PA BOTANEAR Diquisimo

BOTANA DE ATÚN

Cuadritos de atún fresco, acompañado de cebolla morada y pepino, bañado con mezcla de la casa.

TARTAR DE ATÚN

Rico atún fresco en cuadritos con mango, aguacate, cebolla crispy y ajonjolí bañado con la mezcla de la casa

BOTANA AGUACHILE DE CAMARÓN

Camarón grande crudo, bañado en salsa de aguachile verde o rojo, acompañado de pepino y cebolla morada.

CHICHARRÓN DE PESCADO

Rico pescado hecho chicharrón, montado en una cama de guacamole, acompañado de cebolla y pepino.

CARNITAS DE ATÚN

Rico atún fresco hecho carnitas, acompañado de guacamole, cebolla morada y tortillas.

TOSTITOS NEGROS

Tostitos acompañados de ceviche de pescado, cuadritos de atún y aguacate, bañados con mezcla de la casa.

SHOT DE OSTIONES

Ostiones frescos, sumergidos en la mezcla de la casa.

SHOT DE EL NEGRO

Ostiones frescos, sumergidos en la mezcla de la casa, acompañadosde camarón y pulpo.

OSTIONES EN SU CONCHA

12 ostiones frescos en su concha, preparados con el secreto de la casa.

OSTIONES EN SU CONCHA (MEDIA DOCENA)

6 ostiones frescos en su concha, preparados con el secreto de la casa.

TIRADITO DE ATÚN

Rico atún fresco, bañado con una salsa de aguachile verde.

BOTANA DE EL NEGRO

Camarón cocido, camarón crudo y callo de hacha, bañados con la mezcla de la casa.

BOTANA CAMARÓN JAPONÉS

Camarón empanizado con panko, sentados sobre una salsa de mango habanero.

BOTANA DE CAMARÓN

Camarón cocido, bañado en salsa de la casa v taiín.

CHIMICHANGA

Delicioso guiso de camarón con salsa blanca y un toque de brandy, envuelto en tortilla de harina frita, acompañado de nuestra salsa de mango habanero.

ORDEN DE AJO ASADO

Ajitos asados.

SASHIMI MIXTO

Láminas de atún y salmón, sazonados con nuestra mezcla oriental, coronada con chile serrano y sal de grano.

PULPO ZARANDEADO AL PASTOR

Rico pulpo aderezado con nuestra salsa zarandeada de la casa, montado en nuestro mini trompo, para terminar con toques y sabor a carbón, acompañado con piña, cebolla y salsa (Incluye tortillas).

CAMARONES ROCA

Camarones crujientes, montados sobre cama de col morada, gajos de toronja y tortilla frita, acompañados con nuestra deliciosa reducción de vino tinto y salsa de mango habanero.

BOTANA DE PULPO

Pulpo botaneado, acompañado con nuestra salsa de la casa, pepino, cebolla fileteada, sal de togarashi, un toque de chiltepín y cilantro.

ENSALADA PACÍFICA

Salmón a la plancha con cubos de aguacate y pepino, mayo chipotle, cubierto con lechuga, vinagreta sambal y semillas.

tartar de atiin

