

GUACAMOLES

| | |
|--|--------------|
| Guacamole natural | \$105 |
| Guacamole con castacán | \$190 |
| Guacamole con chicharrón de pulpo | \$200 |

SNACKS

| | |
|---|--------------|
| Papas a la francesa Las clásicas papas fritas en bastones. | \$90 |
| Dedos de queso Bastones de mozzarella, empanizados con panko y fritos al momento. | \$95 |
| Tenders de pollo Pechuga de pollo previamente marinada, empanizada y frita al momento. | \$95 |
| Hummus y crudités Hecho en casa a base de tahini, garbanzos, ajo, limón, sal de mar y aceite de oliva. | \$105 |
| Hummus de jalapeño y limón con crudités La misma receta de nuestro Hummus tradicional con un toque de jalapeño rostizado y cilantro criollo fresco, acompañado de crudités o pan pita rostizado con zaatar. | \$120 |
| Mini Sliders con papas a la francesa Tres mini hamburguesas con bollo hecho en casa, con queso cheddar y papas fritas. | \$185 |

EMPANADAS FRITAS

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Camarón | \$45 |
| Queso de bola | \$45 |
| Camarón con queso de bola | \$60 |

CEVICHES

| | |
|--|--------------|
| Ceviche Kokomo El tradicional ceviche de la costa yucateca, con cilantro criollo, cebolla morada, tomate, chile habanero, limón y sal de mar. | \$195 |
| Ceviche verde Fresco pescado cortado en cubos con nuestra salsa verde de lima, cilantro, limón, cebolla y chile serrano, con aguacate, albahaca, pepino, sal de mar y aceite de oliva. | \$220 |
| Tartar de atún Atún cortado en cubos con salsa ponzu, jengibre, chile serrano y aguacate. | \$245 |
| Aguachile verde con camarón Agua de chile elaborada al momento con cilantro, limón, cebolla y chile serrano, con aguacate, pepino y sal de mar. | \$245 |
| Tiradito de atún Filete de atún, grado sashimi, acompañado de nuestra leche de tigre Kokomo. | \$245 |
| Coctel de camarón Preparación clásica de salsa de tomate con naranja, salsa bruja, camarón, aguacate, cebolla morada y cilantro. | \$245 |
| Aguachile negro de pulpo y camarón Agua de chile con recado negro, limón, cebolla, ajo, cenizas de tortilla y habanero, acompañado de aguacate, cebolla morada y pepino. | \$285 |

TOSTADAS

| | |
|---|--------------|
| Tostadas de atún Tostadas de maíz azul, con atún aderezado con ponzu y aceite de ajonjolí, poro frito y aguacate. | \$170 |
| Tostadas de camarón y jaiba Tostadas de maíz azul con camarón y jaiba, con mayonesa de chipotle, cebolla morada y aguacate. | \$190 |
| Tostadas de pulpo enamorado Finas láminas de pulpo cocido aderezado con mayonesa de la casa, cebolla curtida y aguacate. | \$190 |

TACOS

Tacos de cochinita **\$120**

Tres tacos de cochinita horneada lentamente en casa con cebolla curtida y salsa de habanero.

Tacos de camarón o pescado estilo Baja **\$145**

Desde Ensenada, fresco pescado o camarón en un orly frito al momento con pico de gallo, mayonesa de chipotle y coleslaw.

Tacos de arrachera con camarón **\$185**

Arrachera parrillada con camarón al ajillo y guacamole.

Tacos gobernador de camarón **\$210**

Tortillas de maíz azul con queso manchego, juliana de poblano, cebolla, camarón y tocino.

Tacos de castacán con pulpo y guacamole **\$225**

Tortillas hecha a mano con crujiente castacán, pulpo parrillado y guacamole.

PIZZAS

Pizza Marguerita **\$180**

La tradicional napolitana con mozzarella, rebanadas de tomate, albahaca fresca y aceite de oliva extra virgen de oliva.

Pizza Pepperoni **\$200**

Pizza Vegetariana **\$220**

Láminas de vegetales de temporada con aceite de oliva.

Pizza de Frutos del Mar **\$245**

Mejillones, camarones, pulpo con queso mozzarella y vinagreta de la casa.

Pizza de Arrachera con Chistorra y Aguacate **\$245**

Láminas de arrachera, chistorra y aguacate hass con mezcla de quesos de la casa.

Pizza de Pera y Gorgonzola **\$250**

Clásica combinación con queso gorgonzola y láminas de pera.

HAMBURGUESAS

Cheeseburger **\$185**

Bollo de pan elaborado en casa, con nuestra mezcla de carne, queso cheddar, cebolla, lechuga francesa y tomate bola, con papas a la francesa.

Hamburguesa con cebolla caramelizada al vino tinto, queso azul y tocino **\$210**

Bollo de pan elaborado en casa, con nuestra mezcla de carne, queso azul, cebolla caramelizada al vino tinto, tocino y papas a la francesa.

ESPECIALIDADES

Fetuccini Alfredo con pollo o camarones **\$210**

Pechuga de pollo en salsa de limón y albahaca **\$220**

Pechuga de pollo en salsa de vino blanco, limón y fresca albahaca servida con puré de papa rústico.

Pesca del día con vinagreta de habanero y pepita **\$260**

Filete de pesca del día en plancha con vinagreta de habanero, cebolla morada y pepita con puré de coliflor.

Camarones al gusto **\$270**

A la plancha, al ajillo, al chipotle, con arroz blanco y ensalada de la casa.

Pulpo Entero a Las Brasas **\$315**

Pulpo Maya marinado en nuestra salsa de chiles con ajo, parrillado montado sobre papas cambray rotas.

EMPANIZADO POR KILOS

Filete de pescado **½kg \$370**

Marinado en nuestra salsa de chiles con ajo, parrillado montado sobre papas cambray rotas.

1Kg \$630

Camarones empanizados **½kg \$370**

Para compartir con arroz a la jardinera, salsas y tortillas hechas a mano.

1Kg \$630

ENSALADAS

**Ensalada de remolacha
rostizada con arúgula, nuez
y queso de cabra** **\$210**

Remolacha rostizada, con mix de lechuga, arúgula, bolitas de queso de cabra y nuez con una vinagreta de naranja agria y miel.

**Ensalada César al grill con
pollo o camarones** **\$230**

Corazón de lechuga orejona al grill con croutones, aderezo César hecho en casa y opción de pollo a la parrilla o camarones a la plancha.

**Ensalada wedge de queso
Roquefort, tocino y tomates cherry** **\$240**

Lechuga iceberg con aderezo de queso azul, tomates cherry, tocino crujiente, crumble de queso azul.

SÁNDWICHES

**Sándwich de brioche con
pollo asado y provolone** **\$170**

Pollo marinado a las finas hierbas asado, con cebolla caramelizada al tomillo y láminas de queso provolone en rebanadas de pan brioche tostado con mantequilla.

Club sándwich de la casa **\$170**

Nuestra versión en pan brioche, pollo marinado a las finas hierbas, tocino crujiente y huevo frito acompañado de papas a la francesa o ensalada de la casa.