



# *Puerto*<sup>®</sup> **CHABIHAU**

CANTINA 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.

### Tiradito de Atún \$ 220

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

### Esquitazo \$ 185

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

### Pica Pancha \$ 298

Camarón cocido, callo de riñón, marinado con chiltepín y limón. Servido con cebolla morada y pepino.

### 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.



## VINOS

|                           | Y      | B      |
|---------------------------|--------|--------|
| PAUL MAS SAUVIGNON BLANC  | \$ 95  | \$ 580 |
| CASA JIPI SAUVIGNON BLANC |        | \$ 920 |
| BELVENTO VERMENTINO       |        | \$ 700 |
| LA CETTO CHARDONNAY       | \$ 95  | \$ 490 |
| BELVENTO VELA ROSA        |        | \$ 700 |
| ESPUMA DE MAR MEZCLA      |        | \$ 650 |
| PAUL MAS MERLOT           | \$ 100 | \$ 580 |

PREGUNTAR POR RECOMENDACIONES DE MARIDAJE.

## 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 |

## LICORES, CREAMAS & DIGESTIVOS

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



## RON

|                     |        |          |
|---------------------|--------|----------|
| BACARDÍ BLANCO      | \$ 88  | \$ 900   |
| MATSALEM PLATINO    | \$ 90  | \$ 950   |
| MATSALEM 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   |

## VODKA

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

## 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 |

## 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 |



## CÓCTELES DE MARISCOS

|   |                       |
|---|-----------------------|
|  CAMARÓN | \$ 195                |
|  PULPO   | \$ 240                |
|  MIXTO   | \$ 260                |
|  OSTIÓN  | \$ 35 <b>POR PZA.</b> |

### 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.

## CEVICHES

### Tradicional

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

|   |        |
|---|--------|
|  CAMARÓN     | \$ 260 |
|  PULPO FRITO | \$ 350 |
|  PESCADO     | \$ 235 |
|  MIXTO     | \$ 290 |

### Chabi Chabi

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

## AGUACHILES DE CAMARÓN

|   |        |
|---|--------|
|  VERDE     | \$ 265 |
|  NEGRO     | \$ 270 |
|  CHILTEPÍN | \$ 275 |



AGUACHILE DE CAMARÓN NEGRO

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

## TACOS

### 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 cambrey.

### Chujiente de Camarón \$ 70

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

### Kisín \$ 75

Camarones asados, acompañados con salsa diablo, servidos con puré de aguacate, cama de lechuga y chips de ajo frito.

### Chabihau

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

### CAMARÓN \$ 70

### PESCADO EMPANIZADO \$ 65

### Pulpo al Pastor \$ 90

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

#### ELIGE TU TORTILLA:



MAÍZ



+\$ 9  
HARINA CASERA



+\$ 20  
COSTRA  
DE QUESO

TACO LECHITAS



PULPO AL PASTOR




## EXTRAS

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


## CERVEZA ARTESANAL

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

## MEZCAL

|                    |        |   |          |
|--------------------|--------|---|----------|
| RECUERDO DE OAXACA | \$ 85  |  | \$ 1,200 |
| 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 |
| MAESTRO DOBEL      | \$ 140 |   | \$ 1,950 |
| JOSE CUERVO        | \$ 102 |   | \$ 1,070 |
| CENTENARIO         | \$ 80  |   | \$ 950   |



## 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.

## COCTELERÍA CLÁSICA

### TINTO DE VERANO \$ 120

### MOJITO CUBANO \$ 110

### MARGARITA \$ 110

### CANTARITO \$ 110

### APEROL SPRITZ \$ 130

### MEZCALITA DE \$ 130

TAMARINDO O JAMAICA

### GRANIZADO DE FRESA \$ 130

## CERVEZAS

### HEINEKEN \$ 60

### TECATE LIGHT \$ 50

### SOL \$ 50

### AMSTEL ULTRA \$ 60

### BOHEMIA PILSNER \$ 60

### BOHEMIA VIENNA \$ 60

### INDIO \$ 50

### XX LAGGER \$ 55

### XX AMBAR \$ 55

### HEINEKEN 0.0 \$ 65

## MISIL

### Modelo Especial 1L \$ 125

### Pacífico 1L \$ 125

### Victoria 940ML \$ 120



+ \$ 40

AGREGA TU  
PALETA DE AGUA  
A TU CÓCTEL



## TOSTADAS

### El Chino \$ 130

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

### Ma'ax Kay \$ 140

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

### PanCHA-Queso \$ 135

Pulpo frito y camarones salteados con toque de soya, servidos con queso gratinado y láminas de aguacate.

EL CHINO



PANCHA-QUESO



MA'AX KAY



## ESPECIALES

### Don Concho \$ 410

Tentáculos de pulpo maya al mojo de ajo y xcatic, servido con papas cambray, 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.

### Barbacoa de Picaña (2 Pax) \$ 320

Servida con su guarnición de cebolla y cilantro, salsa verde y tortillas de maíz o harina.



## POSTRES

### Flan de Bumba \$ 120

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

### Flan de Queso de Bola \$ 130

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



# Puerto<sup>®</sup> CHABIHAU

CANTINA DEL MAR



## BEBIDAS



EVITA EL EXCESO