SAN FRANCISQUITO®

20 CLN

21 SIN

BAJA SEAFOOD

MENÚ

ENTRADAS

TIRADITO DE ATÚN / $185
150 GR DE ATÚN EN SALSA DE LA CASA CON TOQUE DE AJONJOLÍ, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA, AGUACATE Y CHILE FRITO.

TOSTADA DE ATÚN / $110
CUBOS DE ATÚN BAÑADOS EN SALSA DE CLAMATO MONTADOS EN WONTON Y CAMA DE AGUACATE.

CHICHARRONES DE PESCADO / $175
150 GR DE BOTETE CRUJIENTE EN TEMPURA Y MIX DE COL CON ADEREZOS DE LA CASA.

FISH AND CHIPS / $190
100 GR DE PESCADO FRITO ACOMPAÑADO CON 240 GR DE PAPAS A LA FRANCESA.

BOTANITA / $185
90 GR DE CAMARÓN COCIDO Y 90 GR DE PULPO, ACOMPAÑADOS CON RODAJAS DE PEPINO, CEBOLLA Y CLAMATO.

CHICHARRONES DE ATÚN / $180
ATÚN FRITO SOBRE UNA PORCION DE AGUACATE CON PICO DE GALLO Y CEBOLLA CURTIDA, ACOMPAÑADO CON TOTOPOS.

AGUACHILES

AGUACHILE NEGRO / $210
150 GR DE CAMARÓN BAÑADOS EN SALSA NEGRA TATEMADA CON SERRANO, CHILTEPÍN Y CLAMATO, MONTADOS SOBRE PEPINO Y CEBOLLA, ACOMPAÑADOS CON CHICHARRONES DE CHILE.

AGUACHILE SINALOENSE / $210
150GR DE CAMARÓN BAÑADOS EN SALSA DE CHILE CHILTEPÍN Y CLAMATO, MONTADOS SOBRE PEPINO Y CEBOLLA ACOMPAÑADOS CON CHICHARRONES DE CHILE.

AGUACHILE VERDE / $200
150 GR DE CAMARÓN BAÑADOS EN SALSA DE AGUACHILE VERDE, MONTADO SOBRE PEPINO Y CEBOLLA MORADA.

AGUACHILE DE OSTIÓN / $175
10 PZAS DE OSTIÓN FRESCO, BAÑADOS EN UNA SALSA DE CHILES AHUMADOS CON UN TOQUE CÍTRICO, ACOMPAÑADOS CON CEBOLLA, PEPINO Y CHILE SERRANO.

NIVEL DE PICOR / TIEMPOS

ALTO MEDIO MÁS TIEMPO DE ELABORACIÓN

CÓCTELES Y PLATILLOS

CEVICHE DE CAMARÓN / $150
TRADICIONAL CEVICHE DE CAMARÓN CRUDO, COCIDO O MIXTO, BAÑADO EN SALSA DE CLAMATO Y ACOMPAÑADO CON TOMATE, PEPINO Y CEBOLLA MORADA.

CÓCTEL VUELVE A LA VIDA / $250
CLÁSICO CÓCTEL; CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO, ROBALO, OSTIÓN Y PATA.
CON PEPINO Y CEBOLLA MORADA

CAMARONES ROCA / $198
120 GR DE CAMARONES CAPEADOS BAÑADOS EN ADEREZO SPICY.

BURRITO DE CAMARÓN / $185
TORTILLA DE HARINA BURRERA RELLENA CON GUISO DE CAMARÓN Y MARLIN AGUACATE CON MIX DE COL, COSTRA DE QUESO Y ADEREZO DE LA CASA.

BURRITO CAMARÓN ROCA / $180
TORTILLA BURRERA RELLENA DE MIX DE COL, MIX DE QUESOS, AGUACATE, CAMARONES ROCA Y KANIKAMA BAÑADOS EN SALSA SPICY.

EMPANADA DE CAMARÓN / $160
(2PZS) EMPANADA FRITA RELLENA CON GUISO GOBERNADOR Y MIX DE QUESOS.

TACOS

TACO DE PESCADO BAJA / $80
TACO DE PESCADO CAPEADO CON MIX DE COL BAÑADA EN ADEREZO DE LA CASA, ACOMPAÑADOS CON PICO DE GALLO.

TACO DE CAMARÓN CAPEADO / $85
TACO DE CAMARÓN CAPEADO CON MIX DE COL Y ADEREZO DE LA CASA, ACOMPAÑADO CON PICO DE GALLO.

TACO GOBERNADOR / $90
TORTILLA DORADA CON GUISO DE CAMARÓN, CHILE POBLANO Y QUESO.

TACO DE PULPO / $110
TACO DE PULPO CON TORTILLA AZUL GUISADO EN PASTA DE CHILES, CON COSTRA DE QUESO Y AGUACATE, ACOMPAÑDO CON CEBOLLA Y HABANERO.

TACO PACÍFICO / $105
TACO DE PULPO CON TORTILLA AZUL GUISADO EN PASTA DE CHILES, FRIJOL VENENOSO CON COSTRA DE QUESO Y CREMOSO DE AGUACATE, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA Y HABANERO.

TACO PULPO REGIO / $110
TACO DE PULPO EN TORTILLA DE HARINA SOFRITO EN MANTEQUILLA, AJO Y CEBOLLA, GUISADO EN PASTA MACHA.

TACO LA COSTA / $95
TACO DE CAMARON CON ZARANDEADO, SOFRITO CON AJO Y CEBOLLA, COSTRA DE QUESO Y CREMOSO DE AGUACATE.

TACO ANAHEIM A LA DIABLA / $100

TORTILLA DE HARINA CON COSTRA DE QUESO Y CHILE ANAHEIM, RELLENO DE CAMARONES EN UNA SALSA DE TOMATE Y CHIPOTLE.

TACO OSTIÓN A LA DIABLA / $90

OSTIONES EN UNA SALSA DE TOMATE Y CHIPOTLE, SOBRE UNA TORTILLA DE HARINA CON COSTRA DE QUESO.

TACOS DE OSTIÓN CAPEADO / $90

OSTIÓN CAPEADO MONTADO EN TORTILLA CON COSTRA DE QUESO Y SERVIDO CON REPOLLO, PICO DE GALLO Y CEBOLLA CURTIDA (MAÍZ/ HARINA).

TACO GUISO MARLÍN-CAMARÓN / $85

TACO DORADO DE HARINA RELLENO CON GUISO DE CAMARÓN Y MARLÍN ACOMPAÑADO CON CREMOSO DE AGUACATE Y SALSA DE CHILE MORITA.

TODOS LOS TACOS SE PUEDEN PEDIR CON TORTILLA DE HARINA Y CON OPCIÓN DE QUESO.

TOSTADAS Y ÓRDENES

TOSTADA SAN FRANCISQUITO / $135

TOSTADA DE PULPO, CAMARÓN Y ATÚN MONTADA SOBRE UNA TOSTADA CON PATÉ DE CAMARÓN Y UN TOQUE DE AJONJOLI.

TOSTADA MAR DE CORTÉS / $145

TOSTADA UNTADA CON PATE DE MARLÍN, PEPINO, CEBOLLA, ACOMPAÑADA CON CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO Y ATÚN BAÑADOS CON UNA LIGERA SALSA DE CHILTEPÍN, SAL Y PIMIENTA.

TOSTADA TODOS SANTOS $150

GUISO CALIENTE DE CAMARÓN, PULPO Y MARLIN MONTADO SOBRE UNA DORADITA DE MAÍZ AZUL Y COSTRA DE QUESOS, ACOMPAÑADA CON CAMARÓN CAPEADO Y CREMOSO DE AGUACATE.

TOSTADA HABANERO / $110 **ORDEN** / $190

CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO, PULPO Y ROBALO BAÑADO EN UNA SALSA DE HABANERO Y GUAJILLO CON UN TOQUE CITRICO, ACOMPAÑADO CON PEPINO Y CEBOLLA.

TOSTADA ROBALO CHILTEPIN / $110 **ORDEN** / $190

CALLITO DE ROBALO BAÑADO EN SALSA DE CHILE CHILTEPÍN Y SERVIDO CON CEBOLLA MORADA Y PEPINO.

TOSTADA MACHA / $100 **ORDEN** / $160

TOSTADA DE CAMARÓN, ATÚN, PEPINO Y CEBOLLA EN SALSA TIPO MACHA CON UN TOQUE DE CLAMATO.

TOSTADA CEVICHE DE PANELA / $90 **ORDEN** / $150

CEVICHE FRESCO DE PANELA, AGUACATE, Y PEPINO, CON TOQUE DE ACEITE DE OLIVA Y CREMOSO DE CILANTRO.

TOSTADA CAYO ROBALO NEGRO / $95 **ORDEN** / $165

CAYO DE ROBALO SAL PIMIENTADO CON PEPINO Y CEBOLLA MORADA, SOBRE UNA SALSA NEGRA DE HABANERO Y ACEITE DE GUAJILLO.

TOSTADA BALANDRA / $100 **ORDEN** / $150

TOSTADA DE CAMARÓN CRUDO Y COCIDO CON CEBOLLA MORADA Y PEPINO EN CUBOS, ACOMPAÑADA CON SALSA HABANERO NEGRO Y ACEITE DE GUAJILLO Y TINTA DE CALAMAR.

TOSTADA ROCA // $100

TOSTADA DE CAMARONES ROCA Y KANIKAMA CON ADEREZO SPICY, SOBRE WONTON Y AGUACATE RALLADO CON SALSA DE ANGUILA Y CEBOLLÍN.

TOSTADA Y ORDEN CERRALVO (LECHE DE TIGRE) $100/$160

CAMARÓN COCIDO Y CALLO DE PESCADO EN UNA SALSA CÍTRICA CON UN TOQUE DE YUSU Y ACEITE DE GUAJILLO, ACOMPAÑADO CON PEPINO Y CEBOLLA MORADA.

TOSTADA Y ORDEN LORETO (CEVICHE CAMARON Y PESCADO) $90 / $150

TOSTADA CLÁSICA, DE CAMARÓN Y/O PESCADO, CON SAL Y LIMÓN, UN TOQUE DE CHILE CHILTEPÍN, TOMATE CHERRY, CEBOLLA MORADA Y PEPINO.

QUESADILLAS

PESCADO / $95

QUESADILLA DE PESCADO CAPEADO CON MIX DE COL BAÑADA EN ADEREZO DE LA CASA, ACOMPAÑADOS CON PICO DE GALLO.

CAMARÓN / $100

QUESADILLA DE CAMARON CAPEADO CON MIX DE COL Y ADEREZO DE LA CASA, ACOMPAÑADO CON PICO DE GALLO.

GUISO MARLÍN CAMARÓN / $100

TORTILLA DE HARINA DORADA CON MIX DE QUESOS Y RELLENA CON 60GR GUISO DE CAMARÓN Y MARLÍN, ACOMPAÑADO CON CREMOSO DE AGUACATE Y SALSA DE CHILE MORITA.

EXTRAS

Aderezo $20 - Salsa $20 - Aguacate $25 - Pulpo $50 - Queso $30