

COMIDAS Y CENAS - 12:00 PM A 10:30 PM

ENTRADAS

Sopecitos de marlín y pulpo (3) , frijol, ensalada de col blanca con cebolla morada y cilantro.	\$245
Pescadillas (3) , tortilla de maíz, pescado del día, salsa de chile morita con lima, crema agria, aguacate y queso soperó.	\$285
Quesadillas de cochinita "quesapibiles" (3) . Doradas al comal, queso, salsa xnipec y jugo de cochinita para remojar.	\$225
Tacos de camarón rebozado (3) en tortilla de harina, ensalada de col y mayonesa picante.	\$285
Tacos de pescado rebozado estilo Ensenada (3) , pico de gallo y col con mayonesa y limones.	\$265
Tacos de carne asada (3) acompañados con guacamole, cebollita cambray y salsita roja tatemada.	\$240
Guacamole . El tradicional hecho en casa, con queso fresco y totopos de maíz.	\$185

PIZZAS A LA LEÑA Y PASTA

Mariscos . Langosta, camarón, pulpo y pesto de cacahuete.	\$480		
4 Quesos . Queso de cabra, mozzarella, parmesano y provolone.	\$380		
Fugazzetta de camarón . Tradicional pizza rellena de queso gouda, provolone y parmesano con cebollas asadas.	\$420		
Fettuccine con salsa cremosa de vino blanco, pimienta y perejil.	\$220		
● Filete de pesca del día	+\$160	● Pulpo	+\$190
● Camarones	+\$190	● Langosta	+\$Market price

ENSALADA

Ensalada César a las brasas. Lechugas ahumadas brevemente a la leña, aderezo cesar, queso parmesano y croûton de pan de masa madre. \$170

- Pechuga de pollo a las brasas +\$130

PLATOS PRINCIPALES A LA LEÑA

Hamburguesa Muelle Once. Wagyu mexicano, brioche hecho en horno de leña, queso manchego, tocino, papas a la francesa y cátsup especial. \$420

Pescado entero (pesca del día). 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

Filete de pescado a la Meunière. Mantequilla café, limón amarillo, alcaparras y cebollín, acompañado de puré de papa y vegetales. \$420

LA ESTRELLA DE MUELLE ONCE

Únicamente con previa reservación o disponibilidad del día

Pescado a la sal. Pesca del día cocinada lentamente a la sal, con la receta y técnica secreta del chef. Acompañado de puré de papa y ensalada de pepino con limón verde, crema y cebollín. \$Market Price

DEL ASADOR

- Camarones U12. (6pz.) \$540
- Filete de res (250 grs.) \$520
- Pulpo (220 grs.) \$420
- Langosta \$Market price

A elegir dos guarniciones:

- Papas a la francesa
- Espinacas a la crema
- Elote dulce a la mantequilla
- Puré de papa con gravy
- Vegetales a la leña
- Ensalada verde con vinagreta de mostaza

POSTRES

Creme Brûlée de guayaba crumble de taxcalate, vainilla, queso de cabra y frutos rojos.	\$180
Súper pastel de chocolate con helado de vainilla y salsa de caramelo salado al Bourbon.	\$195
Calzone de Nutella con plátano y fresas , helado de vainilla de Papantla y reducción de piloncillo con especias.	\$245
Marquesita Portomorelense rellena de arroz con leche, naranja, canela y queso bola, fresas con crema y salsa fría de café.	\$240
Affogato. Shot de café espresso con bola de helado de vainilla.	\$110
● Licor de café +\$70	

BEACH & BUBBLES

Mimosa. Jugo de naranja con Vino Espumoso Chandon Brut.	\$170
Bellini. Jugo de durazno con Vino Espumoso Chandon Brut.	\$170
Muelle Spritz. Chandon Garden Spritz, rodaja de naranja y hielos.	\$240

ALL DAY FROZEN MARGARITAS

Frozen Margarita de Chamoy. Tequila Tradicional Cristalino, chamoy, licor de melón, jugo de naranja, refresco de toronja, limón.	\$195
Frozen Margarita Maya. Tequila Tradicional Plata, licor de Xtabentún, jugo de limón fresco, miel de abeja y jugo de naranja.	\$195

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 el equipo de cocina del Chef Daniel Ovadía.

CEVICHES Y AGUACHILES

Mariscada Muelle Once. Pulpo, camarón crudo, camarón cocido, manita de cangrejo, ostión, salsa marisquera de chiltepin, cebolla morada y pepino.	\$680
Coctel de camarón. Aguacate, salsa bruja, cebolla, cilantro y nuestra salsa especial.	\$310
Aguachile de camarón. Camarón crudo, mole de camarón encacahuatado, pepino, cebolla morada, cilantro y chile de árbol tostado.	\$380
Ceviche de pescado caribeño. Crema y agua de coco, curry, limón, jengibre, chile habanero, cilantro, naranja y piña.	\$360
Ceviche negro mixto. Camarón, pulpo y pescado, recado negro, cebolla encurtida, pepino, aguacate y cilantro.	\$340

POR MEDIA DOCENA.

Pregunte a su mesero por las conchas frescas del día:

- **Variedad de ostiones.** \$480
- **Almeja Mantequilla.** \$660
- **Almeja Chocolate.** \$490
- **Almejas Pata de Mula.** \$490

Y más bellezas de nuestros mares mexicanos.

TOSTADAS FRENTE AL MAR.

Tostada de pulpo. Guacamole, jitomate cherry, pepino, chile serrano y cebolla cambray.	\$185
Tostada La Campechanita. Atún aleta amarilla y camarón fresco, adobo de chile guajillo, aguacate y ajonjolí tostado.	\$210
Tostada de pescado estilo Colima. Pescado curado en limón, cebollín, zanahoria, cilantro, salsa negra marisquera y dip de aguacate.	\$185
Tostada de caracol y almeja chocolata. Paté de camarón al chipotle, cebolla morada, pepino y chile chiltepín.	\$195
Tostada de aguachile verde. Camarón fresco, chile serrano, cilantro y limón.	\$185
Tostada de chilorio de pescado. Frijoles puercos, salsa de aguacate, cebolla y chile xcatic asado.	\$185
Tostada de camarón seco estilo Nayarit. Coco rayado, pepino, cebolla morada y aguachile verde.	\$185

CONCHAS A LA LEÑA.

Almeja mantequilla (3) gratinada a la leña. Cebolla, jitomate, camarón, queso Manchego.	\$375
Almeja Chocolata (3) asada a la leña con mantequilla Provenzal.	\$330
Ostiones gratinados (3) a la leña, queso Gruyere y parmesano.	\$260