

MENÚ



Entradas



PESCADILLAS 3 pzas \$150

Un clásico guiso costeño con jitomate, cebolla y ajo sofrito

PESCADILLAS CON CEVICHE 3 pzas \$220

Bañadas con el famoso ceviche Acapulco o Campechana

CHALUPAS DE PESCADO VERDE \$120

5 pzas
Preparado con epazote y un toque de eneldo

FISH & CHIPS \$190

Boneless de robalo sobre una cama de chips caseras

DEDOS EMPANIZADOS 8 pzas \$190

De pescado, acompañados de aderezos de la casa

BOLILLO DE MARLIN \$80

Los famosísimos de Paititi del Mar R&R

BOLILLO MARINERO

Otra joya de Paititi; pulpo, pescado y camarón, tocineta, salsa cremosa y queso gouda



TACO SUBE 2 pzas
De pescado o camarón clásico estilo Baja, ¡pero este sube!

PESCADO \$85 CAMARÓN \$95

TACOS DE MARISCOS 2 pzas \$130

Pulpo, pescado y camarón con pimientos, cebolla y mantequilla

TOSTADAS

TOSTADA DE ATÚN \$90

Preparada con salsas y embarrada de guacamole

TOSTADA DE CAMARÓN \$80

Preparada con salsas, cebolla, chile verde y cilantro

TOSTADA DE TIRITAS \$90

Clásicas estilo Zihua *mopri*

TOSTADA DE CEVICHE DE SIERRA \$90

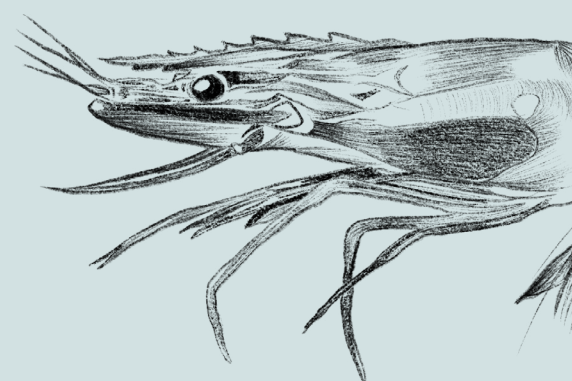
Estilo nayarita, seco, con zanahoria, cebolla, jitomate y cilantro

TOSTADA DE CEVICHE SURFER \$90

De pescado en cubitos con jitomate, pepino, cebolla y habanero.. *si los traes bien puestos*

TOSTADA DE CALLO DE HACHA \$150

Con cebolla morada y un toque de chiltepín



TACOS

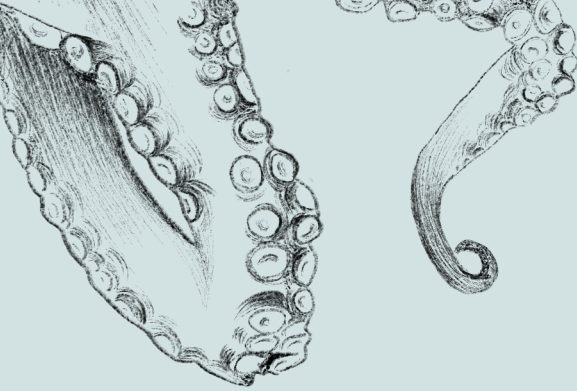
TACO DE CAMARÓN EN ADOBO \$120

2 pzas
Preparado costeño de adobo de chiles secos

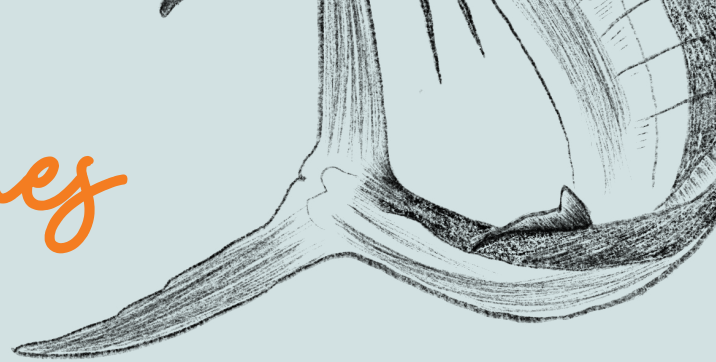
TACO DE PESCADO A LA TALLA \$110

2 pzas
Clásica salsa acapulqueña "a la talla" de chiles secos y mantequilla





Ceviches



SURFER

Todo en cubitos, pescado cocido en limón con cebolla, pepino, jitomate y habanero... *si te atreves*

\$210

DENALI

Sierra estilo nayarita todo bien picadito con zanahoria, cebolla, jitomate, y un toque de habanero

\$210

ACAPULCO

Pescado con jitomate, cebolla, cilantro y chile verde, con catsup y salsas de la casa, *¡un clásico!*

\$210

DE PERÚ

Pescado en leche de tigre peruana

\$240

PARAÍSO

Atún con mango y fresa

\$220

RUSTIKO

Pescado con jengibre, aceite de ajonjolí, cebolla, cilantro, mango y pepino

\$220

CAMPECHANA

Pescado, camarón y pulpo, un clásico

\$240

CEVICHE DE ALMEJA BLANCA

Almeja blanca de Baja California a la mexicana con chile habanero

\$420

MÁS BARRA FRÍA

SASHIMI DE ATÚN

Con cebolla morada, cilantro y chile verde, salsitas de la casa y un toque de limón

\$240

SASHIMI DE LA PESCA DEL DÍA

Con cebolla morada, cilantro y chile verde o habanero, un toque de jengibre, salsas de la casa y un toque de limón

\$240

SASHIMI DE CALLO DE HACHA

Con cebolla morada, cilantro y chiltepín

\$280

SUSHI DE ATÚN

Alga por fuera, pepino, aguacate y philadelphia por dentro

\$150

SUSHI DE LA PESCA DEL DÍA

Alga por fuera, pepino, zanahoria, jengibre, habanero, aguacate y philadelphia por dentro

\$150

SUSHI DE CAMARÓN

Alga por fuera, pepino, aguacate y philadelphia por dentro

\$150

COCTEL DE CAMARÓN

Con cebolla, cilantro y chile verde, preparados en salsa catsup, *¡super clásica!*

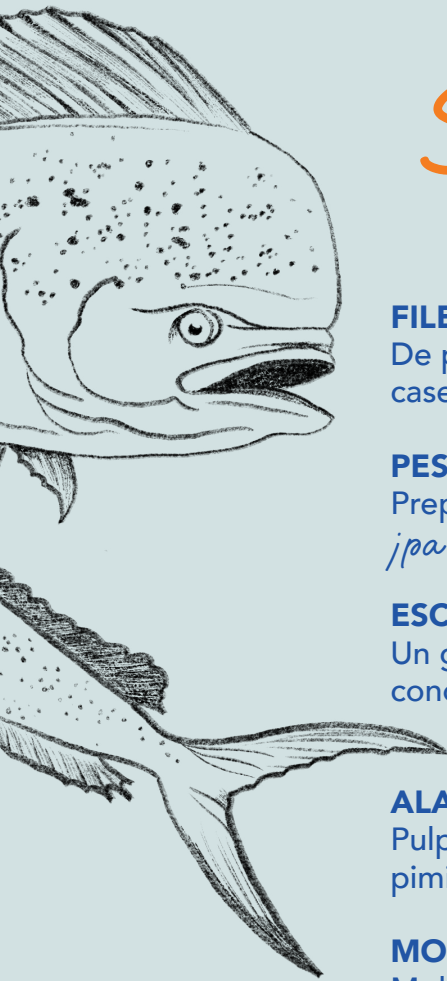
\$220

TIRITAS ZIHUATANEJO

De pescado *mopri* con cebollita morada y chile verde

\$210

Sabroso y caliente



FILETE EMPANIZADO

\$210

De pescado acompañado con arroz y chips caseras

PESCADO EN VERDE

\$180

Preparado con epazote y un toque de eneldo, *¡pa' taquear delicioso!*

ESCABECHE

\$180

Un guiso de Paititi del Mar que muchos conocen, *¡pa' tostadear exquisito!*

ALAMBRE DE MARISCOS

\$240

Pulpo, pescado y camarón, jamón, tocino, pimientos y cebolla gratinados con queso gouda

MOLE VERDE DE PESCADO

\$190

Mole de pipián con unos toques de la casa

SANDWICH DE LANGOSTA

\$250

Cola de langosta acapulqueña con mantequilla, ajo y especias, todo emparedado en pan de la casa

\$240

CALDO DE CAMARÓN VERDE

Con 6 camarones, preparado con hierbas y un toque de eneldo

CALDO DE CAMARÓN ROJO

\$240

Con 6 camarones, clásico caldito rojo de chiles secos exquisito

