

Puerto CHABIHAU

COMIDA DEL MAR

ENTRADAS

GUACAMOLAZO \$ 200

Guacamole recién hecho servido con palomitas de camarón en salsa de sambal y aceite de xcatic asado.

NATURAL \$ 130

TORRE DE MARISCOS \$ 310

Pulpo, camarón cocido, camarón crudo, atún, cebolla morada, pepino y aguacate, bañado en salsas negras.

PALOMITAS DE CAMARÓN \$ 290

Camarones rebosados, con nuestra famosa salsa de sambal.

PURUXONAS \$ 195

Tres gorditas, servidas con frijol, pulpo frito, longaniza, cebolla, puntos de puré de aguacate y queso de bola.

ESQUITAZO \$ 185

Esquites servidos con camarón al mojo de ajo con xcatic asado, tajín, queso de bola, mayonesa de epazote y cilantro.

TIRADITO \$ 220

Nuestro tiradito de atún de aleta amarilla fresco, servido con nuestra salsa macha y aguacate.

OSTIONES SUJETO A DISPONIBILIDAD

PORCIÓN	RASURADOS	ROCKEFELLER
2 PZAS.	\$ 100	\$ 130
6 PZAS.	\$ 290	\$ 350
12 PZAS.	\$ 590	\$ 640

PREGUNTAR POR CONCHAS A DISPONIBILIDAD Y PRECIOS SEGÚN LA TEMPORADA.

ESPECIALES

DON CONCHO \$ 410

Tentáculos de pulpo maya al mojo de ajo y xcatic, servido con papas cambay, puntos de puré de aguacate, limón y chimichurri de epazote y cilantro.

PESCADO DOÑA LETY \$ 270

Empanizado con nuestra receta original de galletas animalitos, servido con ensalada de tomate y cebolla, aguacate, mayonesa y encamisados de frijol.

CAMARONES CHONITA \$ 290

Empanizados con nuestra receta original de galletas animalitos, servido con puré de papa, puntos de puré de aguacate y ensalada de tomate y cebolla.

DON FISH CON CHIPS \$ 280

Nuestra versión de fish & chips, pescado capeado, camotes fritos y salsa tártara.

ZARANDEADO DE MACOCHA 2 PERSONAS

Servido con encamisados de frijol y queso, aguacate, limoncitos, salsa zarandeada con longaniza, ensalada y aceite de ajo.

PESCADO DOÑA CHUTY \$.5 PRECIO POR GRAMO

Pescado frito servido con frijoles puercos con longaniza de Temozón, chips de ajo, ensalada de tomate, cebolla y aguacate.

LA CARNOSA \$ 250

250 gr. de arrachera, servida con cebolla cambay asada, chiles toreados, puntos de puré de aguacate y papas trufadas.

PASTA ALFREDO CON CAMARONES KISÍN \$ 250

Pasta con salsa alfredo, camarones crujientes bañados en salsa kisín.

PASTA ALFREDO \$ 180

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME.

LA TAQUIZA

ELIGE TU TORTILLA:

- MAÍZ + \$ 9
- HARINA CASERA + \$ 20
- COSTRA DE QUESO + \$ 20

LECHITAS (GOBERNADOR) \$ 80

Camarones asados, salteados con chile poblano, cebolla, queso gratinado y puntos de puré de aguacate.

ESTILO BAJA

Rebosado en tempura, servido con ensalada de col y zanahoria.

CAMARÓN \$ 70

PESCADO \$ 60

CRIOLLO \$ 80

Camarones asados, bañados en salsa de tomate con crema, tocino y cebolla cambay.

CRUJIENTE DE CAMARÓN \$ 70

Camarones empanizados, servidos con puntos de puré de aguacate y poro frito.

KISÍN \$ 75

Camarones asados, bañados en salsa diabla, servidos con puntos de puré de aguacate, lechuga y chips de ajo frito.

PULPO BOX \$ 85

Pulpo frito rebosado en tempura de recado negro, puré de aguacate y cebolla encurtida.

TOSTADAS

EL CRUDO \$ 95

Camarón encurtido, servido con cama de pepino y salsa roca.

LA YUCA \$ 130

Atún de aleta amarilla fresco, bañado en mayonesa de longaniza, servido con cebolla roja y poro frito.

MA'AX KAY \$ 140

Ceviche de pulpo frito, servido con puré de aguacate, cebolla encurtida y aceite de ajo.

EL CHINO \$ 130

Atún de aleta amarilla marinado en soya, chiles toreados, cubos de aguacate, poro frito y surimi.



CHABIHAU

Empanizado con nuestra receta original de galletas animalitos, servido con mayonesa, ensalada de tomate y cebolla.

CAMARÓN \$ 70

PESCADO EMPANIZADO \$ 65

MACHÍN \$ 85

Pulpo asado, servido con salsa zarandeada de longaniza y cebolla blanca encurtida.

ZARANDEADO \$ 65

Pescado asado, marinado con salsa zarandeada, longaniza, servido con apio en soya, pepino y cebolla caramelizada.

KALIMAN \$ 75

Machaca de atún ahumado, servido con lechuga, crema y col roja encurtida.

PULPO AL PASTOR \$ 90

Pulpo a las brasas marinado al pastor, servido con xnipec de piña, cebolla asada y puntos de puré de aguacate.



SOPAS

SUJETO A DISPONIBILIDAD

CALDO DE CAMARÓN \$ 220

CALDO DE PESCADO \$ 150



AGUACHILES DE CAMARÓN

VERDE \$ 265

NEGRO \$ 270

MANGO - HABANERO \$ 265

MARACUYÁ \$ 290

CHILTEPÍN \$ 275

CEVICHE

SAN CRISANTO \$ 290

Ceviche mixto de camarón, pulpo y callo de hacha, aguacate, bañado en leche de tigre con coco, servido con cebolla roja encurtida y coco tostado.

TRADICIONAL

Servido con tomate, limón, cebolla, aguacate, cilantro y toque de aceite de oliva.

CAMARÓN \$ 260

PULPO FRITO \$ 350

PESCADO \$ 235

MIXTO \$ 290

XCATIC \$ 240

Pescado, xcatic asado, limón, aguacate, jugo de naranja agria, cebolla morada y cilantro.

CHABI CHABI \$ 295

Pescado, camarón, pulpo y callo de hacha, servido en salsa negra con clamato, cebolla morada y aguacate.

CÓCTELES DE MARISCOS

CAMARÓN \$ 195

PULPO \$ 240

MIXTO \$ 260

NEGRO

Salsa coctelera dulce, clamato, aguacate, salsas negras y ajo asado.

ROJO

Salsa coctelera dulce, aguacate y habanero kut.

PACÍFICO

Camarón y pulpo, servido con pepino, tomate, cebolla, aguacate, chile serrano, salsa negra y clamato.

LEVANTA MUERTOS

POLICH \$ 260

Cóctel de mariscos con clamato, limón, salsas negras y cerveza a elegir.

CUCO \$ 130

Lata de cerveza escarchada de chile, coronado con un ostión, limoncito y aguachile negro.

SHOTS DE OSTIONES \$ 155

3 shots de ostiones servidos con salsa de clamato y xcatic asado con cubitos de pepino y cebolla.



Puerto® CHABIHAU

COMIDA DEL MAR

POSTRES

FLAN DE BUMBA \$ 120

Flan casero de chocolate, servido con crumble y culis de fresa.

MARE-QUERICA \$ 150

Inspirada en la famosa birza de chabihau, mousse de queso crema con coco, crujiente de marquesita, queso de bola y coco tostado.

DON HON \$ 75

La famosa timba de chabihau, raspado de fruta de temporada con leche condensada y un toque de vainilla.

FLAN DE QUESO DE BOLA \$ 130

Flan casero con queso de bola, servido con queso de bola rayado y ganache de chocolate.



COCTELERÍA DE AUTOR

EL CANTA-RICO \$ 140

Mezcal Recuerdo de Oaxaca, néctar de agave, cítricos, ancho Reyes rojo, rodajas de cítricos, xcatic y sal de gusano.

KISIN-HA \$ 145

Mezcal Recuerdo de Oaxaca, infusión de fresa-mango, naranja, cítricos, salsa tabasco y sal de gusano.



[f Puerto Chabihau](#) [@puertochabihau](#)

BEBIDAS

LIMONADA	\$ 45
NARANJADA	\$ 45
AGUAS NATURALES HIPOCRATES	\$ 47
HORCHATA	\$ 60
BOTELLA DE AGUA	\$ 35
AGUA MINERAL PEÑAFIEL	\$ 45
TOPO CHICO	\$ 55

REFRESCOS 355ml

COCA-COLA	\$ 45
COCA-COLA SIN AZÚCAR	\$ 45
COCA-COLA LIGHT	\$ 45
FRESCA	\$ 45
FANTA	\$ 45
SPRITE	\$ 45

SERVICIOS 237ml

COCA-COLA	\$ 30
COCA-COLA SIN AZÚCAR	\$ 30
COCA-COLA LIGHT	\$ 30
AGUA MINERAL PEÑAFIEL	\$ 30

CERVEZAS

HEINEKEN	\$ 65
TECATE LIGHT	\$ 55
AMSTEL ULTRA	\$ 65
BOHEMIA PILSNER	\$ 65
BOHEMIA VIENNA	\$ 65
INDIO	\$ 55
XX LAGGER	\$ 60
XX AMBAR	\$ 60
TECATE 0.0	\$ 65
HEINEKEN 0.0	\$ 70

EXTRAS

MICHELADA	\$ 30
CLAMATO PREPARADO	\$ 40
OJO ROJO	\$ 35
MICHE XCATIC	\$ 35
CHELADA	\$ 25

CERVEZA ARTESANAL

MEMENTO MORI MORT AUREAM APA (4.8%, IBUS 36)	\$ 85
MEMENTO MORI MORT TENEBRAE IRISH STOUT (5.5%, IBUS 35)	\$ 90

MEZCAL

RECUERDO DE OAXACA	\$ 85	\$ 1,200
OJO DE TIGRE	\$ 100	\$ 1,500
400 CONEJOS	\$ 95	\$ 1,450
UNIÓN JOVEN	\$ 100	\$ 1,550
MONTELOBOS ESPADIN	\$ 125	\$ 1,800

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	\$ 110	\$ 1,700
DON JULIO REPOSADO	\$ 120	\$ 1,900
DON JULIO 70	\$ 155	\$ 2,500
LUNA AZUL CRISTALINO	\$ 110	\$ 1,850
MAESTRO DOBEL	\$ 140	\$ 1,950
JOSE CUERVO	\$ 102	\$ 1,070
CENTENARIO	\$ 80	\$ 950
GRAN MALO	\$ 80	\$ 950

VODKA

SMIRNOFF	\$ 65	\$ 900
SMIRNOFF TAMARINDO	\$ 70	\$ 950
STOLICHNAYA	\$ 80	\$ 980
ABSOLUT	\$ 80	\$ 1,200
GREY GOOSE	\$ 150	\$ 2,000

GINEBRA

TANQUERAY LONDON	\$ 110	\$ 1,350
TANQUERAY TEN	\$ 160	\$ 2,500
HENDRICKS	\$ 155	\$ 2,300
BULLDOG	\$ 130	\$ 1,950

COGNAC & BRANDY

TORRES 10	\$ 85	\$ 1,050
HENNESSY VS	\$ 180	\$ 2,400

LICORES, CREMAS Y DIGESTIVOS

LICOR 43	\$ 75
CARAJILLO. HECHO CON CAFÉ CHISPA NEGRA.	\$ 125
CARA COCO	
CAFÉ CON CREMA DE LICOR DE COCO Y CON CAFÉ CHISPA NEGRA.	\$ 130
FRANGELICO	\$ 70
BAILEYS	\$ 70
VACCARI SAMBUCA	\$ 65



VINOS

LA CETTO CHARDONNAY \$ 95 \$ 490
Vino blanco mexicano con acidez-baja, aromas a frutos tropicales y cítricos.

PUERTO NUEVO \$ 85 \$ 450
Vino blanco mexicano con acidez media, aromas a frutos tropicales, manzana verde y toronja (Sauvignon Blanc).

UBY 3 \$ 150 \$ 700
Vino blanco francés con acidez media-alta, aromas a cítricos y frutas exóticas (Colombar & Sauvignon Blanc).

UBY 4 \$ 160 \$ 720
Vino blanco francés con acidez baja y dulce en paladar, aromas a frutas maduras y limón confitado (Gros & Petit Manseng).

UBY 6 \$ 170 \$ 750
Vino rosado francés con acidez media-alta, aromas a fresa y frambuesa (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot).

WOODBIDGE MERLOT \$ 120 \$ 620
Vino tinto estadounidense con astringencia media baja, balanceado y aromas a vainilla, roble y cereza (Merlot).

PATA NEGRA TEMPRANILLO \$ 90 \$ 480
Vino tinto español con astringencia media, semi seco, aromas a tabaco, ciruela y frutos rojos.

PREGUNTAR POR RECOMENDACIONES DE MARIDAJE.

RON

BACARDÍ BLANCO	\$ 88	\$ 900
MATUSALEM PLATINO	\$ 90	\$ 950
MATUSALEM CLÁSICO	\$ 98	\$ 990
CAPITAN MORGAN	\$ 80	\$ 850
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	\$ 85	\$ 900
ZACAPA 23 AÑOS	\$ 195	\$ 2,500
HAVANA CLUB 3 AÑOS	\$ 85	\$ 900

WHISKY

HIBIKI SUNTORY	\$ 350	\$ 3,900
CHIVAS 12 AÑOS	\$ 150	\$ 1,950
CHIVAS REGAL 13 AÑOS	\$ 180	\$ 2,000
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$ 170	\$ 2,200
RED LABEL	\$ 110	\$ 1,200
BLACK LABEL	\$ 185	\$ 2,200
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$ 205	\$ 2,950
JACK DANIELS	\$ 125	\$ 1,300
WILLIAM LAWSON'S	\$ 95	\$ 700
MACALLAN 12 AÑOS	\$ 280	\$ 3,200
MONKEY SHOULDER	\$ 185	\$ 2,000

COCTELERÍA CLÁSICA

TINTO DE VERANO	\$ 120
MOJITO CUBANO	\$ 110
MARGARITA	\$ 110
CANTARITO	\$ 110
APEROL SPRITZ	\$ 130
MEZCALITO DE TAMARINO O JAMAICA	\$ 130
GRANIZADO DE FRESA	\$ 130
AGREGA TU PALETA DE AGUA A TU CÓCTEL	\$ 40

