

-PACIFICA-

CLAMATOS

TRADICIONAL “MEXICALI”
Clamato + Almeja + Jugo de almeja + Salsa especial.

AFRODISIACO
Clamato + Almeja + Camarón + Pulpo + Jugo de almeja + Cerveza.

REGIO
Clamato + Carne seca + Salsa especial + Cerveza.

ENERGÉTICO
Clamato + Camarón + Caldo de camarón + Salsa especial + Cerveza.

MICHA Y MICHA
Mitad de clamato + Almeja + Salsa especial + Mitad de cerveza.

PACÍFICA
Clamato + Almeja + Callo de almeja + Camarón + Jugo de almeja + Salsa especial + Tequila.

BAJA 1000
Clamato + Callo de hacha + Chile de árbol + Tequila.

TARUGO
Clamato + Tarugo (paleta de chile) + Salsa especial + Cerveza.

MESA FRÍA

TIRADITO NEGRO
Pescado fresco + Salsas negras + Chicharrón de cerdo.

AGUACHILE ESTILO SINALOA
Camarón + Serrano + Limón + Pepino + Cilantro.

CALLO DE HACHA Fresco, jamás congelado.
*Natural / *Aguachile / *Chile de árbol.

MOLCAJETE FRÍO
Callo - Camarón - Pulpo - Salsa especial.

SASHIMI DE ATÚN
Rebanadas de atún fresco + Salsa rasurada + Salsa de aguacate cilantro + Cebolla crujiente.

MARISCADA PACÍFICA
Ostión fresco + Pulpo + Almeja chocolata + Callo de hacha + Camarones para pelar + Cama de hielo.

OSTIONES Y ALMEJAS

ALMEJA CHOCOLATA (PZA)
En su concha, jamás congelada, desde Ensenada, B.C.

ALMEJA ENSENADA (PZA)
Almeja + Camarón + Queso fundido + Vino blanco + A las brasas de ébano.

OSTIONES EN SU CONCHA 1/2 DOCENA DOCENA
Salsa rasurada + Salsa chihuil.

NUEVO **OSTIONES MANTEQUILLA PIQUÍN**
Ostión de la Baja al carbón con Tuétano + Piquín cítrico.

OSTIONES ROCKEFELLER
A las brasas.

OSTIONES CERVEZA
A las brasas de ébano + Salsa de cerveza.

CEVICHES

DE PESCADO DE CAMARÓN

PACÍFICA
Camarón + Pulpo + Callo + Pepino.

ESPECIAL LORETO
Camarón + Cebolla + Pepino + Chile de árbol tatemado + Clamato.

COCTELES

COCTEL DE CAMARÓN
COCTEL CAMPECHANO

PASTAS

FETUCCINI A LA CREMA DE ALMEJA
Fetuccini + Almeja blanca + Crema.

FETUCCINI MARINERO DE LA BAJA
Fetuccini + Camarón + Calamar + Mejillón + Salmón + Almeja.

SOPAS, CREMAS Y ENSALADAS

CREMA DE ALMEJA
Almejas + Carbón de ébano.

ARROZ MARINERO
Arroz frito + Mariscos.

SOPA DE MARISCOS LEVANTAMUERTOS.
Ligeramente picante.

ENSALADA CÉSAR
Lechuga orejona + Aderezo César + Parmesano.

AGREGAR POLLO

PA’ PICAR

NUEVO **ARROZ MAR DE CORTÉZ**
Mariscos + Arroz azafranado + Esencia de Mejillón y Vodka + Brotes de cilantro.

CALLO SELLADO
Callo fresco + Salsa de mantequilla limón + Tocino frito.

AROS DE CALAMAR
Empanizados + Salsa mango - chipotle + Salsa tártara.

CHILES RAFITA (3 PIEZAS)
Chiles güero empanizados rellenos de camarón + Queso crema.

CARNITAS DE ATÚN
Cubos de atún fresco + Salsa tj + Caldillo de frijol + Tomatillo + Aguacate.

CHICHARRÓN DE PESCADO
Frijoles Sinaloa + Guacamole + Cebolla curtida.

MONTADITO DE CALLO
Baguette + Salsa cítrica + Aguacate.

MARISCADA ROSARITO
Tacos de camarón + Arroz marinero + Ceviche de pescado + Almeja Ensenada + Chiles Rafita + Chicharrón de pescado.

TACOS Y TOSTADAS

TOSTADA DE PULPO
Pulpo fresco + Salsa de cacahuete + Aguacate.

COSTRA DE CAMARÓN
Queso + Camarón + Aguacate.

TACO ÁRABE DE CAMARÓN
Tortilla de harina + Jocoque + Aguacate + Col + Pepino + Sriracha.

PULPO ZARA TACO Ó TOSTADA
Pulpo zarandeado + Queso fundido + Guacamole + Pepino + Pico de gallo.

NUEVO **TACO CREMOSO DE CAMARÓN** (3 PZAS)
Guiso de camarón y carne seca + En tortilla de harina + Servido con dos salsas aromáticas.

TACO ESTILO ENSENADA PESCADO CAMARÓN
Capeado con cerveza + Pico de gallo + Crema + Col.

TACO MARLÍN BRASAS
Marlín ahumado + Queso + Chile poblano + Cebolla.

TACO CAMARÓN BRASAS
Machaca de camarón + Queso + Chile poblano + Cebolla.

TACO CALIFORNIA
Chile chilaca tatemado + Camarón adobado + Crema + Queso + Guacamole.

TACO BAJA
Tortilla de harina + Camarones en salsa tatemada + Col + Pico de gallo + Alioli.

TOSTADA DE LAJA DE ATÚN
Lajas de atún + Salsa cítrica + Guacamole + Cebolla frita + Pepino.

TOSTADA MAHI - MAHI
Lajas de mahi-mahi marinadas + Salsa de chipotle + Cebolla crujiente + Aguacate.

TACO CRUJIENTE DE ATÚN
Atún fresco en tortilla frita + Tomatillo + Aguacate + Cilantro.

TOSTADA AHOGADA CALLO CAMARÓN
Salsa especial.

CAMARONES

AL PIQUÍN
Camarones en salsa cremosa de piquín + A las brasas + Hoja de plátano.

ESQUITE
Esquites ahumados tiernos + Salsa cremosita + Zarandeados.

CAMARONES

MOLCAJETE
Queso panela + Cebollita cambray + Nopal asado + Salsa borracha.

PARROT BAY
Rellenos de queso + Tocino + Empanizados.

ESMERALDA
“Tomatillo cilantro” + Chile habanero + Queso gratinado.

AL COCO
Camarones empanizados al coco + Salsa de mango.

CAMARONES U10 AL GUSTO

*Porción de camarones 220 grs.

FISH MARKET



FILETE SOBRE ESQUITES
Filete zarandeado + Esquites tiernos a las brasas.

FILETE RASURADO
Tomatillo milpero + Tomate guaje + Cebolla morada + Verduras + Arroz blanco.

FILETE NAYARITA
Zarandeado en hoja de plátano + Salsa cremosita picante.

FILETE EMPANIZADO

SALMÓN ATLÁNTICA
Filete a las brasas + Salsa almeja.

NUEVO **ATÚN AL PASTOR**
Atún marinado y sellado con chícharo japonés + Esencia de morita + Arroz de sushi.

ATÚN A LAS BRASAS
Filete de atún sellado + Salsa oriental.

PESCADO ENTERO
Siempre fresco; Pídelo zarandeado, frito, dos tallas, grill, etc. *HUACHINANGO

*Porción de filete de pescado 220 grs.

LANGOSTA

PUERTO NUEVO
Estilo Puerto Nuevo + Arroz + Frijoles + Tortilla de harina + Mantequilla.

THERMIDOR A LA CREMA
Pomodoro + Pimientos + Champiñón + Gratinada.

PULPO

OLIVO Y MEZQUITE
Aceite de olivo + Perejil + Ahumado al grill.

ZARANDEADO
Bañado en salsa zarandeada.

ADOBADO
Adobo especial en salsa pasilla + Puré de papa.

A LOS 3 CHILES
Chiles ahumados + Ajonjolí + Salsa de Soya

CARNES Y AVES

RIB EYE 400 GR.
Guacamole + Frijoles + Chiles toreados + Cebolla cambray.

ARRACHERA 300 GR.
Guacamole + Frijoles + Chiles toreados + Cebolla cambray.

PECHUGA DE POLLO ZARANDEADA
Arroz rojo + Verduras.

POLLO SINALOA 220 GR.
Cebolla cambray + Tomate guaje en cuadros + Rodaja de milpero + Cebolla morada en cubos + Puré.



Todos los precios son en Pesos Mexicanos e incluyen el 16% de IVA.

*Estos platillos se sirven crudos, poco cocidos de acuerdo a sus especificaciones. El consumo de carne, pollo, mariscos, moluscos crudos o poco cocinados pueden incrementar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, específicamente si usted tiene una condición médica. Y es responsabilidad de quien los consume.

Por favor antes de ordenar informe a su mesero de cualquier alergia a alguna comida o ingrediente que una de las personas en su mesa padezca. PACMITY NOV24