



MENU



ENTRADAS CALIENTES HOT ENTREES

CAMARONES CARAMELO \$230 CARAMEL SHRIMP

CAMARONES CAPEADOS BAÑADOS CON ADEREZO DE CHIPOTLE Y VINO TINTO.

BATTERED SHRIMP BATHED WITH CHIPOTLE AND RED WINE REDUCTION.

CALAMARES FRITOS \$170 FRIED CALAMARI

CRUJIENTES ANILLOS DE CALAMAR SAZONADOS Y FRITOS, CON ADEREZO DE CHIPOTLE.

SEASONED AND FRIED CRUNCHY CALAMARI RINGS WITH CHIPOTLE DRESSING.

NACHOS \$175 POLLO CHICKEN +\$35 ARRACHERA SKIRT STEAK +\$70

CON FRIJOL, GRATINADOS CON QUESO, SE ACOMPAÑA CON PICO DE GALLO Y JALAPEÑOS.

WITH BEANS TOPPED WITH GARNISHED CHEESE WITH PICO DE GALLO AND JALAPEÑO PEPPERS.

CHICHARRÓN DE ATUN \$255 TUNA CARNITAS

CUBOS DE CHICHARRÓN DE ATÚN, MARINADOS EN SALSAS NEGRAS, MONTADOS SOBRE UNA CAMA DE GUACAMOLE.

FRIED TUNA CUBES MARINATED IN BLACK SAUCES, MOUNTED ON A BED OF GUACAMOLE.

SOPA DE MARISCOS \$210 SEAFOOD SOUP

SOPA DE CAMARÓN, PULPO, CALAMAR, PESCADO, ALMEJA CHIRLA Y MEJILLONES.

SHRIMP SOUP, OCTOPUS, SQUID, FISH, CLAMS AND MUSSELS.



ENTRADAS

ENTRADAS FRIAS COLD ENTREES

GUACAMOLE \$140

CARPACCIO \$240

DE SALMÓN Y ATÚN.
SERVIDO CON UNA VINAGRETA ESPECIAL DEL CHEF.
SALMON, TUNA.
SERVED WITH A SPECIAL VINAIGRETTE.

SHOT DE OSTIÓN \$70
OYSTER SHOT

SHOT DE OSTIÓN (1pz) AHOGADO EN UNA COMBINACIÓN DE
SALSAS Y UN TOQUE DE JUGO DE ALMEJA.
OYSTER SHOT (1pc) DROWNED IN A COMBINATION OF
SAUCES AND A TOUCH OF TOMATO JUICE.

CALLO DE HACHA \$640
SCALLOPS

(220G) ACOMPAÑADO DE PEPINO Y CEBOLLA.
SERVED WITH CUCUMBER AND ONION.



EN SU CONCHA

OSTIONES
LIVE OYSTERS \$290
6 PIEZAS 6 PIECES.

ALMEJAS
CLAMS \$70
POR PIEZA PER PIECE



CEVICHES & AGUACHILES

CEVICHES

CAMARON \$265
SHRIMP

EL TRADICIONAL CEVICHE MAZATLECO DE CAMARÓN COCIDO O CRUDO.
THE TRADITIONAL MAZATLECO CEVICHE WITH COOKED OR RAW SHRIMP.

PULPO \$285
OCTOPUS

EL TRADICIONAL CEVICHE MAZATLECO DE PULPO CRUDO.
THE TRADITIONAL MAZATLECO RAW OCTOPUS CEVICHE.

PESCADO \$245
FISH

EL TRADICIONAL CEVICHE MAZATLECO DE PESCADO CRUDO.
THE TRADITIONAL MAZATLECO RAW FISH CEVICHE.

LA CONSENTIDA \$330
THE CONCEITED

DE CAMARÓN COCIDO Y CRUDO CON CALLO DE HACHA Y RAJAS DE AGUACATE, EN SALSA DE CAMARÓN SECO.
COOKED AND RAW SHRIMP CEVICHE WITH SCALLOP AND AVOCADO SLICES, IN OUR DRIED SHRIMP SAUCE.

AGUACHILES

DEL PACÍFICO \$265
THE PACIFIC

EL CLÁSICO VERDE Y EXTRA PICOSO, CON CAMARÓN CRUDO, PEPINO Y CEBOLLA MORADA, BAÑADO EN UNA SALSA DE SERRANO.
THE CLASSIC GREEN AND SPICY ONE, WITH RAW SHRIMP, CUCUMBER AND PURPLE ONION BATHED IN A SERRANO SAUCE.

CULICHI \$330

CAMARÓN CRUDO, CALLO DE HACHA BAÑADO EN UNA RICA MEZCLA DE 7 CHILES Y CAMARÓN SECO, ACOMPAÑADA DE PEPINO Y CEBOLLA MORADA.
RAW SHRIMP AND SCALLOP BATHED IN A RICH MIXTURE OF 7 CHILES AND DRIED SHRIMP SAUCE, ACCOMPANIED BY CUCUMBER AND PURPLE ONIONS.

TRES ISLAS \$265
THREE ISLANDS

CAMARÓN CRUDO BAÑADO EN 3 SALSAS: ROJA, SERRANO Y 7 CHILES.
RAW SHRIMP BATHED IN 3 SAUCES: RED, SERRANO PEPPER, AND 7 CHILES.

COCTELES

CÓCTEL / \$290
COCKTAIL

DE CAMARÓN, PULPO, PESCADO O MIXTO SERVIDO EN UNA SALSA COCTELERA
SHRIMP, OCTOPUS, FISH OR MIX SERVED IN A COCKTAIL SAUCE.

CAMPECHANA \$290

CAMARÓN, PULPO, CALLO DE ALMEJA Y OSTIÓN, COCIDOS Y SERVIDO EN CALDO DE CAMARÓN O SALSA COCTELERA. (FRÍO O CALIENTE).
COOKED SHRIMP, OCTOPUS, CLAM CALLUS, OYSTER, SERVED IN A DELICIOUS SHRIMP SOUP OR COCKTAIL SAUCE. (HOT OR COLD)

TOSTADAS (1 PZ)

CAMARÓN CARAMELO \$145

CARAMEL SHRIMP

CAMARÓN CAPEADO BAÑADO CON ADEREZO DE CHIPOTLE, REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y AJONJOLÍ, MONTADO EN UN BUÑUELO HECHO EN CASA.

BATTERED SHRIMP BATHED WITH CHIPOTLE DRESSING, RED WINE AND SESAME REDUCTION, MOUNTED ON A HOMEMADE FRITTER.

EL MAZATLECO \$135

DE CAMARON, PULPO, O PESCADO.
SHRIMP, OCTOPUS, OR FISH.

LIGHTHOUSE \$165

CAMARÓN CRUDO Y COCIDO, PULPO, CALLO DE ALMEJA, MARINADOS EN NUESTRA SALSA ROJA DE CAMARÓN SECO, MEZCLADOS CON CEBOLLA, PEPINO Y TROZOS DE AGUACATE.

RAW AND COOKED SHRIMP, OCTOPUS, CLAM CALLUS, MARINATED IN OUR DRIED SHRIMP RED SAUCE, MIXED WITH ONION, CUCUMBER AND AVOCADO PIECES.

MARLIN \$145

MACHACA DE MARLÍN CON COSTRA DE QUESO MONTADO EN UNA CAMA DE GUACAMOLE.

MARLIN WITH A CHEESE CRUST ON TOP, MOUNTED ON A BED OF GUACAMOLE, CHEESE CRUST.

ATUN SPICY \$145

CUBOS DE ATÚN CON ADEREZO DE SIRACHA.
TUNA CUBES WITH SIRACHA DRESSING.

SALMÓN \$145

RICOS CUBOS DE SALMÓN Y AGUACATE, BAÑADOS EN UNA SALSA DE SOYA, ACEITE DE OLIVA, CHILE SERRANO Y CEBOLLA MORADA.

SALMON CUBES BATHED IN SOY SAUCE, OLIVE OIL, SERRANO PEPPER AND PURPLE ONION, AND AVOCADO PIECES.



TOSTADAS

TACOS (3 PZ)

CAMARON EMPANIZADO \$240
BREADED SHRIMP

PESCADO CAPEADO \$225
BATTERED FISH

GOBERNADOR \$255

ESTILO GOBERNADOR CON CAMARÓN Y QUESO,
ACOMPANADO DE GUACAMOLE.
TACOS ON THE GRILL WITH CHEESE, ACCOMPANIED
BY GUACAMOLE.

PULPO AL AJILLO \$255
OCTOPUS

PULPO SALTEADO CON GUAJILLO Y UN TOQUE
DE LA CASA.
SAUTEED OCTOPUS WITH GUAJILLO CHILI AND THE
CHEF'S SPECIAL TOUCH.

ARRACHERA \$265
FLANK STEAK

RIB EYE \$300



**MARISCOS
SEAFOOD**

CAMARONES AL COCO

\$330

COCONUT SHRIMP
(200G) ACOMPAÑADO DE ARROZ Y
ENSALADA.
ACCOMPANIED BY RICE AND SALAD.

CAMARONES LIGHTHOUSE

\$330

LIGHTHOUSE SHRIMP
(200G) A LA PLANCHA CON UNA
ESENCIA DE CHILES SECOS.
ON THE GRILL WITH A DELICIOUS DRIED
CHILLI ESSENCE.

CAMARONES AL GUSTO

\$330

SHRIMP TO TASTE
(200G) A LA PLANCHA, AL AJILLO,
A LA DIABLA, O AL MOJO DE AJO.
ACOMPAÑADO DE ARROZ Y VEGETALES
SALTEADOS.
GRILLED, GARLIC, DEVEILED, OR GARLIC
BUTTER. ACCOMPANIED WITH RICE AND
SAUTEED VEGETABLES.

FILETE DE PESCADO AL GUSTO

\$275

FISH TO TASTE
(220G) FILETE MAHI-MAHI A LA PLANCHA,
AL AJILLO, A LA DIABLA, AL MOJO DE AJO
O EMPANIZADO. ACOMPAÑADO DE ARROZ Y
VEGETALES SALTEADOS.
MAHI-MAHI FILET GRILLED, GARLIC,
DEVEILED, GARLIC BUTTER SAUCE OR
BREADED. ACCOMPANIED BY RICE AND
SAUTEED VEGETABLES.

**PESCADO ENTERO FRITO
(POR GRAMO)**

\$.79

FRIED WHOLE FISH
(PER GRAM)

PESCA DEL DIA. ACOMPAÑADO DE ARROZ,
FRIJOL, GUACAMOLE.
CATCH OF THE DAY. SERVED WITH RICE,
BEANS, AND GUACAMOLE.

SALMÓN

\$360

(220G) DELICIOSO FILETE DE SALMON PRE-
PARADO A LA PARRILLA, ACOMPAÑADO DE
PURE DE PAPA Y VERDURAS.
DELICIOUS SALMON FILLET PREPARED ON
THE GRILL, ACCOMPANIED WITH RICE AND
VEGETABLES.

ATÚN SELLADO

\$360

SEARED TUNA
(200G) MEDALLON DE ATUN SELLADO CON
UNA COSTRA DE AJONJOLI O NATURAL,
ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPA Y
VERDURAS.
DELICIOUS TUNA MEDALLION SEARED
WITH A SESAME OR NATURAL CRUST, AC-
COMPANIED WITH MASHED POTATOES AND
VEGETABLES.



PRINCIPALES N DISHES



CARNES Y AVES STEAK AND CHICKEN

ARRACHERA STEAK **\$365**

(300G) ACOMPAÑADO DE UNA QUESADILLA, GUACAMOLE Y FRIJOLE. ACCOMPANIED BY A QUESADILLA, GUACAMOLE, AND BEANS.

RIB EYE **\$595**

(400G) ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPA Y VERDURAS. ACCOMPANIED WITH MASHED POTATOES AND MIXED VEGETABLES.

NEW YORK STEAK **\$545**

(350G) ACOMPAÑADO DE PURE DE PAPA Y VERDURAS. ACCOMPANIED WITH MASHED POTATOES AND MIXED VEGETABLES.

PECHUGA A LA PLANCHA **\$230** GRILLED CHICKEN

(250G) ACOMPAÑADO DE ARROZ Y ENSALADA. ACCOMPANIED WITH RICE AND SALAD.

MILANESA DE POLLO **\$230** BREADED CHICKEN

(250G) ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA. ACCOMPANIED WITH FRENCH FRIES.

FAJITAS

POLLO/CHIKEN **\$260**

CAMARON/SHRIMP **\$285**

ARRACHERA/FLANK STEAK **\$295**

FAJITAS DE CARNE, POLLO O CAMARON CON PIMIENTOS. ACOMPAÑADO DE ARROZ Y GUACAMOLE.

STEAK, CHICKEN OR SHRIMP FAJITAS WITH BELL PEPPERS. ACCOMPANIED BY RICE, GUACAMOLE Y FRIJOLE.





PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES (TRADICIONALES)

PASTAS

FETTUCCINI LIGHTHOUSE \$330

LA FAVORITA DE LA CASA. CON CAMARÓN Y CALAMAR, BAÑADA EN UNA CREMA ROSADA CON UN TOQUE DE VODKA.

THE HOUSE FAVORITE. WITH SHRIMP AND CALAMARI, BATHED IN A CREAMY VODKA SAUCE.

FETTUCCINI ALFREDO \$250

CREMOSA PASTA BAÑADA EN UNA SALSA ALFREDO Y QUESO PARMESANO.

PASTA WITH ALFREDO SAUCE AND PARMESAN CHEESE.

PASTA MARINERA \$330 SEAFOOD PASTA

PASTA EN SALSA DE TOMATE CON CAMARONES, PULPO, CALLO DE ALMEJA, CALAMAR, 2 MEJILLONES Y 2 ALMEJAS CHIRLA.

PASTA IN TOMATO SAUCE WITH SHRIMP, OCTOPUS, CLAM CALLUS, SQUID, 2 MUSSELS AND 2 CHIRLA CLAMS.

HAMBURGUESAS Y BURRITOS BURGERS & BURRITOS

HAMBURGUESA DE RES ANGUS \$265 ANGUS BEEF BURGER

(180GR) CON TOCINO, QUESO FUNDIDO, TOMATE, CEBOLLA ASADA, PEPINILLOS Y PAPAS GAJO.

WITH BACON, MELTED CHEESE, TOMATOES, GRILLED ONIONS, AND POTATO WEDGES.

HAMBURGUESA DE CAMARON \$285 SHRIMP BURGER

MEDALLÓN DE CAMARONES ENVUELTOS EN TOCINO, CON QUESO FUNDIDO, TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA Y PAPAS GAJO.

SHRIMP MEDALLION WRAPPED IN BACON, WITH MELTED CHEESE, LETTUCE, TOMATO, GRILLED ONIONS, AND POTATO WEDGES.

HAMBURGUESA DE POLLO \$255 CHICKEN BURGER

POLLO EMPANIZADO CON QUESO DERRETIDO, CEBOLLA, LECHUGA, TOMATE Y PAPAS GAJO.

BREADED CHICKEN WITH MELTED CHEESE, ONION, LETTUCE, TOMATO AND POTATO WEDGES.

BURRITO

ARRACHERA/FLANK STEAK \$275

POLLO/CHICKEN \$240

CAMARÓN/SHRIMP \$260

BURRITO CON PROTEINA DE SU ELECCIÓN, SERVIDOS CON QUESO, FRIJOL, ARROZ Y VERDURA, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

BURRITO WITH THE PROTEIN OF YOUR CHOICE, SERVED WITH CHEESE, BEANS, RICE AND VEGETABLES, ACCOMPANIED WITH FRENCH FRIES.



PA' LOS VEGETARIANOS VEGGIE

ENSALADA HOOK \$160 HOOK SALAD

MIX DE ESPINACAS CON TOMATE Y UNA VINAGRETA DE BALSÁMICO.

SPINACH MIX WITH TOMATO AND A BALSAMIC VINAIGRETTE.

ENSALADA MORGAN \$160 MORGAN SALAD

MIX DE LECHUGAS, MANZANA VERDE, NUEZ PICADA, ARÁNDANO, QUESO DE CABRA, BAÑADO EN UNA VINAGRETA DE TAMARINDO.

LETTUCE MIX, GREEN APPLE, CRUSHED WALNUTS, DRIED CRANBERRY, GOAT CHEESE, ALL BATHED IN A DELICIOUS TAMARIND VINAIGRETTE.

FAJITAS VEGETARIANAS \$210 VEGETARIAN FAJITAS

CHAMPIÑÓN, PIMIENTOS, CEBOLLA, CALABAZA ITALIANA Y ZANAHORIA ASADA, ACOMPAÑADO DE ARROZ Y GUACAMOLE.

GRILLED MUSHROOM, BELL PEPPERS, ONION, ITALIAN ZUCCHINI AND CARROT, ACCOMPANIED WITH RICE AND GUACAMOLE.

VEGANICHE \$220 VEGAN CEVICHE

HECHO CON JÍCAMA, MANGO, CHAMPIÑONES, ZANAHORIA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO Y AGUACATE, CON UNA COMBINACIÓN DE SALSAS NEGRAS.

MADE WITH JICAMA, MANGO, MUSHROOMS, CARROT, TOMATO, ONION, CUCUMBER AND AVOCADO, WITH A COMBINATION OF BLACK SAUCES.

VEGGIE BURRITO \$195 CON VERDURAS, ARROZ Y GUACAMOLE, ACOMPAÑADO DE PAPAS A LA FRANCESA.

WITH VEGETABLES, RICE AND GUACAMOLE, ACCOMPANIED BY FRENCH FRIES.

PA LOS PEQUES KIDS MENU

DEDITOS DE QUESO \$130 CHEESE STICKS

DEDITOS DE PESCADO \$140 FISH STICKS

NUGGETS DE POLLO \$120 CHICKEN NUGGETS

CAMARÓN PARA PICAR \$140 ORDER OF SHRIMP

PAPAS FRITAS \$90 FRENCH FRIES

POSTRES / DESSERTS

CREPAS / CREPES \$140

DELICIOSA CREPAS HECHAS EN CASA, ACOMPAÑADAS DE HELADO.
DELICIOUS HOMEMADE CREPES ACCOMPANIED WITH ICE CREAM.

HELADOS DE FRUTAS NATURALES \$95 NATURAL FRUIT ICE CREAM

BROWNIE CON HELADO \$145 BROWNIE WITH ICE CREAM

FLAN \$155

PAY DE PIÑA/MANZANA \$110

PINNEAPPLE / APPLE PIE

PAY CON HELADO \$140

ICE CREAM WITH PIE

HELADO FRITO \$140

FRIED ICE CREAM

