

Puerto[®]
CHABIHAU

COMIDA DEL MAR

DESAYUNOS



BEBIDAS

AMERICANO	\$50
CAPUCCINO	\$60
LATTE	\$60
ESPRESSO	\$45
ESPRESSO DOBLE	\$60

LECHE DESLACTOSADA LIGHT +\$8
LECHE DE ALMENDRAS +\$15

JUGOS Y PANES

JUGO VERDE	\$45
JUGO DE NARANJA	\$45
PAN DEL DÍA	\$65

DESAYUNOS

PLATO DE FRUTA \$130

Servido con queso cottage cremoso, miel orgánica, granola y fruta de temporada.

CHILAQUILES \$135

Verdes o rojos. *Agrega ingrediente extra**

MOLLETES \$90

Servidos con frijol, queso gratinado y pico de gallo. *Agrega ingrediente extra**

OMELETTES

OMELETTE NATURAL \$70

Servido con frijoles. *Agrega ingrediente extra**

QUESADILLA CLAUDIA \$170

Tortilla de harina para burrito, rellena de omelette con tomate, queso gouda, aguacate y espinaca, con ensalada de arúgula y tomate cherry.

OMELETTE CRIOLLO \$175

Camarones salteados con salsa criolla, queso gouda gratinado, brotes y rábano.

OMELETTE LECHITAS \$175

(Gobernador) Camarones salteados con cebolla, rajas de chile poblano, queso gouda gratinado, brotes y rábano.

OMELETTE POBLANO \$180

Servido con rajas de chile poblano, cebolla y elote, acompañado de frijol.



VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A PARTIR DE LAS 12 DEL DÍA

TODOS LOS ALIMENTOS LOS PREPARAMOS AL MOMENTO, AGRADECEMOS TU PACIENCIA

***Agrega ingrediente extra:**

- Huevo \$20
- Queso Gouda \$20
- Espinaca, cebolla y pimientos \$30
- Jamón pechuga de pavo \$30
- Tocino \$40
- Longaniza \$50
- Machaca de atún ahumado \$55
- Camarones al mojo de ajo \$60
- Pulpo con pico de gallo, puré de aguacate y castacán. \$85
- Queso de cabra y tomate cherry \$30
- Champiñones al ajillo \$40

AVOCADO TOSTÓN CON PULPO \$190

Tostón de plátano frito, aguacate, pulpo al mojo de ajo con xcatic, chimichurri de cilantro y epazote, cebolla roja encurtida.

AVOCADO TOAST

Pan tostado, cama de aguacate, aceite de ajo xcatic, ensalada y brotes.

- Salmón ahumado \$185
- Huevo \$150

TOSTADA FRANCESA DULCE DE PAPAYA \$160

Servida con dulce de papaya y crema de queso de bola.

TOSTADA FRANCESA NUTELLA \$120

Servida con Nutella acompañada de crema de coco y queso crema.

TOSTADA FRANCESA CON JAMÓN AHUMADO \$190

Hecha sandwich con queso gouda, jamón ahumado, tocino, huevo revuelto y papa cambray.

ENCHILADAS

Enchiladas rellenas, bañadas con una salsa verde cremosa, cubiertas con queso gouda gratinado.

- Camarón \$195
- Pollo \$170

TORTA DE CAMARÓN CHABIHAU \$150

Camarones empanizados con galletas de animalitos, mayonesa, lechuga y salsa kisin a un lado.

SANDWICH AMANECER \$180

Bagel con aguacate, salmón ahumado, huevo estrellado, arúgula, eneldo, servido con camote frío.

SANDWICH ATARDECER \$160

Pan de masa madre con jocoque, tomate deshidratado, aguacate, arúgula y queso gouda acompañado de papas cambray.



TACOS

- **Lechitas (Gobernador) \$80**
Camarones asados, salteados con chile poblano, cebolla, queso gratinado y puntos de puré de aguacate.
- **Estilo baja (camarón C\$70 o pescado) P\$60**
Rebosado en tempura, servido con ensalada de col y zanahoria.
- **Criollo, camarones \$80**
asados, bañados en salsa de tomate con crema, tocino y cebolla cambray.
- **Crujiente de camarón, \$70**
camarones empanizados, servidos con puntos de puré de aguacate y poro frito.
- **Kisín, camarones \$75**
asados, bañados en salsa diablo, servidos con puré de aguacate, lechuga y chips de ajo frito.
- **Pulpo box, pulpo \$85**
rebosado en tempura de recado negro, puré de aguacate y cebolla encurtida.
- **Chabihau de camarón C\$70 o pescado P\$65**
Empanizado con nuestra receta original de galletas animalitos, servido con mayonesa, ensalada de tomate y cebolla.
- **Machín, pulpo asado, \$85**
servido con salsa zarandeada con longaniza y cebolla blanca encurtida.
- **Zarandeado, pescado \$65**
asado, servido con salsa zarandeada, longaniza, apio en soya, pepino y cebolla caramelizada.
- **Caliman, machaca de \$75**
atún ahumado con queso gouda, servido con lechuga, crema y col roja encurtida.
- **Pulpo pastor, pulpo a \$90**
las brasas marinado al pastor, servido con xnipec de piña, cebolla asada y puntos de puré de aguacate.

CÓCTEL DE MARISCOS

- **Cóctel de camarón rojo dulce \$195**
acompañado de aguacate, cebolla, cilantro y galletas soda.
- **Cóctel de pulpo rojo dulce \$240**
acompañado de aguacate, cebolla, cilantro y galletas soda.
- **Cóctel mixto (camarón y pulpo) dulce \$260**
acompañado de aguacate, cebolla, cilantro y galletas soda.

