

PARA COMPARTIR

PESCADILLAS	175
Crujientes pescadillas guerrerenses, rellenas de escabeche tradicional, delicadamente fritas y terminadas con un toque de salsa coctelera de la casa	
SOPES DE CAMARÓN AL AJILLO	230
3 pzas con 120 gr. de camarones al ajillo montados sobre una pelizcada de maíz rellena de frijol refrito	
AROS DE CALAMAR	240
Capeados en tempura acompañados de papas a la francesa con un toque de parmesano y aceite trufado	
TIRADITO AL CILANTRO	240
Láminas de atún marinadas en salsa cítrica sobre un espejo de salsa de cilantro coronada con chips de chile serrano y rodajas de tomates cherry	
GUACAMOLE CON CARNITAS DE ATÚN	280
A la mexicana con chicharrones de atún salteado en aceite de ajonjolí picoso y cebollín con tortillas de mano	
CHICHARRÓN DE CALAMAR MIXTO	280
Camarón y calamar salteados en aceite rayu, acompañados de tortillas de mano	
CAMARÓN ROCA	280
150 gr de camarones capeados en tempura, bañados en aderezo spicy	

ENSALADAS Y PASTAS

ENSALADA XCAANDA	230
Mix de lechugas y tomate, con pollo o camarón cocido a tu elección, coronada con frutos secos, cebolla morada y queso de cabra, bañada en aderezo balsámico	
PASTA ALFREDO	300
Tradicional fettuccini con crema de quesos blancos	
FRUTTI DI MARE	300
Fettuccini a la mantequilla y crema, salteado con chile morrón de colores y especias italianas, acompañado de almeja, mejillón y camarón	

COCINA FRÍA

TORRE TIJUANA	300
Camarón cocido y crudo, cubos de atún, pulpo, pepino, cebolla, coronada con camarón capeado	
CAMPECHANA	290
Pescado blanco, camarón crudo y cocido, pulpo, pepino, cebolla morada, tomate y salsa de clamato	
CÓCTEL DE CAMARÓN	280
Camarón con salsa coctelera de la casa, cebolla, tomate y cilantro	
CAMARÓN Y PULPO PARA PICAR	260
Pulpo (80 gr), Camarón (80 gr), pepino y cebolla morada	
SASHIMI DE ATÚN	230
Láminas finas de atún bañadas en salsa oriental de la casa coronada con chips de chile serrano y tomate cherry	
CHAROLA DE MARISCOS XCAANDA	700
Camarón crudo y cocido, pulpo, pepino, cebolla, mezclados con salsa de aguachile negro y tostitos	
MARISCADA XCAANDA	900
Camarón cocido y crudo, pulpo y un ceviche de camarón de Chile de árbol	

CEVICHES

TRADICIONAL SINALOENSE	230
Tomate, pepino, cebolla morada, camarón con limón, aguacate y salsa de clamato	
DE CAMARÓN AL CHILE DE ÁRBOL	230
Pepino, cebolla morada, camarón crudo, salsa de clamato y un toque de Chile de árbol tatemado	
DE RÓBALO EN CHILE DE ÁRBOL	250
Pepino, cebolla morada, róbalo, salsa de clamato y un toque de Chile de árbol tatemado	
MANGO SPICY DE CAMARÓN	220
Camarón, cacahuete, cebolla morada, pepino y mango con salsa de habanero y tostadas won tong	

AGUACHILES

DE CACAHUATE	250
Camarón curtido en limón y sal, acompañado de pepinos, cebolla, bañado en nuestra salsa de cacahuete oriental	
ROJO DE CAMARÓN	250
Curtido en limón, con pepino, cebolla bañado en aguachile de Chiltepin de la Sierra de Choix Sinaloa	
NEGRO DE CAMARÓN	250
Curtido en limón, con pepino, cebolla bañado en aguachile de salsas negras y chiles secos	
VERDE DE CAMARÓN	250
Curtido en limón, con pepino, cebolla bañado en aguachile a base de Chile serrano, cilantro y limón	

TOSTADAS

MOCORITO	130
De camarón cocido y crudo, marinado en Chiltepin, sal ahumada y clamato	
DE ATÚN	130
Atún y mango marinados en salsa ponzu, bañada con aderezo spicy, montados sobre tostada de maíz	
HAWAII	130
Atún y mango en salsa de ponzu preparada, montada sobre una tostada won tong	
CHOIX	145
Camarón, pepino, cebolla, cubierta con salsa de Chile Chiltepin de la Sierra de Choix, Chile de árbol tatemado y un toque de clamato cubierto de aguacate	
LA QUEBRADA	145
De camarón crudo montada sobre una tostada de maíz sobre un espejo de aderezo chipotle y coronado con camarón roca	
DE PULPO ENAMORADO	160
La tradicional tostada de pulpo enamorado acompañado de cilantro, tomate, cebolla y salsa de crema, sobre una tostada de maíz	

SUSHI

AVOCADO ROLL Rollo natural: interior con pepino, philadelphia, aguacate y camarón, cubierto de aguacate y cubos de atún en salsa de mango al chiltepin	220
MAGURO Rollo natural: interior con pepino, philadelphia, aguacate y camarón, cubierto de atún y bañado en salsa rayu	220
BANANA ROLL Rollo empanizado, relleno de camarón capeado, pepino, queso crema philadelphia, aguacate, cubierto de plátano frito bañado con una salsa de anguila	220
CRUNCH ROLL Rollo empanizado: interior con pepino, Philadelphia, aguacate y camarón coronado con camarón roca, aderezo spicy y tocino	250

TACOS

TACOS DE CARNITAS DE ATÚN Atún sellado, cebolla, chile serrano en tortilla de maíz con guacamole	250
TACO EMBAJADOR DE CAMARÓN Camarón salteado fundido en queso manchego en tortilla de harina con guacamole	250
TACOS CAPEADOS CALIFORNIA Pescado en tempura, col, zanahoria, pimienta, tortilla de harina	250
ORDEN DE TACOS COSTRA DE QUESO 3 tacos de costra de queso relleno de camarón sobre una tortilla hecha a mano, cebolla morada encurtida y aguacate	250

FAVORITOS

ARROZ CAPITÁN Arroz salteado con mantequilla, pulpo, camarón, chile morrón verde, apio y germinado de soya	250
CAMARONES AL AJILLO 200 gr. de camarones salteados en chile guajillo con mantequilla con un toque de vino blanco y chips de ajo acompañados de puré de papa	250
CAMARONES AL COCO 180 gr. de camarones al coco, acompañados de arroz, ensalada fresca y aderezo de mango	250
CAMARONES EMPANIZADOS 180 gr. de camarones empanizados con panko acompañados de arroz a la mantequilla y ensalada	250
CAMARONES RELLENOS 4 piezas de camarón, relleno de queso gouda, envueltos en tocino, acompañados de puré de papa y ensalada, con de salsa de mango	290
NACHOS DE ARRACHERA Totopos hechos en casa, bañados con queso para nachos, frijol negro, salsa mexicana, crema y trozos de arrachera	230
ARRACHERA CON PAPAS Arrachera al carbón acompañada de papas a la francesa con un toque de parmesano	300

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA GUACAMOLE BACON Carne molida de res marinada con especias de la casa sobre un pan artesanal, acompañada con lechuga, tomate, cebolla guacamole y tocino	280
CABRA BURGER Carne molida de res marinada con especias de la casa, queso de cabra y mermelada poblana, pan artesanal, lechuga, tomate, cebolla y guacamole	280

ESPECIALIDADES

SALMÓN EN SALSA DE CIRUELA Filete de salmón relleno de queso de cabra a la plancha bañado en nuestra salsa de ciruela montado sobre puré de papa y vegetales salteados	350
PESCADO AL GUSTO A la talla, al ajo, ajillo o zarandeado acompañado de arroz y verduras salteadas	Según gr.
FILETE DE PESCADO EMPANIZADO 200 gr de filete empanizado acompañado de ensalada fresca y arroz a la mantequilla	240
FILETE ESTILO VALLARTA Filete de pescado a la plancha bañado en nuestra salsa zarandeada acompañado de arroz a la mantequilla y ensalada verde	350
FILETE CARRIZALILLO Filete de róbalo a la plancha sobre puré de papa bañado en una reducción de vino blanco y mantequilla con un toque de vinagre de arroz y espinaca frita	380
CAMARONES AL CHINTEXTLE Camarones en adobo de chintextle flameados con mezcal, acompañados de puré de papa y mix de lechugas	300
CAMARONES ZARANDEADOS 400 gr de camarones bañados con nuestra salsa zarandeada estilo sinaloense	380
PULPO AL GRILL Pulpo fresco de 200 gr, cocido al grill acompañado de cremoso puré de papa y ensalada fresca con mix de lechugas. A elegir: estilo zarandeado, al ajo o al ajillo.	390

CHICHARRÓN DE HUACHINANGO Troz de huachinango 400 gr. empanizado acompañado de ensalada, arroz a la mantequilla, salsa a la mexicana, guacamole y tortillas de mano	480
---	-----

POSTRES

HELADOS	100
PAY DE LIMÓN EN SALSA DE FRUTOS ROJOS	180
BROWNIE OAXAQUEÑO	180
CHEESECAKE DE NUTELLA	190