

TACOS *Llenísimos!*

Contamos con tacos tradicionales como lo son el gobernador, marlín o de pescado capeado. Nos hemos enfocado en innovar la gastronomía nortea, incorporando y mezclando sabores, como resultado de ello creamos los tacos Jorch Fishers o nuestro pulpo al pastor. Nuestros tacos se montan sobre una costra de queso acompañado de cebolla y aguacate (excepto carnitas de atún).

CAMARÓN

Camarón guisado con mantequilla y sazonada con pimienta limón.

GOBERNADOR DE CAMARÓN (HARINA)

Machaca de camarón guisado con mantequilla, pico de gallo, crema de la casa y queso asadero.

PULPO A LA PARRILLA

Rico pulpo guisado con la receta de la casa.

PULPO AL PASTOR (HARINA Ó MAÍZ)

Rico pulpo guisado con piña y pico de gallo.

CAMARÓN CAPEADO

Camarón grande capeado con la receta de El Negro.

TACO DE PULPO CON CHICHARRÓN

Tortilla crujiente a la plancha con relleno de chicharrón prensado con salsa verde tatemada, tentáculo de pulpo crujiente y cebolla curtida con betabel.

TACO DE AGUACHILE

Tortilla frita rellena de frijol refrito en manteca, con camarones en aguachile y pepino.

ATÚN SELLADO

Tira de posta de atún, sellado con aceite de oliva, cubierto con una costra de ajonjolí.

JORCH FISHER'S

Camarones guisados cubiertos con aderezo chipotle y frijoles negros en bola.

JORCH FISHER'S 2.0

Camarones guisados con ajo y aderezo chipotle, guacamole, pico de gallo y frijoles negros en bola.

MARLÍN

Marlín guisado con el sazón de El Negro.

CARNITAS DE ATÚN ESTILO MICHOCÁN

Carnitas de atún preparadas al puro estilo Michoacán hechas taco.

TACO CHILACA (Montado sobre 2 tortillas)

Rico chile chilaca relleno de discada del mar.

PESCADO CAPEADO

Pescado capeado con la receta de El Negro.

Carnitas de atún estilo Michoacán



UNA COSTRITA

COSTRA DE CAMARÓN

\$109.00

Rica costra de queso rellena de camarón.

COSTRA DE MARLÍN

\$99.00

Rica costra de queso rellena de marlín.

COSTRA DE PULPO

\$119.00

Rica costra de queso rellena de pulpo.

COSTRA MIXTA

\$119.00

Rica costra de queso rellena de mariscos.