

COMIDAS Y CENAS

12:00A23:00h

¡PARA COMPARTIR

≈Empanadas de Camarón y Pulpo (3 pzas.)

Tradicional empanada a base de camarón y pulpo, queso mozzarella y sofrito de jitomate, acompañada de cebolla curtida blanca, chile manzano y salsa a base de comino.

≈Chips de Pulpo al Mibrasa 🍷🌶️

Nuestras ya famosas chips de pulpo! Parrilladas en horno de carbón Mibrasa, marinadas en chile guajillo sobre una cama de chips de papa hechas en casa con un toque de aguamole y todo el sazón de Aquiles.

≈Esquites con Camarones 🌶️🌶️

Tradicionales granos de elote con epazote y camarones al mojo de ajo, preparados con mayonesa chipotle, chile de árbol, mantequilla, queso cotija y un toque de chirimico casero con hojas de cilantro.

≈Pasta con Salmón

Pasta corta en salsa Alfredo y deliciosos trozos de salmón con un toque de perejil.

≈Pasta Veggie 🍷

Pasta corta salteada con verduras a la mantequilla, vino blanco y queso parmesano.

≈Pasta con Camarón 🌶️

Pasta corta salteada con verduras a la mantequilla, vino blanco y camarones al mojo de ajo con un toque de pepperoncino.

≈Pizza de Camarón y Pulpo

Delgadita con queso mozzarella, salsa rústica de jitomate, camarón y pulpo adobados y hojas de albahaca fresca.

≈Tortilla Rellena de Camarón

Hecha a mano, rellena de queso Oaxaca, sofrito de camarón y jitomate decorada con cebolla xnipec.

≈Tortilla Rellena de Queso 🌶️

Hecha a mano, rellena de queso Oaxaca con epazote y chile serrano decorada con cebolla xnipec.

¡TOSTADAS Y COCTELES

≈Tostada de Atún Aleta Amarilla 🌶️

¡Todo un clásico de La Fishería! Atún fresco con un toque de aguamole, poro frito y aderezo de la casa.

≈Tostada de Pulpo Enamorado 🌶️🌶️🌶️

Pulpo preparado con salsa de aguachile, nopales, lechuga, rábano, aguamole y aderezo de la casa con polvo de chile tatemado.

≈Tostada Crujiente de Atún 🌶️

Atún fresco, crujientes de chicharrón yucateco, aguamole, pico de gallo y aderezo de la casa con un toque de aceite bruja.

≈Tostada Pulpo Kalamata 🌶️🌶️

Combinación de pulpo y aderezo de aceituna kalamata, jitomate cherry, salsa de aguachile, cebolla morada, alcaparra frita y brotes mixtos.

≈Tostada de Camarón Rebozado 🌶️🌶️

Camarón rebozado en tempura, salsa de aguachile, aderezo de mayonesa chipotle, aguacate y cebolla xnipec.

≈Tostada de Camarón y Pulpo con veneno 🌶️🌶️

Combinación de camarón crudo y pulpo maya, salsa ponzoñoza, chile habanero, jugo de limón, cilantro y mayonesa.

≈Tostada de Legumbres 🌶️🍷

Legumbres mixtas, frijol negro, chícharo, haba verde, lenteja, jitomate cherry y lechuga, acompañada con aderezo de chile güero y un toque de salsa de aguachile.





≈Coctel de Camarón 🍷

Camarón cocido con salsa calypso hecha en casa y mezclados con pico de gallo y aguacate, con decoración de camarón revolcado en chile de árbol.

≈Coctel Fishería 🍷

De camarón con pulpo y pescado, salsa calypso hecha en casa, pico de gallo y aguacate, con decoración de camarón revolcado en chile de árbol.

¡CEVICHES, AGUACHILES Y TIRADITOS

≈Ceviche Fishería 🍷🌱

Camarón, pulpo y pescado fresco, marinados en jugo de ají amarillo con apio, cebolla morada, pepino, chile cuaresmeño, aguacate y hojas de cilantro con el toque especial de la casa.

≈Ceviche de Camarón 🌱

Camarón selecto servido en salsa de guajillo, jugo de limón, pico de gallo, cubos de aguacate, hojas de cilantro y el toque de la Fishe.

≈Ceviche de Pescado 🌱

Pescado fresco de temporada, macerado en jugo de limón, cebolla morada, chile cuaresmeño, aguacate, hojas de cilantro y un toque de aceite bruja.

≈Aguachile de Camarón Sinaloa 🍷🍷🍷🌱

Camarón crudo mariposa, marinado en salsa de aguachile con cebolla morada, pepino, cilantro.

≈Aguachile Valentina 🍷🍷🍷🌱

Camarón crudo 21/25, marinado en salsa de aguachile con pepino y zanahoria con un toque de salsa valentina y espolvoreado con chile piquín.

≈Tiradito de Atún 🍷

Láminas de atún crudo, acompañados con queso doble crema, láminas de nabo, rábano, salsa ponzu y un toque de chile habanero con alga wuakame.

≈Tiradito de Salmón 🍷

Láminas delgadas de salmón curado con ginebra y betabel, maceradas durante 3 días con cebolla morada, rábano, cilantro, salsa ponzu, aceite de oliva y rodajas de habanero.

¡LOS CALDOS

≈Vuelve a la Vida

Caldo a base de chile guajillo con un mix de: jaiba, calamar, pulpo, mejillón, almeja, pescado y camarón para pelar con trozos de zanahorias y papas cambray.

≈Pozole de Mariscos

Caldo a base de chile guajillo con granos de maíz reventado y mix de: jaiba, calamar, pulpo, mejillón, almeja, pescado y camarón para pelar acompañado de lechuga, rábano, orégano y chile de árbol quebrado.

≈Camarón Cantinero

Caldo de guajillo con camarón fresco para pelar y camarón seco con papas cambray, zanahorias y aromatizado con epazote.

LOS TACOS

≈Tacos de Camarón al Pastor (3 pzas.)

Camarón salteado en salsa al pastor con un toque de piña asada, acompañados con su tradicional cilantro, cebolla morada y guacamole con pico de gallo de la casa.

≈Tacos de Pescado Negro (3 pzas.) 🍷

Tres piezas de filete de pescado tempurado con polvo de chiles tamados sobre tortillas de maíz amarillo hechas a mano, acompañados de guacamole, pico de gallo casero, cebollitas cabray, chiles toreados y mayonesa de chile xcatic tatemado.

≈Tacos de Jaiba Suave (3 pzas.) 🍷

Jaiba marinada en jugo de jengibre y limón, revolcado en harina, acompañado de un sofrito de jitomate con ají amarillo, tallo de cebolla cambray, crema y guarnición de pico de gallo de la casa con un toque de chile habanero.

≈Tacos de Canasta de Pulpo y Chicharrón (5 pzas.)

Tradicional antojito de chicharrón prensado con pulpo al guajillo, cebolla sudada, acompañados de chiles en vinagre y salsa del día.

≈Tacos de Arrachera (3 pzas.)

Tiras de arrachera natural parrillada en horno Mibrasa sobre tortilla hechas a mano, guarnición de guacamole con pico de gallo de la casa, cebollitas cambray y chile serrano toreado.

≈Tacos de New York Prime (3 pzas.)

New York prime sellado en parrilla de horno Mibrasa, servido en tortillas hechas a mano, acompañados de guacamole con pico de gallo fishería, cebollitas cambray y chiles toreados.

¡LOS PRINCIPALES

≈Arroz Negro 🍷

Salteado de camarón para pelar, calamar baby y chorizo cantimpalo al ajo, preparado con tinta de calamar, queso parmesano y mantequilla, decorado con cebolla xnipec, hojas de cilantro y limón amarillo parrillado.

≈El Favorito del Chef Aquiles

Filete de pescado del día, sobre una cama de vegetales y papas cambray salteados en vino blanco, mantequilla y limón con aliño de alcaparras y cebollín frito.

≈Pulpo al Mibrasa

Parrillo en horno de carbón, marinado en salsa de chiles y especias, acompañado con papas cambray y vegetales.

≈Camarón Habanero Limón 🍷🍷🍷

Camarones salteados en vino blanco y mantequilla, preparados con cebolla caramelizada con un ligero toque de chile habanero con guarnición de vegetales y puré de papa rústico.

≈Camarón al Mojo de Ajo

Camarones preparados al mojo de ajo, acompañados con puré de coliflor y espinacas con acelgas salteadas y jitomate cherry salteados al vino blanco.

PESCADO DEL DÍA FRITO

Pescado entero sazonado con la receta de la casa, acompañado de vegetales y tortillas de maíz hechas a mano. El tipo de pescado depende la temporada. Pregunte por las tallas a disponibilidad del día.

aprox. 600 g

aprox. 800 g

aprox. 1 kg

aprox. 1,200 kg

≈Hamburguesa de Atún

Medallón de atún marinado en salsa ponzu, acompañado de alga wakame, tomate, lechuga, portobello asado, cebolla y mayonesa con polvo de chile xcatic sobre pan estilo brioche hecho en casa con mantequilla clarificada y guarnición de chips de betabel y alga nori en tempura.

≈Los Preferidos de La Fishe 🍷

Degustación de nuestros platillos favoritos ¡En un solo Plato!: Camarón habanero limón, pulpo al Mibrasa y el favorito del Chef Aquiles.

NUESTRA PESCA DEL DÍA

Nuestro pescado es traído del pacífico y caribe mexicano

#PescaConFuturo

Canoil

¡TIERRA, CIELO Y MAR

≈Ensalada de Atún Aleta Amarilla

Tataki de atún, cebollas caramelizadas, mix de lechugas y vinagreta de naranja.

≈Ensalada Clorofila

Mix de verdes, semillas de hemp, queso feta, aguacate y aderezo de xoconostle.

≈Ensalada de la Casa

Lechugas mixtas de temporada preparadas con jitomate cherry, nuez caramelizada en casa, fresas, queso de cabra y vinagreta cítrica.

≈Con pollo \$195

≈New York Prime ^{350 g}

Acompañado de puré de coliflor y trocitos de tocino frito con acelgas y espinacas tomate cherry salteadas al vino blanco.

≈Pollo Perejil

Pechuga de pollo corte tipo americano con piel crujiente, marinada en cilantro y perejil con aceite oliva, acompañada de ensalada del día.



¡GUARNICIONES

≈Esquites 🍷

Granos de maíz con mantequilla y epazote preparados con queso cotija, mayonesa, chile quebrado y hojitas de cilantro.

≈Guacamole

Tradicional guacamole mexicano con pico de gallo y chicharrón yucateco.

≈Puré de Papa

Preparado con mantequilla, crema y un toque de tocino frito.

≈Arroz Jazmín

Arroz blanco cocinado con un toque de mantequilla y perejil deshidratado.

≈Puré de Coliflor

Preparado con mantequilla y leche.

¡POSTRES

≈Panetela de Coco

Biscochito de vainilla, almendra y coco, bañado en salsa de rompope y helado de horchata casero.

≈Natilla de Maracuyá

Crema de vainilla, combinada con una reducción de maracuyá, azúcar quemada y fresas.

≈Pastel de chocolate y nada más! 🍷

Biscocho de cacao con ganache de chocolate semi amargo, fresas y tierra de nuez caramelizada.

≈Rojo Guanábana

Granizado de jamaica y guanábana hecho en casa con un toque de chile tajín y hojas de menta.

≈Tarta de Manzana

Horneada en el momento, rellena de manzana verde con nuez con un toque de canela, acompañada de helado de vainilla.

≈Malteada de Gansito

Helado de Vainilla con gansito, leche, crema batida y chispas de chocolate.

≈Malteada de Oreo

Helado de Vainilla con galleta oreo, leche, crema batida y chispas de chocolate.

≈Malteada de Chocorrol

Helado de Vainilla con chocorrol, leche, crema batida y chispas de chocolate.

«Nos preocupamos por la calidad de sus alimentos, por eso es que todo lo trabajamos en tiempo, forma y preparado en el momento.»

¡GRACIAS POR SU PACIENCIA!

*** HAPPY D 🍷 G MENU ***

¡PREGUNTA A TU MESERO!
pet friendly & dog restaurant

Aquiles Chávez
Chef Director

Arturo Eslava
Chef Ejecutivo

Liliana Arévalo
Gerente Operativo

Janet J Quijano
Capitana

OLMECA
ALTOS
100% AGAVE



JAMESON
IRISH WHISKEY

ABSOLUT