

## CEVICHES

<b>Tartar de Atún</b> Atún cortado en cubos, salsa ponzu, aguacate en cubos, rábano sandía, aceite de oliva y cilantro.	<b>\$245</b>
<b>Aguachile Verde con Camarón</b> Pesto de chiles y cilantro, limón, cebolla morada, chile en polvo, pepino y rábano sandía.	<b>\$245</b>
<b>Ceviche Kokomo</b> El tradicional ceviche de pescado de la costa yucateca, con limón, cilantro, pepino, cebolla morada, tomate, y láminas de chile habanero.	<b>\$195</b>
<b>Ceviche Verde</b> Fresco pescado cortado en cubos con nuestra salsa verde de chiles, cilantro, limón, cebolla, pepino y aceite de oliva extra virgen.	<b>\$220</b>
<b>Coctel de Camarón</b> Preparación clásica de salsa coctelera, camarón cocido, tomate, cebolla, pepino y cilantro.	<b>\$245</b>
<b>Aguachile Negro de Pulpo y Camarón</b> Agua de chile con recado negro y tinta de calamar, limón, cebolla, hojuelas de chile, pepino y rábano.	<b>\$285</b>
<b>Tiradito de Atún</b> Filete de atún grado sashimi, salsa oriental, cebolla rebosada, chips de ajo, mayonesa de siracha, cilantro y cubos de aguacate.	<b>\$270</b>

## TOSTADAS

<b>Tostadas de Atún</b> Con aguacate machacado, atún, ponzu, col mezclada y ajonjolí tostado.	<b>\$190</b>
<b>Tostadas de Pulpo Enamorado</b> Con Aguacate, pulpo, ensaladita, mayonesa de chipotle, cebolla curtida.	<b>\$210</b>

## SNACKS

<b>Hummus Kokomo</b> Hecho en casa con un toque de jalapeño tatemado (no pica) para darle un gusto ahumado y esencia de jalapeño, cilantro, ajo, limón eureka, paprika y aceite de oliva extra virgen.	<b>\$120</b>
<b>Hummus y Crudites</b> Hecho en casa con garbanzos, tahini, ajo, limón, sal de mar y aceite de oliva extra virgen y paprika.	<b>\$120</b>
<b>Mini Hamburguesas con Papas a la Francesa</b> Tres sliders con bollo hecho en casa, nuestra mezcla de carne, queso cheddar y papas fritas.	<b>\$210</b>
<b>Tenders de Pollo</b> Tiras de pechuga de pollo previamente marinado, empanizado y frito al momento.	<b>\$120</b>
<b>Dedos de Queso</b> Bastones de mozzarella, empanizados con pankó y frito al momento, hechos en casa.	<b>\$105</b>
<b>Papas a la Francesa</b> Las clásicas papas fritas con el toque de la casa.	<b>\$90</b>

## GUACAMOLES

<b>Guacamole Natural</b> Tradicional guacamole con aguacate hass, tomate, cebolla, limón y cilantro.	<b>\$105</b>
<b>Guacamole con chicharrón de pulpo</b> Hecho al momento, con láminas de pulpo rebosado y frito.	<b>\$220</b>
<b>Guacamole con Castacán</b> Hecho al momento, con pork belly crujiente hecho en casa.	<b>\$220</b>

## SÁNDWICHES

### Sándwich de Pollo Asado y Provolone \$170

Pan de Mantequilla, pollo marinado, mostaza dijon, mayonesa de la casa, láminas de queso provolone, lechuga y tomate, acompañado de papas a la francesa o ensalada.

### Club Sándwich de la Casa \$210

Pan de mantequilla, pollo marinado, huevo frito, tocino crujiente, jamón, queso cheddar, lechuga y tomate, acompañado de papas a la francesa o ensalada.

## TACOS

### Tacos Gobernador de Camarón \$210

Tortillas hechas a mano con queso manchego, juliana de poblano, cebolla, camarón y tocino.

### Tacos de Castacán con Pulpo y Guacamole \$225

Tortillas hechas a mano con crujiente castacán, pulpo y guacamole, cebolla morada con limón y cilantro.

### Tacos de Camarón o Pescado Estilo Baja \$145

Desde Ensenada, fresco pescado o camarón, capeados y fritos al momento con mayonesa de chipotle y ensaladita de col.

### Tacos de Cochinita \$120

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

### Tacos de Arrachera con Camarón \$185

Arrachera parrillada con camarón y guacamole, cebolla morada con limón y cilantro.

## PIZZAS

### Pizza Margherita \$195

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

### Pizza Vegetariana \$220

Láminas de vegetales de temporada con aceite de oliva extra virgen.

### Pizza Pepperoni \$200

Clásica con salsa de tomate, mozzarella y rebanadas de pepperoni.

### Pizza de Arrachera con Chistorra y Aguacate \$275

Láminas de arrachera, chistorra y aguacate hass con queso rallado.

### Pizza de Pera y Gorgonzola \$250

Clásica combinación con queso gorgonzola y pera caramelizada.

### Pizza de Queso con Camarón \$230

Clásica con salsa de tomate, mozzarella y camarones.

## HAMBURGUESAS

### Cheeseburger \$210

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

### Hamburguesa con Cebolla Caramelizada, Queso Azul \$230

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

## ESPECIALIDADES

### Pulpo Entero a Las Brasas \$315

Pulpo Maya marinado en nuestra salsa de chiles con ajo, parrillado, montado sobre papas cambray rotas, sofrito de vegetales, mayonesa de chipotle y aguacate.

### Pesca del Día \$260

Filete de pescado del día a la plancha con un cremoso pure de papa, vinagreta de pepita y ensalada de la casa.

### Camarones al Gusto \$270

A la plancha, al ajillo o a la diablo, acompañado de arroz blanco y ensalada de la casa.

### Fetuccini Alfredo con Pollo \$250

Pasta fetuccini con salsa Alfredo cremosa, tomate Cherry y pollo asado.

### Fetuccini Alfredo con Camarones \$300

Pasta fetuccini con salsa Alfredo cremosa, tomate Cherry y camarones.

### Pechuga de Pollo en Salsa de Limón y Albahaca \$220

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

## EMPANADAS FRITAS

### Camaron \$45

### Queso de Bola \$45

### Camaron con queso de bola \$60

## ENSALADAS

### Ensalada de Remolacha \$210

#### Rostizada con Arúgula, Nuez y Queso de Cabra

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 \$230

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

## POSTRES

### Brownie con Helado \$170

Brownie con nuez a la mode, crumble de chocolate, salsa de chocolate y helado de vainilla.

### Pastel de Zanahoria \$170

Pastel de zanahoria con frosting de queso crema, crumble de vainilla, helado y salsa de caramelo salado.

### S'more \$170

Cubos de brownie con nuez, crumble de chocolate, galleta de chispas troceadas, malvaviscos flameados, salsa de chocolate y una bola de helado

### Cheese Cake \$170

Cheese cake estilo Nueva York con cubierta de temporada.

### Key Lime Pie \$170

Cremoso pie de limón acompañado de helado de limón.

## EMPANIZADO POR KILOS

### Filete de Pescado ½kg \$554

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

1Kg \$930

### Camarones Empanizados ½kg \$600

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

1Kg \$1000