

LA PANGA LUPITA

#DejateQuerer

De 10:00 am
a 10:30 pm

La Famosa Panga Lupita, en donde podrá encontrar una selección de pescados, conchas y mariscos extremadamente frescos de los mares mexicanos escogidos diariamente por nuestros Chefs Daniel Ovadía, Diana Lozano y Omar Mendiola.

The famous Panga Lupita, where you can find a selection of extremely fresh fish, shells and shellfish from the Mexican seas chosen daily by our Chefs Daniel Ovadía, Diana Lozano and Omar Mendiola.

Mariscada Muelle Once. Callo de hacha, camarón crudo, camarón cocido, manita de cangrejo, ostión, mezclada con una salsa marisquera de chiltepín, cebolla morada y pepino. **\$350**

Muelle Once Seafood platter. Scallops, fresh shrimp, cooked shrimp, crab, oysters and chiltepin chili sauce with red onion and cucumber.

Coctel de camarón, aguacate, salsa bruja, cebolla, cilantro y nuestra salsa especial. **\$245**

Shrimp cocktail. Avocado, onion, coriander, olive oil and cocktail sauce.

Ceviche de pescado caribeño, crema y agua de coco, curry, limón, jengibre, chile habanero, cilantro, naranja y piña. **\$320**

Caribbean fish ceviche, coconut cream and water, curry, lemon, ginger, habanero chili, coriander, orange and pineapple.

Ceviche negro mixto. Camarón, pulpo y pescado, recado negro, cebolla encurtida, pepino, aguacate y cilantro. **\$295**

Mixed black ceviche. Shrimp, octopus and fish, black chilmole, pickled red onion, cucumber, avocado and coriander.

Tiradito de Kampachi, aceite de achiote, limón amarillo encurtido y chile habanero. **\$280**

Kampachi carpaccio, achiote oil, preserved lemons and habanero chili.

<p>Tiritas de pescado curadas en limón, chile habanero, orégano, aceite de oliva y cebolla morada. Acompañado de aguacate y tostadas.</p> <p>Tiritas of fish. Fish stripes cured in lemon and habanero chili, oregano, olive oil, red onion, corn tostadas and avocado.</p>	\$260
<p>Tostada de pulpo. Guacamole, jitomate cherry, pepino, chile serrano y cebolla cambray.</p> <p>Octopus tostada. Guacamole, cherry tomatoes, cucumber, serrano chili and welsh onions.</p>	\$140
<p>Tostada La Campechanita. Callo de hacha y camarón fresco, adobo de chile guajillo, aguacate y ajonjolí tostado.</p> <p>La Campechanita tostada. Scallops, fresh shrimp, guajillo chile adobo, avocado and roasted sesame.</p>	\$180
<p>Tostada de Sierra estilo Colima. Pescado curado en limón, cebollín, zanahoria, cilantro, salsa negra marisquera y dip de aguacate.</p> <p>Mexican Sierra tostada Colima style. Fish cured in lemon, spring onion, carrot, coriander, black homemade sauce and avocado spread.</p>	\$125
<p>Tostada de callo de hacha. Paté de camarón al chipotle, cebolla morada, pepino y chile chiltepín.</p> <p>Scallop Tostada. Shrimp and chipotle spread, red onion, cucumber and chiltepín chili.</p>	\$180
<p>Aguachile verde. Camarón crudo, chile serrano, cilantro y limón.</p> <p>Green aguachile. Fresh shrimp, serrano chili, coriander and lime.</p>	\$285
<p>Aguachile rojo. Camarón crudo, chile chiltepín, salsa negra marisquera, Clamato y limón.</p> <p>Red aguachile. Fresh shrimp, chiltepín chili, black homemade sauce, Clamato and lime.</p>	\$285

COMIDAS Y CENAS LUNCH & DINNER

De 1:00 pm
a 10:30 pm

Entradas/Starters

- Guacamole. El tradicional hecho en casa, con queso asadero y totopos de maíz.** **\$145**
Guacamole. The traditional homemade, served with asadero cheese and crispy corn chips.
- Tacos de camarón rebozado (3) en tortilla de harina, ensalada de col y mayonesa picante.** **\$245**
Battered shrimp tacos (3). Flour tortilla, cabbage salad, and spicy mayonnaise.
- Tacos de pescado rebozado (3) estilo Ensenada, pico de gallo y col con mayonesa y limones.** **\$220**
Ensenada style battered fish tacos (3). Pico de gallo, cabbage salad, mayonnaise and lemon.
- Fondue de queso con camarones salteados, echalote, mantequilla y vino blanco.** **\$320**
Fondue with sauteed shrimps, shallot, butter and white wine.
- Tacos de carne asada (3) acompañados con guacamole, cebollita cambray y salsita roja tatemada.** **\$190**
Wood fired steak tacos (3), guacamole, spring onion and grilled red sauce.
- Pulpo a la leña y en tempura, pico de gallo, recaudo negro y tortillas de maíz.** **\$290**
Wood fired and beer battered octopus, pico de gallo, black recaudo and corn tortillas.
- Sopecitos de marlín y pulpo (3) frijol, ensalada de col blanca con cebolla morada y cilantro.** **\$180**
Marlin and octopus fried corn sopes (3) with black beans, cabbage, red onion and coriander salad
- Tartar de atún aleta amarilla alcaparras, pepinillos, perejil, mostaza Dijon, echalote y pan de masa madre.** **\$225**
Yellowfin tuna tartar, capers, cornichons, parsley, Dijon mustard, shallot and sourdough bread.

Ostiones gratinados (6) a la leña, queso Gruyere y parmesano.	\$290
Wood fired oysters au gratin (6) with gruyere and parmesan cheese.	
Almeja mantequilla gratinada a la leña. Cebolla, jitomate, camarón, queso Manchego.	\$110
Wood fired Butter Clam au gratin. Onion, tomato, shrimp and Manchego cheese.	
Mejillones al vino blanco con mantequilla, poro, perejil y ralladura de lima.	\$290
Black mussels with, white wine, butter, leek, parsley and lemon zest.	
Almeja Chocolate asada a la leña con mantequilla Provenzal.	\$75
Wood fired "Chocolate" clam with Provençal butter.	

Pizzas a la leña y pastas

Wood fired pizzas & pastas

Pizza marinera. Anchoas con aceituna Kalamata y mozzarella fresco.	\$245
The Sailor pizza. Anchovies, Kalamata olives and fresh mozzarella.	
Pizza de mariscos. Langosta, camarón, pulpo y pesto de cacahuete.	\$360
Seafood pizza. Lobster, shrimp, octopus and peanut pesto.	
Pizza 4 quesos. Queso de cabra, mozzarella, parmesano y Provolone.	\$310
Four cheeses pizza. Goat cheese, mozzarella, Parmesan and Provolone.	
Pappardelle con ragoût de res a la leña, tuétano a las brasas, Queso Parmesano y albahaca.	\$290
Pappardelle with wood fired beef ragoût, bone marrow, Parmesan cheese and basil.	
Fettuccine con salsa cremosa de vino blanco, pimienta y perejil.	\$190
Fettuccine with creamy white wine sauce, pepper and parsley.	
+Filete de pesca del día/Fish fillet	+\$130
+Camarones/Shrimps	+\$170
+Langosta/Lobster	+\$Market price

Parrilla de leña/Wood fired grill

New York steak (320 gr.)	\$420	Filete (350 gr.) Beef tenderloin	\$580
Picana (600 gr.) Top Sirloin cap	\$890	Camarones Shrimps	\$320
T-Bone (450 gr.)	\$490	Langosta Lobster	\$Market Price
Tomahawk	\$Market Price		

Guarniciones a elegir/Sides of your choice:

Cebolla rellena de papa y queso a las brasas, cilantro y aceite de oliva. Wood fired stuffed onion with potato and cheese, coriander and olive oil.	\$180	Verduras a las brasas. Grilled vegetables.	\$95
		Puré de papa. Mashed potato.	\$85

Ensaladas/Salads

Ensalada Caprese con tomate Heirloom, mozzarella fresco, aceituna negra, aceite de oliva, hojas de albahaca, orégano yucateco. Caprese salad. Heirloom tomato, fresh mozzarella, black olives, olive oil, basil leaves and oregano from Yucatán.	\$175
Cobb salad lechuga iceberg, pollo, huevo, tocino, jitomate cherry, aderezo Ranch hecho en casa. Cobb salad. Iceberg lettuce, chicken, egg, bacon, cherry tomato, homemade Ranch dressing.	\$190

Platos principales/Main courses

Hamburguesa Muelle Once. Wagyu mexicano, brioche hecho en horno de leña, queso manchego, tocino, chips de papa y cátsup especial.	\$295
Muelle Once burger. Mexican Wagyu beef, wood fired brioche, Manchego cheese, bacon, potato chips and special homemade ketchup.	
Sopa de mariscos a la leña. Mejillones, almeja chirla, pulpo, camarón y papa cambray.	\$260
Wood fired seafood soup. Black mussels, clams, octopus, shrimp and Cambray potato.	
Medio Pollo "Piri Piri" a la leña. Arroz ibérico, limón amarillo y vegetales salteados.	\$335
Wood fired half chicken "Piri Piri" style. Iberic rice, lemon and sauteed vegetables.	
Filete de pescado cocinado a las brasas envuelto en hoja de plátano con epazote, salsa roja martajada y jitomatitos cherry, ensaladita de alubias tibias escabechadas.	\$365
Fish fillet cooked wrapped in banana leaves, epazote, warm pickled butter bean salad, cherry tomatoes and red chili sauce.	
Filete de pescado a la Meunière Mantequilla café, limón amarillo, alcaparras y cebollín, acompañado de puré de papa y vegetales.	\$365
Fish á la Meunière. Brown butter, lemon, capers, spring onion and mashed potatoes with wood fired vegetables.	
Pescado entero (pesca del dia). Cocinado en horno de leña con mojo de ajo verde Canario y adobo de chiles. Acompañado de aguacate, ensaladita de col, chiles toreados y tortillas de maíz.	\$Market Price
Wood fired whole fish with Canarian green garlic mojo and chili adobo, avocado, coleslaw, "toreado" chilis and corn tortillas.	

Postres/Desserts

Creme Brûlée de guayaba con crumble de taxcalate, vainilla, queso de cabra y frutos rojos. \$150
Guava creme brûlée with taxcalate crumble, vanilla, goat cheese and berries.

Súper pastel de chocolate + chocolate + chocolate. \$145
Super chocolate + chocolate + chocolate cake.

Calzone de Nutella con plátano y fresas, helado de vainilla y reducción de piloncillo con especias. \$175
Nutella calzone with banana and strawberry, vanilla ice cream and Mexican raw sugar with spices sauce.

Marquesita Puertomorelense rellena de arroz con leche, naranja, canela y queso bola, fresas con crema y salsa fría de café. \$180
Marquesita from Puerto Morelos filled with rice pudding, orange, cinnamon and Bola cheese, strawberries with cream and cold coffee sauce.

Affogato. Shot de café espresso con bola de helado de vainilla. \$110
Affogato. A scoop of vanilla ice cream covered in a warm shot of espresso

+Licor de café/+Coffee liquor +\$70