

Cortes

Arrachera

A las Brasas, acompañada de Arroz, Ensalada y Quesadillas

\$180

Rib Eye

A las Brasas, acompañada de Arroz, Ensalada y Quesadillas

\$260

T-Bones

A las Brasas, acompañada de Arroz, Ensalada y Quesadillas

\$190



Aguas y Gaseosas

Refresco	\$25	Jarra 2 Lt Mineral	\$100
Naranjada Natural	\$35	Naranjada / Limonada	
Limonada Natural	\$35	Jarra 1 Lt Mineral	\$60
Naranjada Mineral	\$40	Naranjada / Limonada	
Limonada Mineral	\$40	Agua Embotellada	\$15
Jarra 2 Lt Natural	\$80	Jarra de Agua de Sabor	\$50
Naranjada / Limonada		Boost	\$60
Jarra 1 Lt Natural	\$50	Café	\$45
Naranjada / Limonada			

Postres

Chocoflan	\$40
Cheesecake	\$60
Pie de Limón	\$40
Duraznos en Almíbar	\$50
Fresas con Crema	\$60
Volcan	\$80



Menú Infantil

Filete empanizado
(100g) con arroz y papas

\$70

Hamburguesa infantil

\$70

Nuggets de Pescado

\$60

Papas a la Francesa

\$35

Orden de Arroz

\$15



Nos falta la playa, pero ...

NOS SOBRA
el sabor

Entradas

Tostadas

Pescado	\$35
Pulpo	\$40
Camarón	\$40
Marlín	\$50
Atún	\$70
Callo de hacha	\$90
Aguachile	\$50
(verde, negro, rojo y/o mango)	

Cocteles

Camarón	Pulpo	Mi Pacífico
(M) \$150 (G) \$200	(M) \$150 (G) \$200	(G) \$200

Aguachiles

Verde, rojo, mango o negro y camarón	\$140
Mi Pacífico	\$170
Callo de hacha	\$250
Camarón	\$250

Charola Fría

Tatemada roja y negra	⊗
(CH) \$400 (M) \$800 (G) \$1,200	

Molcajete Frío	\$350
Ostiones Rasurados	\$200

Ceviches

De pescado	\$140
De camarón	\$150
De pulpo y camarón	\$170
Ceviche Tropical	\$170

Sopas

Caldo de camarón	\$150
Sopa Mi Pacífico.	\$200
Pulpo, pescado, camarón y almejas	
Ensalada Tropical.	\$150
Camarón y pulpo sobre una cama de lechugas, frutas mixtas.	
Pasta Mi Pacífico:	\$150
En crema tipo alfredo con camarón, pulpo y conchas.	

Camarones

Al ajillo	\$200
A la diabla	\$200
Empanizados	\$200
En crema de cilantro	\$200
3 quesos	\$200
En crema de champiñones	\$200
En crema de Chipotle	\$200
Al coco, con salsa de mango	\$200
Rellenos	\$250

En su concha

Ostiones	\$150
Ostión Rockefeller.	\$180

(Docena) Salteados con mantequilla, crema de acegas y gratinados

Pulpo

Al ajillo	\$200
Sarteneado con morrones, champiñones, chile guajillo y ajo.	
A la diabla	\$200
Sarteneado con salsa diabla Mi Pacífico.	
A la mantequilla	\$200
Sarteneado, frito con mantequilla con toque Mi Pacífico.	
Al mojo de ajo	\$200
Sarteneado al mojo de ajo con toque Mi Pacífico.	
A la BBQ.	\$250
Relleno de philadelphia, empanizado y bañado en salsa BBQ.	

Pescado

Filete al gusto (a la Diabla, al Ajillo, al Mojo de ajo)	\$200
A la plancha	
Filete empapelado relleno	\$200
Envuelto en aluminio relleno de camarón, pulpo y queso	
Filete emperador	\$240
A la plancha, relleno de marlín, camarón y queso bañado en aderezo de chipotle.	
Filete Mi Pacífico	\$240
A la plancha relleno de camarón, pulpo y quesos, bañado en crema de morrones	
Pescado frito	Según su peso
Frito en aceite acompañado de ensalada fresca y arroz	
Pescado borracho	Según su peso
Lonjas de pescado en capeado borracho	

Zarandeados

Filete	\$150
Pulpo	\$250
Atún	\$200
Salmón	\$250
Camarones.	\$250
Abiertos en Mariposa	
Mix Zarandeado	\$280
Camarón, filete y pulpo zarandeado.	
Ostiones	\$200
Pescado Huachinango.	Según su peso
Abiertos en Mariposa	
Pescado Robalo.	Según su peso
Abiertos en Mariposa	
Pescado Pargo.	Según su peso
Abiertos en Mariposa	



Especialidades

Piña Rellena de Mariscos	\$200
Camarón y pulpo a la crema de morrón.	
Molcajete Mar y Tierra	\$250
Camarón, Pulpo y Arrachera	
Molcajete de Mariscos	\$220
Camarón y Pulpo	
Salmón a las Finales Hierbas	\$200
A la plancha, bañado en aceite de olivo, con finas hierbas o pesto de cilantro.	

