

# 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 + \$ 9
- 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 diablo, 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.

|                        |       |        |
|------------------------|-------|--------|
| PATA NEGRA TEMPRANILLO | \$ 90 | \$ 480 |
|------------------------|-------|--------|

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  |

