

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

ENTRADAS

Sopecitos de marlín y pulpo (3) (220 grs) , frijol, ensalada de col blanca con cebolla morada y cilantro.	\$260
Pescadillas (3) (150 grs) , tortilla de maíz, pescado del día, salsa de chile morita con lima, crema agria, aguacate y queso soper.	\$295
Quesadillas de cochinita "quesapibiles" (3) (180 grs) . Doradas al comal, queso, salsa xnipec y jugo de cochinita para remojar.	\$240
Tacos de camarón rebozado (3) (150 grs) . en tortilla de harina, ensalada de col y mayonesa picante.	\$310
Tacos de pescado rebozado estilo Ensenada (3) (150grs) . pico de gallo y ensalada de col, mayonesa y limones	\$295
Tacos de carne asada (3) (200 grs) . acompañados con guacamole, cebollita cambray y salsita roja tatemada.	\$265
Guacamole . El tradicional hecho en casa, con queso fresco y totopos de maíz.	\$195

PIZZAS A LA LEÑA

Mariscos (380 grs) . Langosta, camarón, pulpo y pesto de cacahuete.	\$495
4 Quesos (450 grs) . Queso de cabra, mozzarella, parmesano y provolone.	\$410
Fugazzetta de camarón (450 grs) . Tradicional pizza rellena de queso gouda, provolone y parmesano con cebollas asadas.	\$435

PASTA

Fettuccine con salsa cremosa de vino blanco, pimienta y perejil.				\$220
● Filete de pesca del día (100 grs.)	+\$160	● Camarones (125 grs.)	+\$220	
● Pulpo (100 grs.)	+\$210	● Langosta	+\$Market price	

ENSALADA

Ensalada César a las brasas. Lechugas ahumadas brevemente a la leña, aderezo César, queso parmesano y croûton de pan de masa madre. \$185

- Pechuga de pollo a las brasas (120 grs.) +\$90

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

PLATOS PRINCIPALES A LA LEÑA

Hamburguesa Muelle Once (210 grs). 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 (200 grs). Mantequilla café, limón amarillo, alcaparras y cebollín, acompañado de puré de papa y vegetales. \$435

DEL ASADOR

- Pulpo (220 grs.) \$420
 - Camarones U12 (6pz.) \$540
- Rib Eye (350 grs.) \$650
 - 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

POSTRES

Creme Brûlée de guayaba crumble de taxcalate, vainilla, queso de cabra y frutos rojos.	\$225
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
Tarta de queso vasca con lychee y salsa de maracuyá.	\$245
Affogato. Shot de café espresso con bola de helado de vainilla.	\$120
● Licor de café	+\$70