riscal - Verdejo

Vino Verde



* **ROSADOS DE LA CASA**

L.A. Cetto Blanc Zinfandel

* **ROSADOS RESERVA**

Monte Xanic

Santo Tomas 31.8

Casa Madero V



VINOS BLANCOS Y ROSADOS

VINOS - TINTOS



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* TINTOS DE LA CASA

Acquarello

Riscal 1860

L.A. Cetto Cabernet

L.A. Cetto Merlot

L.A. Cetto Zifandel

L.A. Cetto Nebiolo



* TINTOS RESERVA

Monte Xanic - Cabernet sauvignon

Monte Xanic - Merlot

Monte Xanic - GRAN RICARDO

Santo Tomas 31.8

Casa Madero 3V

Predator Six Spot Red

Clos de los Siete

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!



[Appetizers](#)



[Tostadas](#)



[Tacos & Quesadillas](#)



[Chef's Especials](#)



[Main Courses](#)



[Lobster & Vegetarian](#)



[Sandwiches & Ensaladas](#)



MENÚ



LA PACEÑA

COCINA DEL MAR DE CORTEZ

[Página principal](#)

CLICK
HERE!

[Menú Español](#)

CLICK
HERE!

[Menu English](#)

CLICK
HERE!



[From the Farm](#)



[Kids menu & Extras](#)



[Desserts](#)



[Berverages](#)



[Coffee & Digestifs](#)



[Mixology.](#)



[Spirits](#)



[Wine List](#)



MENÚ

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

APPETIZERS

* **MAL DE AMORES**

Spicy shrimp soup, a great body healer

* **FISH & CHIPS**

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

* **FISH CEVICHE**

* **PERUVIAN CEVICHE** ❤️

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 CHILES AGUACHILE** 🌶️🌶️🌶️

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

* **PALMITAS SASHIMI (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.

APPETIZERS



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* **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 TIRADITO**

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



Ostones Rockefeller



Tiradito de atún



Eby Nagasaki

* **GUTY'S 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.

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* **FISH CEVICHE**

* **SHRIMP CEVICHE**

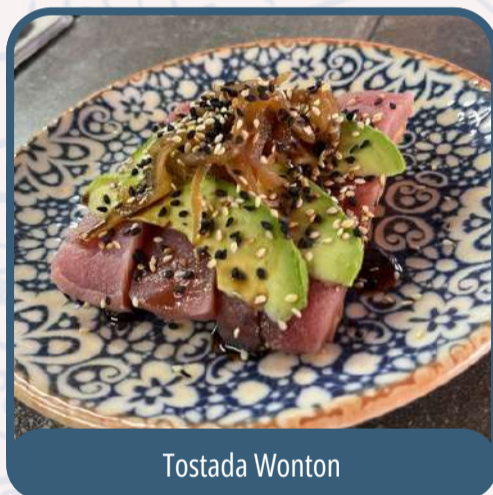
* **SHRIMP CEVICHE WITH CUERITOS**

* **WONTON TOSTADA** ❤️

Fried wonton shell, house dressing, fresh tuna, avocado, and caramelized onion

* **FRESH TUNA JICAMA**

Fresh tuna and avocado cubes on a jicama slice, seasoned with serranitos sauce



Tostada Wonton



Tosatda de Pulpo Thai



Jicama de atún fresco

* **7 CHILI AGUACHILE** 🌶️🌶️

* **GREEN AGUACHILE** 🌶️

* **TUNA AGUACHILE** 🌶️

* **THAI OCTOPUS**

Fresh octopus, seaweed salad, avocado, seasoned with sesame oil and a touch of house dressing



OUR NEIGHBOURS' FAVORITES

The dishes our regulars can't get enough of



IT MEANS IT'S HOT AND SPICY

Brace yourself for bold flavors.

TOSTADAS

TACOS & QUESADILLAS



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

*** BAJA STYLE TACO** ♥

Traditional Baja-style taco in our beer batter

*** GRILLED TACOS**

*** GARLIC-STYLE OCTOPUS**

Flour or corn tortilla

*** PACEÑA QUESADILLA** ♥

Beer-battered shrimp or fish on a flour tortilla with a cheese crust



Taco capeado



Gringa de camarón



Taco de Pulpo al ajillo

*** 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

*** BARBACOA PLANCHADITO**

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.

CHEF SPECIALS

Ask about the catch of the day!



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* 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

* CHORREADA DE MARLÍN

Corn sope with pork lard base and marlin carnitas topping



Taco de barbacoa



Taco Japonés



Taco de Pulpo con tuétano

* 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

* STREET CORN WITH OCTOPUS



OUR NEIGHBOURS' FAVORITES

The dishes our regulars can't get enough of



IT MEANS IT'S HOT AND SPICY

Brace yourself for bold flavors.

MAIN COURSES



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

*** 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



Pescado al gusto



Filete al gusto



Cóctel de camarón

*** SHRIMP ENCHILADAS**

3 enchiladas with creamy green sauce and melted cheese

*** SHRIMP COCKTAIL**

*** 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



OUR NEIGHBOURS' FAVORITES

The dishes our regulars can't get enough of



IT MEANS IT'S HOT AND SPICY

Brace yourself for bold flavors.

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

*** 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**

Steamed lobster tail with Meunière sauce



Enchiladas de langosta



Langosta Puerto Nuevo



Empanada de langosta

*** 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

LOBSTER

VEGETARIAN

SANDWICHES & SALAD



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* FISH SANDWICH

Breaded and fried fish with tartar sauce, lettuce and tomato

* TUNA MELT SANDWICH

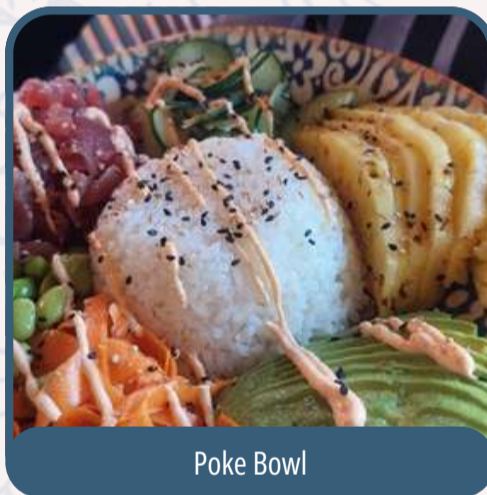
Tuna, celery, onion, lettuce, tomato and mayo, all in one sandwich

* SHRIMP BURGER

Juicy shrimp burger blended with red bell pepper, onion, spices, dill, and crunchy panko. Topped with crisp lettuce and fresh onion, served with golden fries or crispy onion rings



Sandwich de pesacado



Poke Bowl



Taco salad de camarón

* 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.

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* **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



Burrito de Pollo



Fajitas de arrachera



Chuleta de cerdo

* **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

[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

*** 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



Dedos de pollo



Quesadillas



Dedos de pescado

*** CHILES TOREADOS**

*** STREET CORN**

*** ONION RINGS**

*** FRENCH FRIES**

*** SHRIMP**

*** GRILL VEGETABLES**

*** GUACAMOLE**

*** FRESH SALAD**



Chiles Toreados



Esquites



Vegetales a la parrilla

KIDS MENU

EXTRAS

DESSERTS



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

*** APPLE PIE**

With cinnamon and sugar crumble

*** COCONUT PIE**

Craft handed coconut pie, make with real coconut shavings.

*** LEMON PIE**

*** PEAR NEST**

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



Nido de Peras



pay de limón



Pay de manzana

*** CHOCOLATE BROWNIE**

with vanilla ice cream

*** CAJETA OR NUTELLA CREPES**

*** CHOCOLATE VOLCANO**

Baked sweet chocolate with a creamy dark chocolate filling along with garnished pistachios and vanilla ice cream.

*** GRILLED PEACHES**

Wheel slices of a peach on the grill, coated with a little sugar on both sides to get glazed, garnished with chocolate syrup and berry jam, served with vanilla ice cream.

*** GRANNY'S HOME MADE FLAN**

With peanuts and bathed in caramel.



*** APPLE MILLE-FEUILLE**

Delicate layers of mixed apples with cinnamon and caramel, paired with creamy vanilla ice cream



*** BROWNIE**

Rich, fudgy brownie crafted with almond flour



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

BEVERAGERS

* SODA

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Manzana

* FRESH WATER (FLAVORED)

Ask for today's flavors

* ORANGEADE OR LEMONADE

* RUSA GLASS

* COXALA

(Ginger beer)



Refrescos



Limonada o naranjada



Agua Fresca

* GRUPO MODELO

Corona, Pacífico, 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)



Grupo Modelo



Grupo Tecate



Cerveza Colima

BEERS

[Página principal](#)

CLICK
HERE!

[Menú Español](#)

CLICK
HERE!

[Menu English](#)

CLICK
HERE!

- * **AMERICANO NESSPRESO**
- * **ESPRESO**
- * **CAPUCHINO**
- * **IRLANDÉS**
- * **ESPAÑOL**
- * **MEXICANO**



Americano Nesspresso



Espresso Martini

* **CARAJILLOS**

Clásico
Chocolate
Mazapán
Cerveza
Churro

* **DIGESTIFS**

Afoggato
Mud Slide
Alfonso XIII
Espresso Matini



* **LIQUORS**

Kalhua
Grand Marnier
Licor 43
Baileys
Amaretto Disaronno
Sambuca Vaccari

* **SAKE**

Jozen Mizuno Rosa
Jozen Mizuno Azul
Tokobetsu Artesanal
Nigori
Shushu light
Jozen Jummai Blanco

COFFEES AND DIGESTIFS

MIXOLOGY



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* MOCKTAILS

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

* BEACH VIBES

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

* HANGOVER HELPERS

Michelada glass
Bloody Mary
Bloody Caesar
Vampire
Hierbachela

* THE CLASSICS

Negroni
Cosmopolitan
Martini
Mojito
Manhattan
House Margarita
Cadillac Margarita
Healthy Margarita



* GIN&TONIC

Romerito Roku
Passion
Pomelo G&T

* MULAS

Moscow Mule
Mexican Mule
Oaxacan Mule
Gin Mule

* SPRITZ & MORE

Paceña Clericot
Mimosa
Fruit Bellinis
Aperol Spritz
Grapefruit Cooler
Red Cooler

[Página principal](#)

CLICK
HERE!

[Menú Español](#)

CLICK
HERE!

[Menu English](#)

CLICK
HERE!

* 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*

* GIN

*Diega
Bulldog
Bombay
Hendricks
Fifty Pounds*

* VODKA

*Smirnof
Absolut
Grey Goose*



* MEZCAL

*Union Joven
Montelobos
400 Conejos*

* WHISKY

*Etiqueta Roja
Etiqueta Negra
Macallan 12*

* RUN

*Bacardi Blanco
Bacardi Añejo
Capitan Morgan
Havanna
Zacappa 23*

* BOURBON

*Jack Daniels
Jim Beam
Maker's Mark*

* BRANDY/COGNAC

*Presidente
Torres 10
Hennesys*

DESTILADOS

WHITE AND ROSÉ WINES



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* HOUSE WHITE WINES

Pinot Grigio de la casa
Pinot Grigio Antera
Savignon Blanc 9/2
L.A. Cetto Chardonay

* WHITE RESERVE WINES

Monte Xanic - Sauvignon Blanc
Santo Tomas 31.8
Casa Madero 2V
Marques de Riscal - Verdejo
Vino Verde



* HOUSE ROSÉ WINES

L.A. Cetto Blanc Zinfandel

* ROSÉ RESERVE WINES

Monte Xanic
Santo Tomas 31.8
Casa Madero V



RED WINES



[Página principal](#)

CLICK HERE!

[Menú Español](#)

CLICK HERE!

[Menu English](#)

CLICK HERE!

* HOUSE RED WINES

Acquarello

Riscal 1860

L.A. Cetto Cabernet

L.A. Cetto Merlot

L.A. Cetto Zifandel

L.A. Cetto Nebiolo



* RED RESERVE WINES

Monte Xanic - Cabernet sauvignon

Monte Xanic - Merlot

Monte Xanic - GRAN RICARDO

Santo Tomas 31.8

Casa Madero 3V

Predator Six Spot Red

Clos de los Siete