



• RAW BAR •

VIEIRAS

(6 PZAS)
(rasuradas o al jasper
con mantequilla).

OSTIONES

(6 PZAS)

ALMEJA CHOCOLATA

(4 PZAS)

ALMEJA NAVAJA

(6 PZAS)
(con gremolata o
mantequilla ponzu).

CAMARÓN JUMBO

(400 G)

*CALLO DE HACHA

(150 G)

*En aguachile o sashimi.

COLA DE LANGOSTA

(CADA 100G)

FUENTE DE MARISCOS

(camarón jumbo 500gr, manos
de cangrejo moro 350gr,
ostión 6 pzas, vieiras 4pzas,
con un dip de habanero).

**ROBALO

(900 G a 1 KG)

**HUACHINANGO

(900 G a 1 KG)

**A la sal, a la parrilla, zarandeado,
a la talla o al mojo.

• ENTRADAS •

FRÍAS

TRILOGÍA DE CEVICHE 180g.*

(ceviche verde de callo, negro con pulpo y rojo con huachinango).

CARPACCIO DE MARLÍN, ATÚN O PULPO 100g. *

(láminas en frío, cebolla morada, cilantro, pepino, serrano y limoneta de tomate).

TÁRTARA ATÚN 150g.

(aceite de ajonjolí, jengibre, sushi-zu, miel de agave y mostaza dijón).

TÁRTARA DE FILETE DE RES 150g.*

(filete, serrano, aguacate, huevo de codorniz, aceituna, pepinillo y cebolla).

SASHIMI DE ATÚN AL HABANERO 150g.*

(láminas gruesas de atún, aguacate, cebolla caramelizada, ajonjolí y ponzu habanero).

AGUACHILE DE NEW YORK SELLADO, ROJO, VERDE O TATEMADO 150g.

(láminas de New York sellado, plumas de chile serrano rojo, aceite de oliva, pepino, cebolla morada, jugo de limón y cilantro).

AGUACHILE DE CAMARÓN, ROJO, VERDE O TATEMADO 250g. *

(plumas de chile serrano, aceite de oliva, pepino, cebolla morada, jugo de limón y cilantro).

CALIENTES

PICADITAS DE MARISCOS (4 PZ).

(camarón, pulpo, pescado, salsa molcajetada, queso fresco y crema).

TORITOS MIXTOS (6 PZ).

(camarón, pulpo y marlin, envueltos en tocino, cebolla morada, pepino y limoneta de la casa).

PALOMITAS DE CAMARÓN 150g.

(acompañadas de mayo chipotle y reducción de balsámico).

PULPO ROSTIZADO 200g.

(pulpo, cajún y mayo sriracha).

CHIPIRONES HARBOR'S 200g.

(a la plancha con un toque de ajo, crema de balsámico y pesto).

CHICHARRÓN DE PESCADO 180g.

(acompañado de guacamole y salsa mexicana).

JAIBAS SUAVES AL MOJO DE AJO 150g.

(montadas en tortilla azul, aguacate y mayo sriracha).

CARNITAS RIB EYE 200g.

(acompañadas con guacamole y pico de gallo).

TUÉTANOS AL VESUBIO (4 PZ).

(cebolla morada, habanero, ajo deshidratado y chicharrón de jaiba).

***LOS PLATILLOS CRUDOS SON CONSUMIDOS BAJO RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO PIDE.**



• ESPECIALIDADES DEL CHEF •

DEL MAR

FETTUCCINI CON QUESO AZUL Y CAMARONES 250g.
(crema con queso azul, cebolla y aceite de trufa).

RISOTTO DE CAMARÓN 250g.
(arroz cremoso con espárragos, camarón y jitomate deshidratado).

CAMARONES A LA TALLA O AL GUSTO 400gr.
(mojo de ajo, ajillo, diabla o parrilla).

SALMÓN COSTRA DE PISTACHE O GLASSE 200g.
(pistache, pimienta y cebolla con guarnición de ensalada bañado de salsa de mango) o (teriyaki habanero, mezcla de pimientos y ajonjolí).

PULPO AL VESUBIO 300g.
(en salsa de cítricos acompañado de papa, cebolla cambray y arúgula).

BLACK COD MEDITERRÁNEO O AL MISO Y SAKE 200g.
(pimientos, setas, aceitunas, calabaza y albahaca u horneado al Miso con guarnición de verduras mixtas).

LANGOSTINOS MARTÍNEZ DE LA TORRE O AL GUSTO 500g.
(al mojo de ajo con mayonesa de chipotle).

ROBALO ENTERO FRITO DOÑA JULIA 1kg.
(rebosado en ajo y chile pilpil con verduras salteadas).

DEL CAMPO

RISOTTO PORTOBELLO
(arroz cremoso, portobello, espárragos y parmesano).

HAMBURGUESA HARBOR'S 250g.
(de rib-eye, queso gouda, cebolla morada, jitomate, lechuga y aderezo tártara).

HAMBURGUESA BACON & BBQ
(de rib-eye, cebolla caramelizada, queso cheddar y mayonesa habanera).

COSTILLAS EN SALSA BBQ O AL TAMARINDO 450g.
(baby back rib, salsa bbq o de tamarindo con coleslaw y ensalada de papa).

NEW YORK RANDAZO 300g.
(aros de cebolla crujientes y gratinado con fondue de queso de cabra).

RIB-EYE CRIOLLO 300g.
(sellado con especias cajún y acompañado de piña a la parrilla).

• TACOS •

ATÚN SELLADO (3 PZ) *
(mayo chipotle, aguacate y cebolla frita).

**CHILE GÜERO
RELLENO DE MARLÍN (3 PZ)**
(queso crema, marlín y salsa criolla).

RES PIBIL (3 PZ)
(cebolla morada encurtida y salsa xnipec).

FILETE CON TUÉTANO (3 PZ)
(medallones de filete, cebolla, cilantro, chile de árbol y tuétano).

• SOPAS •

JUGO DE RABO DE RES 8oz.
(fondo de rabo de res, cilantro, cebolla y chile serrano).

CLAM CHOWDER 8oz.
(almejas, papa, zanahoria, apio y beurre blanc).

SOPA DE MARISCOS HARBOR'S 8oz.
(camarón, pulpo, pescado y jaiba frita en fondo de tomate y chile de árbol).

BIRRIA DE MARISCOS 8oz.
(camarón, pulpo y pescado acompañado de cebolla, cilantro y serrano).

• ENSALADAS •

ORIENTAL
(mezcla de lechugas, cubos de pollo, suprema de mandarina, zanahoria, nuez de la india, fideo de arroz, ajonjolí negro, pimienta roja, pasta wonton y aderezo de sésamo).

SWEET
(mezcla de lechugas, pasas, zanahorias, nuez caramelizada y aderezo de higo).

SAN FRANCISCO
(mezcla de lechugas, queso de cabra, fresas, arándanos, avellanas y aderezo de avellanas).

ICEBERG
(lechuga romana, tomate cherry, panceta, croutones, espárragos y aderezo de blue cheese).

MEDITERRÁNEA
(mix de lechugas, nuez, jamón serrano, abanicos de pera, higos frescos, jitomate cherry, queso manchego y aderezo de pera).

VEGETALES AL JOSPER 600g.
(portobello, espárragos, berenjena, morrón, calabaza, jitomate y cebolla).





• DE LA PARRILLA JOSPER •

ARRACHERA 250g.
ARRACHERA 400g.
FILETE 300g.
CABRERÍA 300g.
NEW YORK 400g.
KANSAS STEAK 500g.
RIB EYE 300g.
RIB EYE 500g.
PRIME RIB 500g.
OJO DE RIB EYE 300g.
OJO DE RIB EYE 500g.
TAPA RIB EYE 350g.
TAPA RIB EYE 700g.
PORTER HOUSE 1kg.
TOMAHAWK 1kg.

***TODOS NUESTROS CORTES INCLUYEN GUARNICIÓN.**



*mmmh... el sello de la buena carne
Project funded by U.S. beef Producers*

• GUARNICIONES A ELEGIR •

ESPINACAS A LA CREMA
PAPA SARATOGA
PURÉ DE PAPA
VERDURAS A LA PARRILLA
PAPAS A LA FRANCESA

• GUARNICIONES CON COSTO •

ESQUITES
PURÉ DE PAPA
Y CHILE POBLANO CON TOCINO
ESPÁRRAGOS CON TOCINO
POBLANO RELLENO DE QUESO

PAPAS A LA FRANCESA CON ACEITE DE TRUFA
Y PARMESANO
PAPA AL HORNO HARBOR'S
CHAMPIÑONES AL AJILLO
PIEZA DE TUÉTANO PARA CORTES
MAC & CHEESE CON ACEITE DE TRUFA Y
PARMESANO



• POSTRES •

VESUBIO DE CHOCOLATE
VESUBIO DE DULCE DE LECHE
BROWNIE CON HELADO
MOUSSE DE GUANÁBANA
CRÈME BRÛLÉE
NEW YORK CHEESECAKE
TORRE DE FRUTOS ROJOS
PASTEL SNICKERS
LEMON PIE
STRAWBERRY BANANA BOX
RED VELVET
HELADOS DE SABOR HÄAGEN-DAZS

• CAFÉ •

AMERICANO
EXPRESS
DESCAFEINADO
EXPRESS DOBLE
EXPRESS DOBLE DESCHEINADO
CAPUCCINO
CAPUCCINO DESCHEINADO
CAFÉ IRLANDÉS
INFUSIONES GOURMET

SÍGUENOS:



***TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.**