

*¡Bienvenidos!*



*Perla Azul*

El sabor del mar a tu mesa.

## Entradas Frías



### **Agua Chile de Lubina - \$115**

con aguacate, rábano y leche de coco

### **Tostadas de Atún - \$107**

con jocoque, serrano, juliana fina de tortilla frita y limón

### **Tapas Mixtas - \$87**

con salmón, serrano, bacalao y atún

### **Ensalada de pepino - \$79**

con jícama, chayote y nopales encurtidos

## Entradas Calientes



### **Ostiones Provoleta - \$115**

Con pesto de tomate deshidratado, albahaca y queso provoleta

### **Tiras de Pescado Crujiente - \$105**

Empanizado con guacamole y mayonesa de chile chipotle

### **Mejillones de Albahaca - \$ 97**

Horneados con mantequilla y albahaca

### **Piedritas de Camarón - \$79**

Capeados y con mayonesa de chile piquín

## Sopas



### **Sopa de Mariscos - \$135**

con camarones, almeja y zanahoria

### **Sopa de Camarón - \$ 110**

con aguacate, serrano rojo y limón

### **Sopa de Pescado - \$ 92**

con lubina, zanahoria , calabaza  
decorado con ojos de cilantro

## Pescados



### **Pulpo a la Piedra - \$127**

horneado a las brasas con papa  
asada con mantequilla de hierbas

### **Salmón Sellado - \$125**

con mayonesa de ajo, servido con  
costra de almendras y chiles secos

### **Filete de Pescado Zarandeado - \$114**

adobado servido con pimiento  
morrón y chile jalapeño

### **Langostinos al mojo de ajo - \$77**

con aderezo de chile de árbol y  
ensalada de lechugas.



# Carnes



**Rib eye en Bloque de Sal - \$148**  
con espárragos a la mantequilla y  
papas horneadas

**Res a la Sartén - \$132**  
Adobado con cerveza, chiles secos y  
ajo acompañado de papas cambray

**Arrachera - \$126**  
con puré de papa y ensalada 4  
lechugas

**Pollo a la Parrilla - \$119**  
al carbón con papas cambray y  
tomates cherry asado

# Especialidades



**Mar y Tierra - \$189**  
Con langosta, papa cambray,  
espárragos y filete de res

**Aguachile Negro - \$124**  
con tinta de calamar, pepino, pulpo,  
aguacate y camarón

**Ceviche Mixto - \$108**  
con cebolla morada, tomate cherry  
amarillo, tilapia, pulpo y camarón

# Postres



## **Pastel de Pistache - \$120**

con relleno de pistache y merengue francés flameado

## **Pay de Plátano - \$113**

con hoja de hojaldre, crema batida, salsa de dulce de leche y helado de vainilla.

## **Tartaleta de vainilla - \$99**

con frutos rojos y coco rayado

## **Pudin Horneado - \$88**

con helado de vainilla y maracuyá y salsa de cajeta

# Bebidas



## **Santa Sangría - \$117**

con vino tinto, limón, jarabe natural, ginebra y bitter de hoja santa

## **Mojito Maya - \$102**

con ron blanco, lima, naranja agria, hierbabuena y jarabe natural

## **Rojo Atardecer - \$95**

con mezcal, toronja, limón, jarabe de chile con Jamaica y canela

## **Gin Rosa - \$79**

con ginebra, campari, toronja, limón y agua tónica

*¡Gracias por su visita!*



*Perla Azul*

El sabor del mar a tu mesa.