

# Entradas

# Tostadas

**CAMARONES ENCACAHUATADOS** 250 GR. **\$210**  
Camarones para pelar con deliciosa mezcla de cacahuete, pepino, ajo y mantequilla.

**CAMARONES ROCA** 150 GR. **\$170**  
Camarones fritos con salsa ukoy, sriracha sobre una cama de jicama.

**CEVICHE TROPICAL** 120 GR. **\$190**  
Cubos de atún fresco con mango, aguacate, tomate mezclados en salsa de la casa. (Solo en temporada)

**YORSH'S ESPECIAL** **\$140**  
Camarón, calamar y pulpo en pasta de chiles, limón y jengibre. Montado en ceviche.

**FISH AND CHIPS** 100 GR. **\$155**  
Deliciosas tiras de pescado de temporada capeadas acompañadas de papas fritas.

**PAPAS FRITAS** 300 GR. **\$78**  
Bastones de papa con un toque de sal y perejil.

**CLAM CHOWDER CON PAN** 200 GR. **\$130**  
Deliciosa crema de almeja estilo San Francisco, servida en pan Ohlala.

**KEKA FRITA** 80 GR. **\$70**  
Masa, queso y guiso a elección (gobernador, Atún Cilantro y Marlin).

**KETO DE ATUN PASILLA** 130 GR. **\$145**  
Aguacate coronado, cubos de atun pasilla.

**KETO DE CEVICHE ENSENADENCE** 130 GR. **\$145**  
Aguacate coronado con ceviche.

**CEVICHE DE JAMAICA** 200 GR. **\$130**  
Con pepino, cebolla, salsa monsquera.

**CEVICHE DE JAMAICA TOSTADA** 120 GR. **\$70**  
Con pepino, cebolla, salsa monsquera.

**TORRE DE MARISCOS** 400 GR. **\$299**  
Pulpo, camarón, callo de almeja, atun, vegetales, salsa monsquera.

**SASHIMI DE ATÚN**  
Atún fresco, vegetales y salsa ponzu.

**SASHIMI DE PULPO**  
Pulpo cocido, vegetales y salsa ponzu.

**PATÉ DE MARLÍN**  
Marlín nacional cremoso con verdura

**CEVICHE ENSENADENSE**  
Molida de cazón con verduras picadas

**AGUACHILE NEGRO**  
Camarón curtido, salsas negras y chile serrano, acompañado de verdura fresca

**AGUACHILE CHILTEPÍN**  
Camarón curtido, acompañado de verdura fresca, chiltepin y jengibre

**AGUACHILE MANGO**  
Camarón curtido, salsa mango y habanero, acompañado de verdura fresca y mango

**AGUACHILE DON JOAQUÍN**  
Camarón curtido, salsa verde base de serrano acompañado de verdura fresca

**AGUACHILE DE PULPO**  
Pulpo cocido, salsas negras y chile serrano

**AGUACHILE DE PIÑA**  
Camarón curtido, salsa negras, vegetales y piña

**ATÚN PASILLA**  
Atún fresco con polvo de pasilla y canela; sobre una cama de aguacate

**ATÚN NEREIDA**  
Atún en cubos en salsa cremosa picante, huevo de masago, base de pepino y guacate

**CEVICHE DE CAMARÓN**  
Camarón curtido en limon y verduras picada

TOSTADA **\$85** **\$168**  
60 GR. 120 GR.

**\$137** **\$245**  
60 GR. 120 GR.

**\$70** **\$155**  
135 GR. 270 GR.

**\$65** **\$125**  
135 GR. 270 GR.

**\$85** **\$188**  
70 GR. 140 GR.

**\$85** **\$188**  
70 GR. 140 GR.

**\$125** **\$223**  
100 GR. 160 GR.

**\$85** **\$188**  
70 GR. 140 GR.

**\$165** **\$300**  
70 GR. 140 GR.

**\$80** **\$155**  
70 GR. 140 GR.

**\$90** **\$187**  
80 GR. 160 GR.

**\$80** **\$155**  
80 GR. 160 GR.

**\$68** **\$155**  
135 GR. 300 GR.

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS  
O CURTIDOS CON LIMON ES  
RESPONSABILIDAD DEL QUE LO CONSUME

## Cocctetes

	MEDIANO	GRANDE
<b>CAMARÓN</b>	<b>\$150</b>	<b>\$188</b>
	120G	180G
<b>CAMARÓN Y PULPO</b>	<b>\$175</b>	<b>\$225</b>
	120G	180G
<b>PULPO</b>	<b>\$195</b>	<b>\$245</b>
	100G	150G

Todos acompañados de salsa mexicana, pepino y aguacate

