

## LA PANGA LUPITA #DéjateQuerer De 10:00 AM a 10:00 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.

<b>Mariscada Muelle Once (450 grs)</b> Pulpo, camarón crudo, camarón cocido, manita de cangrejo, ostión, salsa marisquera de chiltepín, cebolla morada y pepino.	\$680
<b>Coctel de camarón (330 grs)</b> Aguacate, salsa bruja, cebolla, cilantro y nuestra salsa especial coctelera.	\$320
<b>Aguachile de camarón (350 grs)</b> Camarón crudo, mole de camarón encacahuatado, pepino, cebolla morada, cilantro y chile de árbol tostado.	\$395
<b>Ceviche de pescado caribeño (150 grs)</b> Crema y agua de coco, curry, limón, jengibre, chile habanero, cilantro, naranja y piña.	\$370
<b>Ceviche negro mixto (280 grs)</b> Camarón, pulpo y pescado, recado negro, cebolla encurtida, pepino, aguacate y cilantro.	\$375
<b>Ceviche de mariscos y pescado (400 grs)</b> Con almeja reina, camarón, pulpo, atún y pesca del día en aguachile de chiles secos, cítricos y aguacate.	\$440

### POR MEDIA DOCENA.

Pregunte a su mesero por las conchas frescas del día:

- **Ostiones frescos.** \$480
- **Almejas mantequilla.** \$660
- **Almejas chocolata.** \$490

Y más bellezas de nuestros mares mexicanos.

## TOSTADAS FRENTE AL MAR. (POR PIEZA)

<b>Tostada de pulpo (70 grs).</b> Guacamole, jitomate cherry, pepino, chile serrano y cebolla cambray.	\$185
<b>Tostada La Campechanita (70 grs).</b> Atún aleta amarilla y camarón fresco, adobo de chile guajillo, aguacate y ajonjolí tostado.	\$210
<b>Tostada de pescado estilo Colima (70 grs).</b> Pescado curado en limón, cebollín, zanahoria, cilantro, salsa negra marisquera y dip de aguacate.	\$185
<b>Tostada de caracol y almeja chocolata (80 grs).</b> Paté de camarón al chipotle, cebolla morada, pepino y chile chiltepín.	\$195
<b>Tostada de aguachile verde (70 grs).</b> Camarón fresco, chile serrano, cilantro y limón.	\$185
<b>Tostada de camarón seco estilo Nayarit (70 grs).</b> Coco rayado, pepino, cebolla morada y aguachile verde.	\$185

## CONCHAS A LA LEÑA.

<b>Almejas mantequilla con esquites (3 pz).</b> Vino blanco, mantequilla, queso doble crema, mayonesa de epazote y adobo de chile pasilla.	\$420
<b>Almejas chocolata asadas a la leña (3 pz).</b> Con mantequilla provenzal.	\$330
<b>Ostiones gratinados a la leña (3 pz).</b> Queso gruyere y parmesano.	\$260