

# Entradas

<b>CAMARONES ENCACAHUATADOS</b> 250 GR.	<b>\$210</b>
Camarones para pelar con deliciosa mezcla de cacahuate, pepino, ajo y mantequilla.	
<b>CAMARONES ROCA</b> 150 GR.	<b>\$170</b>
Camarones fritos con salsa ukoy, sriracha sobre una cama de jícama.	
<b>CEVICHE TROPICAL</b> 120 GR.	<b>\$190</b>
Cubos de atún fresco con mango, aguacate, tomate mezclados en salsa de la casa. (Solo en temporada)	
<b>YORSH'S ESPECIAL</b>	<b>\$140</b>
Camarón, calamar y pulpo en pasta de chiles, limón y jengibre. Montado en ceviche.	
<b>FISH AND CHIPS</b> 100 GR.	<b>\$155</b>
Deliciosas tiras de pescado de temporada capeakeadas acompañadas de papas fritas.	
<b>PAPAS FRITAS</b> 300 GR.	<b>\$78</b>
Bastones de papa con un toque de sal y perejil.	
<b>CLAM CHOWDER CON PAN</b> 200 GR.	<b>\$130</b>
Deliciosa crema de almeja estilo San Francisco, servida en pan Ohlala.	
<b>KEKA FRITA</b> 80 GR.	<b>\$70</b>
Masa, queso y guiso a elección (gobernador, Atún Cilantro y Marlin).	
<b>KETO DE ATUN PASILLA</b> 130 GR.	<b>\$145</b>
Aguacate coronado, cubos de atún pasilla.	
<b>KETO DE CEVICHE ENSENADENSE</b> 130 GR.	<b>\$145</b>
Aguacate coronado con ceviche.	
<b>CEVICHE DE JAMAICA</b> 200 GR.	<b>\$130</b>
Con pepino, cebolla, salsa monsquera.	
<b>CEVICHE DE JAMAICA TOSTADA</b> 120 GR.	<b>\$70</b>
Con pepino, cebolla, salsa monsquera.	
<b>TORRE DE MARISCOS</b> 400 GR.	<b>\$299</b>
Pulpo, camarón, callo de almeja, atún, vegetales, salsa monsquera.	

# Poletos

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

Todos acompañados de salsa mexicana, pepino y aguacate

# Tostadas

	TOSTADA	ORDEN
<b>SASHIMI DE ATÚN</b> Atún fresco, vegetales y salsa ponzu.	<b>\$85</b> 60 GR.	<b>\$168</b> 120 GR.
<b>SASHIMI DE PULPO</b> Pulpo cocido, vegetales y salsa ponzu.	<b>\$137</b> 60 GR.	<b>\$245</b> 120 GR.
<b>PATÉ DE MARLÍN</b> Marlín nacional cremoso con verdura	<b>\$70</b> 135 GR.	<b>\$155</b> 270 GR.
<b>CEVICHE ENSENADENSE</b> Molida de cazón con verduras picadas	<b>\$65</b> 135 GR.	<b>\$125</b> 270 GR.
<b>AGUACHILE NEGRO</b> Camarón curtido, salsas negras y chile serrano, acompañado de verdura fresca	<b>\$85</b> 70 GR.	<b>\$188</b> 140 GR.
<b>AGUACHILE CHILTEPÍN</b> Camarón curtido, acompañado de verdura fresca, chiltepín y jengibre	<b>\$85</b> 70 GR.	<b>\$188</b> 140 GR.
<b>AGUACHILE MANGO</b> Camarón curtido, salsa mango y habanero, acompañado de verdura fresca y mango	<b>\$125</b> 100 GR.	<b>\$223</b> 160 GR.
<b>AGUACHILE DON JOAQUÍN</b> Camarón curtido, salsa verde base de serrano acompañado de verdura fresca	<b>\$85</b> 70 GR.	<b>\$188</b> 140 GR.
<b>AGUACHILE DE PULPO</b> Pulpo cocido, salsas negras y chile serrano	<b>\$165</b> 70 GR.	<b>\$300</b> 140 GR.
<b>AGUACHILE DE PIÑA</b> Camarón curtido, salsa negras, vegetales y piña	<b>\$80</b> 70 GR.	<b>\$155</b> 140 GR.
<b>ATÚN PASILLA</b> Atún fresco con polvo de pasilla y canela; sobre una cama de aguacate	<b>\$90</b> 80 GR.	<b>\$187</b> 160 GR.
<b>ATÚN NEREIDA</b> Atún en cubos en salsa cremosa picante, hueva de masago, base de pepino y guacate	<b>\$80</b> 80 GR.	<b>\$155</b> 160 GR.
<b>CEVICHE DE CAMARÓN</b> Camarón curtido en limón y verduras picada	<b>\$68</b> 135 GR.	<b>\$155</b> 300 GR.

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O CURTIDOS CON LIMÓN ES RESPONABILIDAD DEL QUE LO CONSUME