




CONCHAS Y OSTIONES

| | |
|---------------------|----------|
| ALMEJA REINA PZ | \$145.00 |
| ALMEJA MELON PZ | \$215.00 |
| ALMEJA CHOCOLATE PZ | \$145.00 |

Preparaciones: Salsa Rasurada, Ponzu, Olivos.

| | |
|---|-----------------|
| OSTIONES TODOS SANTOS | |
| Sobre cama de hielo con salsa rasurada, ponzu, limón real | |
| ½ DOCENA \$210.00 | DOCENA \$395.00 |

| | |
|---|-----------------|
| OSTIONES QUEMADOS  | |
| A la brasa, queso parmesano, gouda, espinaca, aceite de trufa. | |
| ½ DOCENA \$220.00 | DOCENA \$400.00 |

| | |
|---|-----------------|
| OSTIONES ZARANDEADOS | |
| A la brasa, con salsa zarandeada, limón real. | |
| ½ DOCENA \$220.00 | DOCENA \$400.00 |

| | |
|------------------------------------|----------|
| ALMEJAS PORTUGUESAS AL VINO BLANCO | \$320.00 |
| 400grs Con un toque de perejil | |


TIRADITOS Y SASHIMIS

| | |
|---|----------|
| TIRADITO DE SALMÓN 120grs. | \$305.00 |
| Ponzu, rayadura de zanahoria y betabel, humus de aguacate, láminas de chile serrano fresco. | |

| | |
|--|----------|
| SASHIMI DE ATÚN 120grs. | \$305.00 |
| Ponzu, picado de morrón rojo, cebollín, semillas de ajonjolí, aceite de olivo. | |

| | |
|---|----------|
| TATAKI DE RIB EYE BLACK ANGUS 120grs.  | \$400.00 |
| En salsa de jalapeño fresca, papa paja crujiente, cebollas cambrey, sal negra. | |

CEVICHE Y AGUACHILES

| | |
|--|----------|
| CEVICHE PERUANO DE PESCADO 120grs.  | \$320.00 |
| Leche de tigre, cebolla morada, cilantro, picado de habanero, grano de elote, aguacate y aceite de olivo. | |

| | |
|--|----------|
| SALPICÓN DE PULPO TATEMADO 200grs. | \$355.00 |
| Pulpo crujiente, cubos de aguacate, cilantro y cebolla morada, jitomate, salsas negras y clamato, aceite de olivo. | |

| | |
|---|----------|
| SALPICÓN MARBELLA  & RESERVA DE LA FAMILIA 200grs.  | \$555.00 |
| Cangrejo alaska, cangrejo moro, kanikama, limoneta de cítricos, aceite de uva, cebolla morada, cilantro, hojuelas de chile serrano. | |
| ■ Incluye copa de Reserva de la Familia Platino frío | |

| | |
|---|----------|
| AGUACHILE CALLO 120grs. | \$385.00 |
| Callo fresco acompañado de salsa verde quemada fresca, cebolla morada, pepino, tomates cherrys, aceite de olivo, cilantro, cubos de aguacate, peperino chino. | |

| | |
|--|----------|
| AGUACHILE CAMARÓN 150grs. | \$315.00 |
| Con salsa verde tatemada, estilo culiacan cebolla morada, aguacate y pepino. | |

| | |
|---|----------|
| CEVICHE DE ATÚN JALAPEÑO 120grs. | \$315.00 |
| Leche de tigre con jalapeño, cebolla morada, pepino, aguacate y chips de betabel. | |

| | |
|---|----------|
| CEVICHE DE SALMÓN LIMA 150grs. | \$320.00 |
| Leche de tigre, mango, maracuya, cubos de aguacate, cebolla morada, cilantro, acompañada de láminas de won ton crujiente. | |

TOSTADAS


| | |
|--|----------|
| TOSTADA DE ATÚN 100grs. | \$215.00 |
| Cubos de aguacate, cebolla caramelizada, cilantro, ponzu y mayo chipotle | |
| 2 piezas. | |


| | |
|---|----------|
| TOSTADA DE MARLIN 100grs. | \$195.00 |
| Paté de marlin en mayo chipotle, cubos de aguacate, chile serrano, rayado de zanahoria frita. | |
| 2 piezas | |

CARPACHOS Y TARTARAS

| | |
|--|----------|
| CARPACHO DE PULPO 150grs.  | \$355.00 |
| Vinagreta de cítricos, brotes de cilantro, supremas de limón real, humus de aguacate, masago de pescado, polvo de sal volcánica. | |

| | |
|--|----------|
| CARPACHO DE RES PRIME 120grs. | \$345.00 |
| Láminas de queso parmesano, arúgula, alcaparras, pistaches tostados, hojuelas de chile serrano, aceite de olivo y balsámico. | |

| | |
|---|----------|
| TARTARA DE ATUN 120grs.  | \$315.00 |
| Aleta amarilla con aceite de ajonjolí, soya, aguacate, humus de jocoque, serrano, tuesta de pan. | |

| | |
|---|----------|
| CARPACHO DE ALCACHOFA 140grs.  | \$420.00 |
| Láminas de corazón de alcachofa, queso parmesano, arúgula, sal negra y aceite de oliva extra virgen | |

| | |
|--|----------|
| CARPACHO DE CAMARÓN 150grs. | \$320.00 |
| Fresco en limoneta con chiltepín, hummus de aguacate, sal negra. | |

TABLAS

| | |
|--|---------------------|
| DE JABUGO IBÉRICO 50grs/100grs | \$495.00 / \$895.00 |
| Acompañado con 4 piezas de pan tomate. | |

| | |
|---|----------|
| DE QUESOS Y CARNES FRÍAS 340grs. | \$600.00 |
| Selección de quesos artesanales y carnes frías acompañados con nuez pecana, pistaches, higos, tuestas de pan, salmas, dátiles, aceitunas kalamatas. | |

FUENTE DE MARISCOS \$3,050.00 MEDITERRANEA 800grs. (PARA 4 INVITADOS)

King Crab, Camarones jumbo Langosta, Cangrejo Moro, Almejas Chocolatas, Almeja reina, y ostiones (San Blas Nay).

Salsas: Mantequilla clarificada, Ponzu, Rasurada, Aguachile.

PESCA SALVAJE

| | |
|----------------------------------|------------|
| ALASKA KING CRAB 400grs. | \$2,450.00 |
| A la mantequilla con limón real. | |

| | |
|---------------------------------------|----------|
| CANGREJO MORO 400grs. | \$700.00 |
| A la mantequilla con ajo, limón real. | |

| | |
|--|----------|
| COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA 400grs. | \$855.00 |
| A la mantequilla, rosarito o zarandeada. | |

- Rosarito Baja: con frijoles refritos, arroz rojo y tortillas de harina.
- Zarandeada: con adobo pastor pifias asadas, cebolla y cilantro y tortillas de maíz

PESCA DEL DÍA

| | |
|---|----------|
| HUACHINANGO 800grs.  | \$855.00 |
| Frito, a la brasa o zarandeado, ensalada arugula, tomate cherry, cebolla morada. | |

| | |
|---|----------|
| ROBALO 800grs. | \$855.00 |
| A la brasa o zarandeado, ensalada arugula, tomate cherry, cebolla morada. | |



Recomendaciones del chef

LOCO MARINO en su MERCADO SAN MIGUEL está comprometido de manera pasional en ofrecer productos e ingredientes siempre frescos traídos desde origen 3 veces por semana.



ENTRADAS

| | |
|---|----------|
| CALAMARES COCO 200grs. Empanizados con panco y coco, acompañados de mayonesa de chipotle y mayonesa de cilantro jengibre. | \$240.00 |
| CHICHARRÓN DE RIB EYE 150grs. Cubos de Rib Eye crujiente, guacamole tamulado, salsa tatemada y tortillas de maíz. | \$275.00 |
| CARNITAS DE ATÚN 150grs. Atún crujiente, guacamole fresco, cebolla encurtida cilantro y tortillas de maíz azul. | \$265.00 |
| BETABEL ROSTIZADO ☁️ Horneado a la leña con miel de agave, mousse de queso feta y jocoque, pistaches, arugula | \$175.00 |
| QUESOS FUNDIDOS CON CHISTORRA Gratinado de queso gouda y parmesano al vino blanco, chistorra y pan baguette tostado. | \$295.00 |
| ASADITO DE RES A LA PIEDRA 150grs. ☁️ Láminas de filete prime para asar en la mesa, acompañado de pesto de tomate, salsa verde y aceite de morita jengibre. (Tortillas de maíz) | \$310.00 |
| ROCAS DE CAMARÓN 150grs. Camarón tempura, bañado con mayonesa de Siracha y ensalada de arugula y pimientos. | \$295.00 |
| MEJILLONES CABREADOS 400grs. ☁️ En salsa arrabiata y horneados a la brasa. | \$325.00 |
| ALCACHOFAS AL CARBÓN Acompañadas de salsas de 3 quesos y pesto de albahaca. | \$325.00 |
| CROQUETAS DE RISOTTO CON JAMÓN IBÉRICO Empanizadas, humus aguacate y mayonesa chipotle | \$275.00 |
| QUESO PROVOLETA AHUMADO 200grs. Ahumado y asado en horno de piedra, acompañado con casse de tomates y chimichurri con tuestas de pan. | \$210.00 |
| FISH & CHIPS 150 grs Botete rebosado con salsas negras y hummus de aguacate, chips de papa con polvo sal-limón. | \$265.00 |

SOPAS

| | |
|--|-----------|
| SOPA DE CEBOLLA ☁️ 250 ml. gratinada con queso manchego, tuesta de pan gratinada en horno de piedra. | \$ 170.00 |
| CREMA DE TOMATE ROSTIZADO Con queso cabra, jocoque, tomates cherrys y tostas de pan. | \$ 160.00 |

ENSALADAS

| | |
|---|----------|
| ENSALADA BURRATA Con jamón serrano deshidratado y ensalada de arúgala mezclada con vinagreta de orégano, cremoso de balsámico y avellanas tostadas. | \$285.00 |
| ENSALADA CAPRESSE Rodajas de jitomate rojo fresco, albahaca, queso mozzarella fresco, olivo extra virgen | \$225.00 |
| ENSALADA MANDARÍN Mix de arúgalas y espinacas baby, queso de cabra, nuez pecana, zanahorias y vinagreta de mandarina con ajonjolí. | \$235.00 |

DE LOS VIAJES

| | |
|---|----------|
| CAMARONES ZARANDEADOS 220grs. Asados a la plancha con salsa zarandeada y acompañados de cebollitas de cambray y piñas asadas con mitad de limón real asado. | \$410.00 |
| COSTILLA DE RES HORNEADA ☁️ 400grs. Se sirve en su jugo con cebollitas cambray, papas cambray al perejil y tortillas hechas a mano azul y amarillas. | \$550.00 |
| PULPO A LA PIEDRA 300grs. Asado a la brasa con polvo de tres chiles y chimichurri. Se acompaña con papas griegas y tomates Cherry y mantequilla de guajillo. | \$585.00 |
| PESCADO A LA SAL ☁️ 800grs. de Robalo horneado en costra de sal cubierto con hoja santa y rodajas de limón real. Se sirve con rodajas de papa a la mantequilla. | \$850.00 |
| ATÚN MARROQUÍ ☁️ 220grs. Asado a la parrilla y acompañado con humus de garbanzo y salsa de curry y bañado con pesto de chimichurri. | \$395.00 |
| BOCADILLO DE TERNERA 150grs. En pan de masa madre crujiente, casse de tomate, chips de papa con polvo sal y limón. | \$265.00 |
| SALMÓN SALVAJE. 220grs. Asado a la parrilla con aceite de oliva, pesto de cilantro, pesto de tomate, pimiento morrón rojo, y ensalada de la casa. | \$510.00 |
| CHAMORRO AHUMADO AL ROMERO Ahumados por 8 horas, cebolla y cilantro picado, tortillas de maíz. | \$425.00 |
| POLLITO DE LECHE ROSTIZADO Marinado con jugo de naranja, chile Tajín y piquín con papas y cebollitas cambray. | \$395.00 |
| ROBALO CHILENO EN RISSOTO ☁️ AL VINO BLANCO 250grs. Al horno con espárragos, almejas chirlas y aceite de trufa. | \$585.00 |

DEL HORNO DE PIEDRA

| | |
|---|----------|
| RISOTTO PORCINI Preparado hongos porcini, queso grana padano y aceite de trufas negras con crujiente de queso. | \$355.00 |
| RISSOTO CON TRUFAS NEGRAS Cremoso de quesos, vino blanco y láminas de trufa negra. | \$355.00 |
| PIZZA IBÉRICA ☁️ Con casse de tomate, mozzarella, salami calabresse, jabugo, chorizo salamina, aceitunas negras, tomate cherry rostizado. | \$395.00 |
| PIZZA MARGARITA Mozarella fresca, albahaca, tomates cherrys, salsa San Marzano. | \$275.00 |
| PASTA MARINA CUATRO QUESOS Cremoso de manchego, gouda, y parmesano al vino blanco, acompañado de camarones, mejillones, almejas chirla. | \$365.00 |
| PEPITO DE SHORT RIB CHOPEADO Relleno de Costilla de res, aguacate, jitomate, cebolla caramelizada, acompañado de jugo de res, chiles asados con chipotle adobado, papas fritas. | \$265.00 |

A LA BRASA



PREMIUM BLACK ANGUS

Cortes importados de Kansas, USA. Nunca congelados. Cada pieza es cortada y porcionada con los más altos estándares por nuestros chefs.

| | |
|------------------------------|----------|
| VACÍO 350grs. | \$610.00 |
| PICAÑA DE RES 350grs. | \$560.00 |
| RIB EYE 400grs | \$800.00 |

Acompaña con cabeza de ajo rostizado, chiles toteados y salsa de maderas al vino tinto.

CORTES DRY AGE

ALTAMENTE RECOMENDADO. ☁️ \$0,000.00

Añejados cuidadosamente por 21 a 28 días, y garantizamos nuestra calidad Black Angus Prime, aumentando el sabor, textura y suavidad en cada corte.

PARA COMPARTIR

| | |
|-------------------------------|------------|
| RIB EYE 800grs | \$1,980.00 |
| FILETE AL TRAPO 400grs | \$600.00 |

Cocinado directo en la brasa con paño de vino tinto, costra de sal. Salsa de maderas y papa boulanguerie.

ARROCES Y FIDEUA

(PARA 2 INVITADOS, TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 MIN)

| | |
|---|----------|
| ARROZ AZAFRANADO CON POLLITO DE LECHE ROSTIZADO 350grs. | \$545.00 |
| Arroz bomba humectado con romero y jugo de costilla de res. | |
| ARROZ AZAFRANADO CON RIB EYE 200grs. | \$625.00 |
| Arroz bomba, jugo de carne y ahumado de romero. | |
| ARROZ MELOSO LOCO MARINO | \$695.00 |
| Con langosta, mejillones, y almejas. | |
| FIDEUA VALENCIANO | \$600.00 |
| En tinta de calamar, camarón azul (San Blas Nay), almejas y mejillones. | |

TACOS

| | |
|--|----------|
| TACO GOBERNADOR ☁️ | \$250.00 |
| 3 pz. Preparados con tortilla de harina y costra de queso gouda, camarones asados a la plancha, bañados con salsa cremosa de guajillo. | |
| TACOS SAO PAULO | \$220.00 |
| 3 pz. Picaña, chistorra, polvo de chicharrón, salsa guacamolada. | |

COMPLEMENTOS

| | |
|---|----------|
| ESPÁRRAGOS TRUFADOS | \$195.00 |
| Asados a la parrilla con sal de colima y bañados con aceite de trufas. | |
| VEGETALES A LA BRASA | \$135.00 |
| Pimientos, zanahorias, cebollitas cambray, berenjenas minis, tomates Cherry rociados con sal de colima y aceite de oliva. | |
| PURÉ DE PAPAS | \$140.00 |
| 300grs. Preparado con trozos de papa asada y mezclado con mantequilla y ajo. | |
| TORRE DE PAPA PAJA | \$155.00 |
| 350grs. de papa paja salpicada de paprika, chile quebrado, queso parmesano y aceite de trufas. | |
| TRIO DE ELOTES | \$165.00 |
| A la parrilla, con mayonesa, polvo de tajín y cajun. | |