

# 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

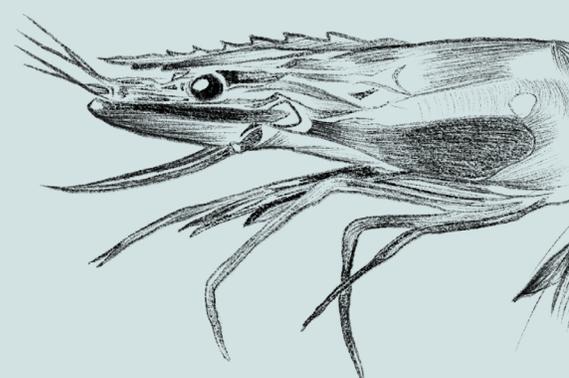
Estilo nayarita, seco, con zanahoria, cebolla, jitomate y cilantro

**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

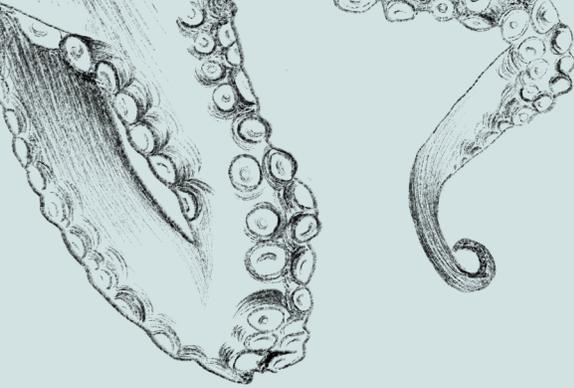
**TACO DE CAMARÓN EN ADOBO** \$120

2 pzas  
Preparado costeño de adobo de chiles secos

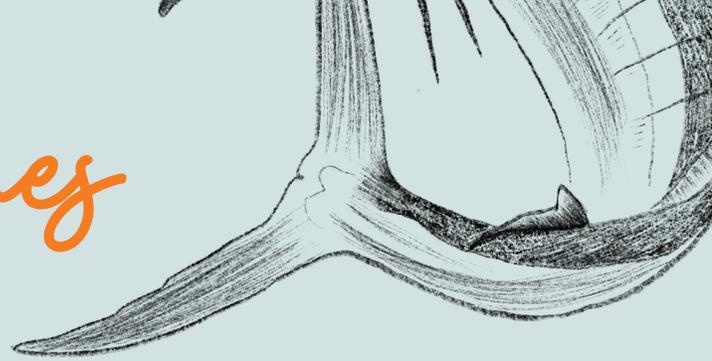
**TACO DE PESCADO A LA TALLA** \$110

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

