

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.

The famous Panga Lupita, where you can find a selection of extremely fresh fish, shells and shellfish from the Mexican seas chosen daily by Chef Daniel Ovadía's kitchen team.

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. \$480

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

Coctel de camarón, aguacate, salsa bruja, cebolla, cilantro y nuestra salsa especial. \$285

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. \$360

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. \$340

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

POR MEDIA DOCENA. BY HALF A DOCEN

Pregunte a su mesero por las conchas frescas del día:

Ask your server about our special seafood selection of the day:

Variedad de ostiones. \$480
Fresh oysters.

Almeja Mantequilla. \$660
Butter clam.

Almeja Chocolate. \$490
Chocolate clam.

Y más bellezas de nuestros mares mexicanos. And more delightful seafood from our Mexican seas.

TOSTADAS FRENTE AL MAR. OCEANFRONT TOSTADAS

- Tostada de pulpo. Guacamole, jitomate cherry, pepino, chile serrano y cebolla cambray.** \$185
Octopus tostada. Guacamole, cherry tomatoes, cucumber, serrano chili and welsh onions.
- Tostada La Campechanita. Callo de hacha y camarón fresco, adobo de chile guajillo, aguacate y ajonjolí tostado.** \$245
La Campechanita tostada. Scallops, fresh shrimp, guajillo chile adobo, avocado and roasted sesame.
- Tostada de pescado estilo Colima. Pescado curado en limón, cebollín, zanahoria, cilantro, salsa negra marisquera y dip de aguacate.** \$165
Mexican Sierra tostada Colima style. Fish cured in lemon, spring onion, carrot, coriander, black homemade sauce and avocado spread.
- Tostada de callo de hacha. Paté de camarón al chipotle, cebolla morada, pepino y chile chiltepín.** \$245
Scallop Tostada. Shrimp and chipotle spread, red onion, cucumber and chiltepín chili.
- Tostada de aguachile verde. Camarón crudo, chile serrano, cilantro y limón.** \$185
Green aguachile tostada. Fresh shrimp, serrano chili, coriander and lime.

CONCHAS A LA LEÑA. WOOD FIRE CLAMS, OYSTERS Y MUSSELS

- Almeja mantequilla (3) gratinada a la leña. Cebolla, jitomate, camarón, queso Manchego.** \$375
Wood fired Butter Clam (3) au gratin. Onion, tomato, shrimp and Manchego cheese.
- Almeja Chocolate (3) asada a la leña con mantequilla Provenzal.** \$330
Wood fired "chocolate" clam (3) with Provençal butter.
- Ostiones gratinados (3) a la leña, queso Gruyere y parmesano.** \$260
Wood fired oysters au gratin (3) with gruyere and parmesan cheese.

COMIDAS Y CENAS. LUNCH & DINNER- 12:00 PM A 10:30 PM

Entradas/STARTERS

- Pescadillas (3), salsa de chile morita con lima, crema agria, aguacate y queso sopero.** \$285
Fish quesadillas (3), morita chile and lemon sauce, sour cream, avocado and sopero cheese.
- Guacamole. El tradicional hecho en casa, con queso fresco y totopos de maíz.** \$185
Guacamole. The traditional homemade, served with fresh cheese and crispy corn chips.
- Tacos de camarón rebozado (3) en tortilla de harina, ensalada de col y mayonesa picante.** \$285
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.** \$265
Ensenada style battered fish tacos (3). Pico de gallo, cabbage salad, mayonnaise and lemon.
- Tacos de carne asada (3) acompañados con guacamole, cebollita cambray y salsita roja tatemada.** \$240
Wood fired steak tacos (3), guacamole, spring onion and grilled red sauce.
- Sopecitos de marlín y pulpo (3) frijol, ensalada de col blanca con cebolla morada y cilantro.** \$245
Marlin and octopus fried corn sopes (3) with black beans, cabbage, red onion and coriander salad.

Ensaladas/SALAD

- Ensalada Caprese. Jitomate, mozzarella fresco, aceituna negra, aceite de oliva, orégano yucateco y pesto de albahaca con cacahuete.** \$225
Caprese salad. Tomato, fresh mozzarella, black olives, olive oil, oregano from Yucatán and basil/peanut pesto.

Pizzas a la leña y pastas/Wood fired pizzas & pastas

- Mariscos. Langosta, camarón, pulpo y pesto de cacahuete.** \$420
Seafood. Lobster, shrimp, octopus and peanut pesto.
- 4 Quesos. Queso de cabra, mozzarella, parmesano y Provolone.** \$360
Four cheeses. Goat cheese, mozzarella, Parmesan and Provolone.

Fettuccine con salsa cremosa de vino blanco, pimienta y perejil. \$220
Fettuccine with creamy white wine sauce, pepper and parsley.

Filete de pesca del día/Fish fillet +\$160
Camarones/Shrimps +\$190

Pulpo/Octopus +\$190
Langosta/Lobster +\$Market price

Platos principales/Main courses

Hamburguesa Muelle Once. Wagyu mexicano, brioche hecho en horno de leña, queso manchego, tocino, papas a la francesa y cátsup especial. \$385

Muelle Once burger. Mexican Wagyu beef, wood fired brioche, Manchego cheese, bacon, French fries and special homemade ketchup.

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

Wood fired whole fish with Canarian green garlic mojo and chili adobo, avocado, coleslaw, "toreado" chilis and corn tortillas.

Filete de pescado a la Meunière Mantequilla café, limón amarillo, alcaparras y cebollín, acompañado de puré de papa y vegetales. \$380

Fish á la Meunière. Brown butter, lemon, capers, spring onion and mashed potatoes with wood fired vegetables.

Pulpo a la leña, pico de gallo y recaudo negro. \$420

Wood fired octopus, pico de gallo and black recaudo.

Camarones con vinagreta macha, ensalada verde y aguacate. \$540

Shrimps with macha vinaigrette, green salad and avocado.

Filete de res (250 gr.), gravy y papas a la francesa. \$385

Beef tenderloin (9 oz.), gravy and French fries.

Langosta a la mantequilla de ajo. Puré de papa, jitomates a la parrilla y elote amarillo a las brasas. \$Market Price

Lobster with garlic butter. Smashed potatoes, grilled tomatoes and grilled sweet corn.

Postres/Desserts

Creme Brûlée de guayaba con crumble de taxcalate, vainilla, queso de cabra y frutos rojos. Guava creme brûlée with taxcalate crumble, vanilla, goat cheese and berries.	\$180
Súper pastel de chocolate + chocolate + chocolate. Super chocolate + chocolate + chocolate cake.	\$195
Calzone de Nutella con plátano y fresas, helado de vainilla de Papantla y reducción de piloncillo con especias. Nutella calzone with banana and strawberry, Papantla vanilla ice cream and Mexican raw sugar with spices sauce.	\$245
Marquesita Puertomorelense rellena de arroz con leche, naranja, canela y queso bola, fresas con crema y salsa fría de café. Marquesita from Puerto Morelos filled with rice pudding, orange, cinnamon and Bola cheese, strawberries with cream and cold coffee sauce.	\$240
Affogato. Shot de café espresso con bola de helado de vainilla. Affogato. Shot of espresso with vanilla Ice cream.	\$110
+Licor de café/+Coffee liquor	+\$70