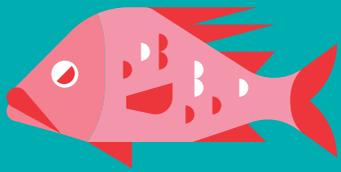
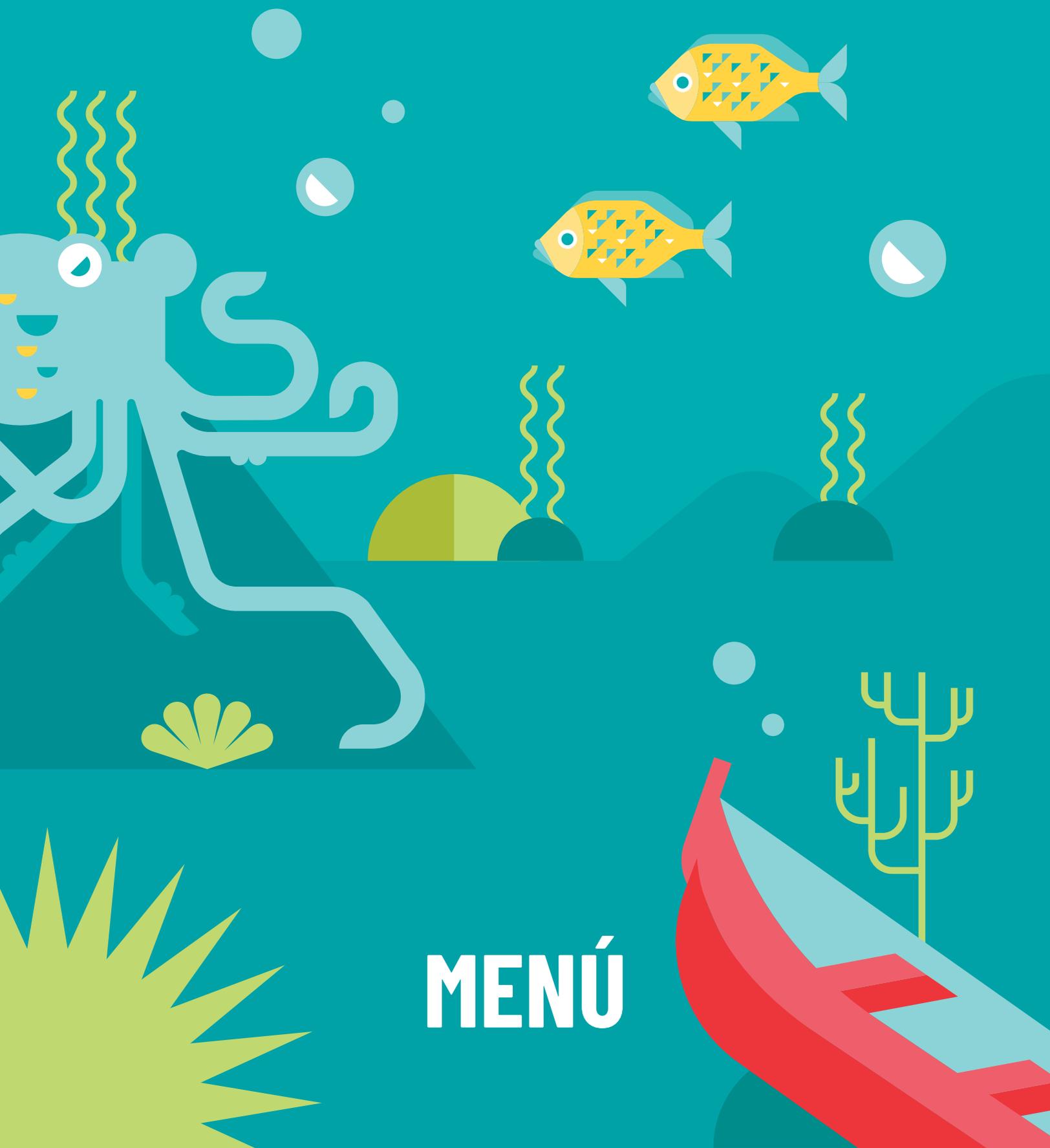


COME Y BEBE, QUE LA VIDA ES BREVE.



Puerto[®] CHABIHAU

COMIDA DEL MAR



MENÚ

Puerto® CHABIHAU

COMIDA DEL MAR

ENTRADAS

GUACAMOLAZO \$ 190

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

NATURAL \$ 130

TORRE DE MARISCOS \$ 295

Pulpo, camarón cocido, camarón crudo, atún, cebolla morada y aguacate bañado en salsa negra.

PALOMITAS DE CAMARÓN \$ 290

Camarones rebosados, con nuestra famosa salsa de sambal.

PURUXONAS \$ 190

Tres gorditas, servidas con frijol, pulpo frito, longaniza, guacamole y queso de bola.

ESQUITAZO \$ 180

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

TIRADITO \$ 220

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

OSTIONES

SUJETO A DISPONIBILIDAD

PORCIÓN	RASURADOS	ROCKEFELLER
2 PZAS.	\$ 96	\$ 126
6 PZAS.	\$ 260	\$ 320
12 PZAS.	\$ 480	\$ 520

ESPECIALES

DON CONCHO \$ 380

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

PESCADO DOÑA LETY \$ 250

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

CAMARONES CHONITA \$ 280

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

DON FISH CON CHIPS \$ 230

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

ZARANDEADO DE MACOCHA 2 PERSONAS

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

🐟 PESCADO \$.50 PRECIO POR GRAMO

🦐 CAMARÓN JUMBO \$ 430 400 GR

PESCADO DOÑA CHUTY \$.45 PRECIO POR GRAMO

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

LA CARNOSA \$ 240

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

ALFREDO CON CAMARONES KISIN \$ 240

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



Puerto® CHABIHAU

COMIDA DEL MAR

LA TAQUIZA

ELIGE TU TORTILLA:

-  MAÍZ
-  HARINA HECHA A MANO +\$ 5
-  COSTRA DE QUESO +\$ 10

LECHITAS (GOBERNADOR) \$ 75

Camarones asados, salteados con chile poblano, cebolla, queso gratinado y guacamole.

ESTILO BAJA

Servido con ensalada de col.

-  CAMARÓN \$ 65
-  PESCADO \$ 55

CRIOLLO \$ 80

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

CRUJIENTE DE CAMARÓN \$ 65

Camarones empanizados, servidos con guacamole y poro frito.

KISÍN \$ 70

Camarones asados, bañados en salsa diablo, servidos con 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 curtida.

TOSTADAS

EL CRUDO \$ 90

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

LA YUCA \$ 120

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

MA'AX KAY \$ 125

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

EL CHINO \$ 110

Atún 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 \$ 60

PESCADO EMPANIZADO \$ 55

MACHIN \$ 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.

CALIMAN \$ 70

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



LA NEGRA \$ 75

Pescado curtido con chiltepín, bañado en salsa negra, cebolla morada y puré de aguacate.

PANCHA-QUESO \$ 125

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

DON PACO \$ 120

Camarones rebosado en tempura, bañado en salsa roca, servido con poro frito.



Puerto® CHABIHAU

COMIDA DEL MAR

SOPAS

SUJETO A DISPONIBILIDAD

CALDO DE CAMARÓN	\$ 220
CALDO DE PESCADO	\$ 150

AGUACHILES DE CAMARÓN

 VERDE	\$ 250
 NEGRO	\$ 265
 MANGO - HABANERO	\$ 250
 MARACUYÁ	\$ 265
 CHILTEPÍN	\$ 250



CEVICHE

SAN CRISANTO \$ 260

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

TRADICIONAL

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

 CAMARÓN	\$ 255
 PULPO FRITO	\$ 330
 PESCADO	\$ 225
 MIXTO	\$ 280

XCATIC \$ 230

Pescado, xcatic asado, limón, cebolla morado y cilantro

CHABI CHABI \$ 290

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

CÓCTELES DE MARISCO

 CAMARÓN	\$ 180
 PULPO	\$ 220
 MIXTO	\$ 240

NEGRO

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

ROJO

Salsa coctelera dulce y habanero kut.

PACÍFICO

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

LEVANTA MUERTOS

POLICH \$ 240

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

CUCO \$ 150

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

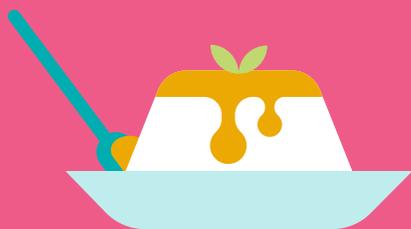
LA MESTIZADA \$ 580

4 cervezas escarchadas con chile, naranjas, charritos, cacahuates, pepino, banderillas, gomitas y camarones cocidos con nuestro mix de salsas.



Puerto® CHABIHAU

COMIDA DEL MAR



POSTRES

FLAN DE BUMBA

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

\$ 120

MARE-QUERICA

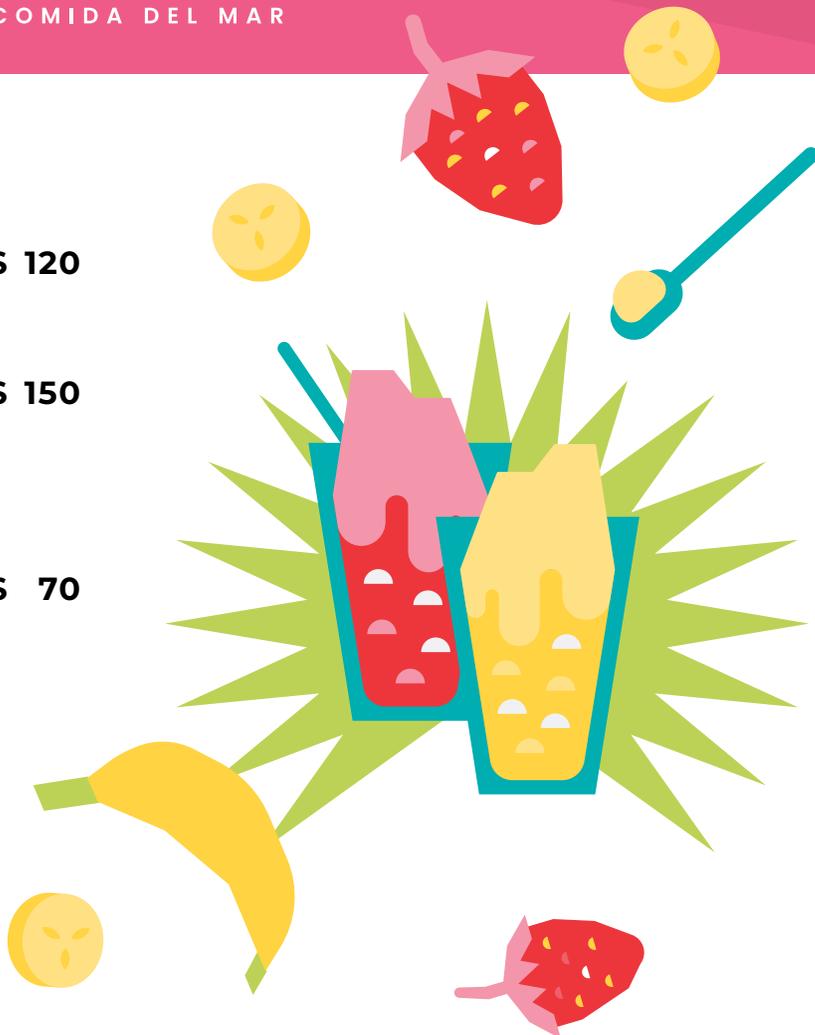
Inspirada en la famosa birzza de chabihau, mousse de queso crema con coco, crujiente de marquesita, queso de bola y coco tostado.

\$ 150

DON HON

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

\$ 70



COCTELERÍA DE AUTOR

EL CHAC-CHI

Johnnie blonde whisky, infusión de nibs de cacao, cítricos y frangelico.

\$ 125

EL PICARÓN

Tequila luna azul blanco, jalapeño, piña, infusión de té verde, salmuera, ancho reyes, cítricos y sal con especias.

\$ 115

EL COCOLIN

Ron bacardi blanco, crema artesanal de coco, cordial de canela y fireball.

\$ 110

LA CRUDITA

Tanqueray gin, infusión de xcatic, clamato, salsas negras, cítricos y especias del mar.

\$ 125

EL CANTA-RICO

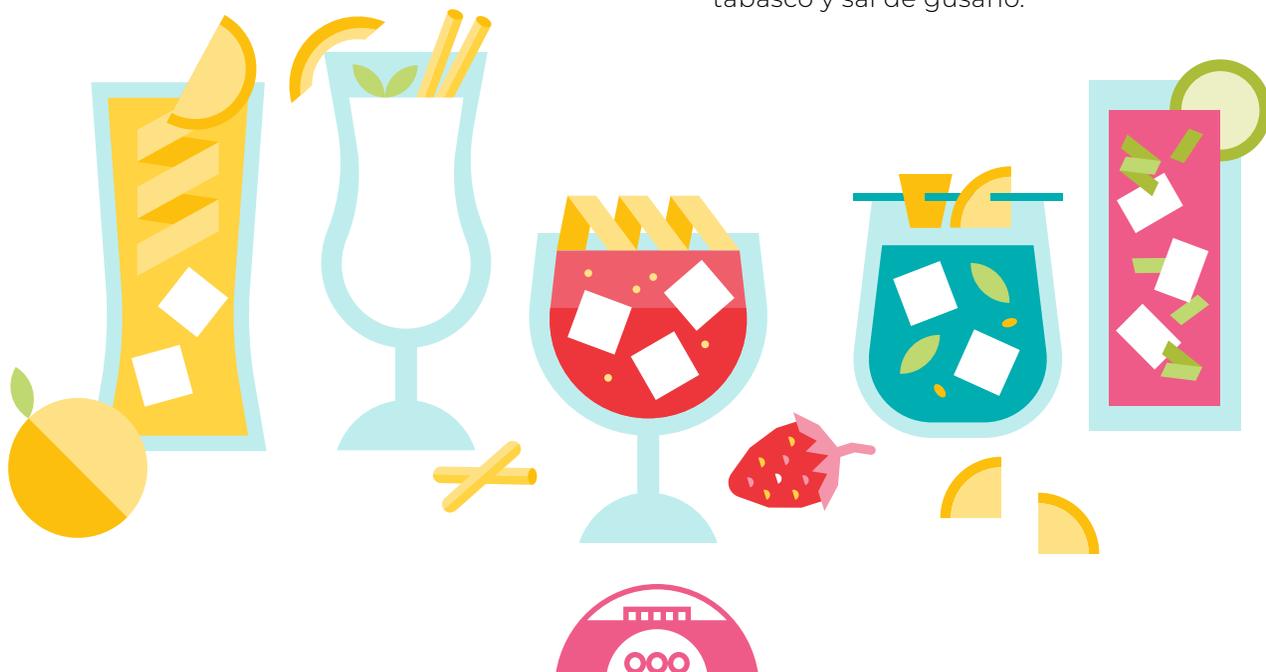
Mezcal recuerdo de oaxaca, néctar de agave, cítricos, ancho reyes rojo, rodajas de cítricos, xcatic y sal de gusano.

\$ 115

EL HATZA-HA

Mezcal recuerdo de oaxaca, infusión de fresa-mango, naranja, cítricos, salsa tabasco y sal de gusano.

\$ 115



Puerto® CHABIHAU

COMIDA DEL MAR

COCTELERÍA CLÁSICA

TINTO DE VERANO	\$ 110
SANGRÍA	\$ 110
AZUL DE VERANO	\$ 120
MOJITO CUBANO	\$ 90
MARGARITA	\$ 95
CANTARITO	\$ 85

DIGESTIVOS

CARAJILLO	\$ 120
CARA-COCO	\$ 125
BAILEYS	\$ 70
SAMBUCA	\$ 60

CERVEZAS

HEINEKEN	\$ 50
TECATE LIGHT	\$ 45
AMSTEL ULTRA	\$ 50
BOHEMIA PILSNER	\$ 50
BOHEMIA VIENNA	\$ 50
INDIO	\$ 45
XX LAGGER	\$ 50
XX AMBAR	\$ 50

EXTRAS

MICHELADA	\$ 25
OJO ROJO	\$ 29
MICHE XCATIC	\$ 27
CHELADA	\$ 20

REFRESCOS

COCA-COLA	\$ 35
COCA-COLA SIN AZÚCAR	\$ 35
COCA-COLA LIGHT	\$ 35
FANTA	\$ 35
SPRITE	\$ 35
MUNDET	\$ 35
AGUA MINERAL CRISTAL	\$ 35
TOPO CHICO	\$ 45
PERRIER	\$ 60
AGUA NATURAL	\$ 35

AGUAS FRESCAS

HORCHATA	\$ 60
AGUAS FRESCAS HIPÓCRATES	\$ 40



Puerto[®] CHABIHAU

COMIDA DEL MAR

VINOS

		
WOODBIDGE MERLOT	\$ 105	\$ 500
PATA NEGRA TEMPRANILLO	\$ 90	\$ 450
LA CETTO CHARDONNAY	\$ 90	\$ 450
PUERTO NUEVO SAVING BLANC	\$ 85	\$ 400
LA CETTO WHITE ZINFANDEL	\$ 90	\$ 450

VODKA

SMIRNOFF	\$ 50	\$ 850
SMIRNOFF X	\$ 55	\$ 900
STOLICHNAYA	\$ 55	\$ 950
ABSOLUTE	\$ 70	\$ 1,200
GREY GOOSE	\$ 110	\$ 1,950

GINEBRA

TANQUERAY LONDON	\$ 70	\$ 1,300
TANQUERAY TEN	\$ 125	
HENDRICKS	\$ 120	\$ 1,950
BULLDOG	\$ 100	\$ 1,650

WHISKY

JONHY BLONDE	\$ 85	\$ 1,300
ETIQUETA ROJA	\$ 75	\$ 1,000
ETIQUETA NEGRA	\$ 120	\$ 2,200
CHIVAS 12	\$ 105	\$ 1,950
BUCHANAN 12	\$ 110	\$ 2,200
GRENFIDICH 12	\$ 125	\$ 2,900
MACALLAN 12	\$ 180	\$ 3,100
HIBIKI SUNTORY	\$ 345	\$ 3,900
JACK DANIELS	\$ 95	\$ 1,150
MONKEY SHOULDER	\$ 105	\$ 1,900

TEQUILA

		
DON JULIO BLANCO	\$ 105	\$ 1,650
DON JULIO REPOSADO	\$ 90	\$ 1,500
DON JULIO 70	\$ 135	\$ 2,200
LUNA AZUL BLANCO	\$ 60	\$ 990
MAESTRO DOBEL	\$ 115	\$ 1,900
JOSE CUERVO	\$ 60	\$ 950
CENTENARIO	\$ 60	\$ 950
GRAN MALO	\$ 60	\$ 950

MEZCAL

RECUERDO DE OAXACA	\$ 70	\$ 1,100
OJO DE TIGRE	\$ 90	\$ 1,450
400 CONEJOS	\$ 85	\$ 1,400
UNIÓN JOVEN	\$ 95	\$ 1,250
MONTELOBOS ESPADIN	\$ 120	\$ 1,500

RON

BACARDI BLANCO	\$ 50	\$ 900
MATUSALEM PLATINO	\$ 60	\$ 950
MATUSALEM CLÁSICO	\$ 65	\$ 990
CAPITAN MORGAN	\$ 50	\$ 850
FLOR DE CAÑA 4	\$ 65	\$ 900
APPLETON SIGNATURE	\$ 85	\$ 1,200
ZACAPA 23	\$ 150	\$ 2,300

COGNAC & BRANDY

TORRES 10	\$ 80	\$ 1,050
HENNESSY VS	\$ 175	\$ 2,350





Puerto[®]
CHABIHAU

COMIDA DEL MAR

