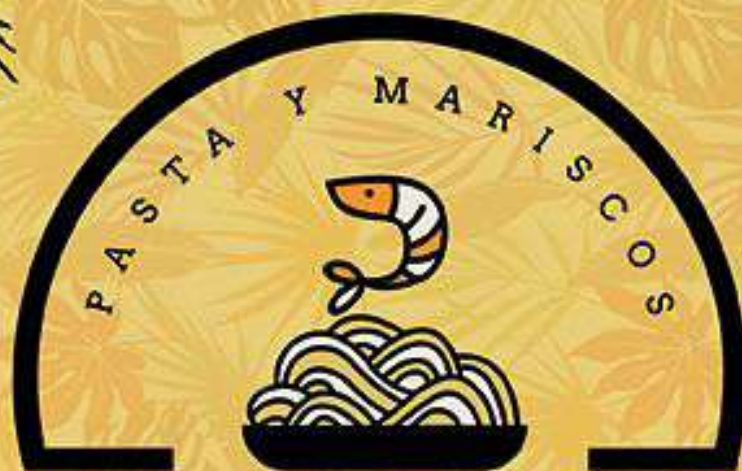


RESTAURANTE



**TERRAZA
LAGUNA**



🕒 PLATILLO CON TIEMPO DE ESPERA
★ NUESTRO RECOMENDADO

LA BARRA FRÍA

AGUACHILE MORITA ★

Camarón mariposeado encurtido al momento acompañados de pepino y cebolla morada, bañados con salsa tatemada de chile morita.

\$165

AGUACHILE VERDE ★

Camarón mariposeado encurtido al momento acompañados de pepino y cebolla morada, bañados con salsa de chile serrano y aguacate.

\$165

AGUACHILE MIRREY ★

Camarón mariposeado encurtido al momento acompañados de pepino y cebolla morada, bañados con salsa de tamarindo picosa.

\$165

CEVICHE TRADICIONAL

Trozos de camarón combinado con pepino, cebolla morada, tomate y chile serrano, encurtido al momento.

\$170

CEVICHE DE PULPO ITALIANO

Trozos de pulpo cocido acompañado con spaghetti de pepino, cebolla blanca y aguacate, bañado con salsa verde emulsionada con aceite de oliva.

\$185

CEVICHE DE ATÚN

Trozos de pulpo cocido acompañado con spaghetti de pepino, cebolla blanca y aguacate, bañado con salsa verde emulsionada con aceite de oliva.

\$165

CARPACIO DE SALMÓN

Láminas delgadas de salmón, marinado con emulsión de aceite de oliva y cítricos, acompañado de julianas de cebolla morada, arugula fresca y alcaparras.

\$200

TARTAR DE ATÚN

Atún crudo picado finamente marinado con salsa de jengibre y piquín sobre una cama de aguacate.

\$150

LOS CLÁSICOS

CEVICHE DE SIERRA NATURAL

Sierra natural molida curtida con limón, pepino, cebolla morada y cilantro.

\$140

CAMARÓN Y PULPO PARA PICAR

Pulpo y camarón cocido con pepino y cebolla morada.

\$200

CAMPECHANA

Camarón cocido, pulpo, callo, pepino, cebolla morada y trozos de aguacate (fría o caliente).

\$210

CEVICHE MIXTO

Camarón crudo, cocido, pulpo y callo, con pepino, cebolla morada y salsa mix de chiles secos.

\$195

SASHIMI DE ATÚN

Láminas de atún con pepino y cebolla morada, con un toque de salsa poke.

\$160

MIXTO PARA PICAR

Pez espada, pulpo, callo, camarón cocido y camarón crudo.

\$220

DE TEMPORADA

OSTIONES FRESCOS

\$120

6 piezas de ostión fresco sobre cama de sal gruesa, acompañados con salsa de chile piquín.

ÓRDEN DE CALLOS

Trozos de callo con pepino, cebolla morada y chile de árbol.

TENACITAS DE CANGREJO

\$185

Acompañadas con salsa de chile de árbol.



Tartar de atún

ENTRADAS CALIENTES

CARNITAS DE ATÚN ☉

\$135

Carnitas de atún fritas en manteca, acompañadas de tortilla, guacamole y salsas de la casa.

TACO DE PULPO ZARANDEADO

\$65

Tentáculo de pulpo a la brasa, marinado con salsa zarandeada, sobre tortilla de maíz y queso.

TACO DE CAMARÓN ZARANDEADO

\$50

Camarones marinados con salsa zarandeada y salteados con cebolla blanca, sobre tortilla de maíz y queso, topping de brotes y mini rodajas de tomate.

TACO ESTILO ENSENADA

\$55

De camarón, pulpo*, pescado u ostión (tu eliges) sobre tortilla de maíz azul, ensalada de col morada y aderezo cremoso de chile morita.*\$60



Pulpo a las brasas

PLATILLOS PRINCIPALES

SALMÓN CÍTRICO ☉

\$215

Filete de salmón al grill, con salsa cítrica y vino blanco, sobre cama de puré de camote asado.

PESCA DEL DÍA ☉

\$175

Pescado blanco a la plancha y mantequilla, sobre ensalada tibia de espinacas, tomate cherry asado, crema de cebolla, ajo ahumado y espárragos.

PULPO A LAS BRASAS ☉ ★

\$290

Pieza de pulpo marinado, con salsas de la casa, terminado al grill y acompañado de vegetales asados, con finas hierbas.

PIZZAS

DE CAMARÓN CON OSTIÓN AHUMADO ☉

\$210

Masa delgada, salsa pomodoro hecha en casa, mix de queso mozzarella y manchego, topping de camarones enteros, ostión ahumado, aceitunas negras y cebolla blanca.

MARGARITA ☉

\$170

Masa delgada, salsa pomodoro tradicional, mix de queso mozzarella y manchego, tomates rostizados, hojas de albahaca, queso mozzarella fresco.

TUNA ☉

\$200

Masa delgada, con salsa base de huitlacoche, mix de queso mozzarella y manchego, topping de atún, cebolla blanca, aceitunas negras, aguacate, y queso de cabra con cenizas.

ESPECIAL ☉

\$220

Masa delgada, salsa pomodoro hecha en casa, pepperoni, champiñón, pimientos, cebolla morada y salchicha italiana.

PASTAS

FETTUCCINE DEL MAR ☉

\$185

Pasta fettuccine en salsa al vino blanco, acompañada de camarón salteado y tentáculo de pulpo al grill.

LASAGNA RICETTA ★

\$145

Nuestra tradicional lasagna de carne molida de res.

LASAGNA LAGUNA

\$160

Lasagna de salmón, bechamel de betabel, queso gruyere, y láminas de parmesano.

PASTA FRUTTI DI MARE ☉

\$185

Pasta fettuccine, con salsa pomodoro y mariscos, (mejillones, pulpo, calamar y camarón).



Fettuccine del mar

Pizza de tuna





CERVEZA

PACÍFICO AMARILLA	\$30
PACÍFICO SUAVE	\$40
PACÍFICO LIGHT	\$30
CORONA	\$30
ULTRA	\$40
MODELO ESPECIAL OSCURA	\$40
MODELO ESPECIAL CLARA	\$40

VINOS

	BOTELLA	COPA
L.A. CETTO PETITE SIRAHG	\$430	\$105
LOS CARDOS MALBEC	\$430	\$105
CONCHA Y TORO MERLOT	\$390	\$90
CONCHA Y TORO SUAVINGNON	\$390	\$90

BEBIDAS PREPARADAS

SANGRÍA	\$80
LIMONADA MINERAL	\$35
LIMONADA NATURAL	\$30
NARAPIÑA	\$30
LIMÓN - PEPINO - HIERBABUENA	\$35

