

*Matiz*  
MARISCOS  
EL  
SABOR DEL MAR

**CEVICHE**

**ENSALADA MIXTA \$210**

Camarón, pulpo, caracol, ostiones, jitomate, cebolla morada, pepino, aguacate y salsa negra.  
Shrimp, octopus, snail, oysters, tomato, red onion, cucumber, avocado and black sauce.

**TORRE DE MARISCOS \$220**

Atún, callo de hacha, pulpo, camarón, jitomate, cebolla morada, aguacate, pepino y salsa negra.  
Tuna, scallop, octopus, shrimp, tomato, red onion, avocado, cucumber and black sauce.

**CEVICHE VERACRUZ \$110**

Pescado marinado en salsa de jitomate y chipotle y pico de gallo.  
Marinated fish in tomato sauce and chipotle, pico de gallo.

**CEVICHE DE PESCADO \$110**

Pescado molido cocido en limón, Zanahoria, Cebolla morada y cilantro.  
Grinded fish cooked in lemon juice, carrot, red onion and coriander.

**CEVICHE DE CAMARÓN \$160**

Camarón cocido, pico de gallo, aguacate y salsa negra.  
Cooked shrimp, pico de gallo, avocado and black sauce.

**CEVICHE MAHI-MAHI \$170**

Pescado cocinado en Limón, jitomate, pepino, cebolla morada, cilantro y salsa negra.  
Fish cooked in lemon juice, tomato, cucumber, red onion, coriander and black sauce.

**AGUACHILE DE CAMARÓN \$160**

Camarón cocido en Limón, salsa verde aguachile, pepino, cebolla morada y aguacate.  
Shrimp cooked in lemon juice, green sauce, cucumber, red onion and avocado.

**AGUACHILE DE CALLO DE HACHA \$250**

Callo de hacha, salsa verde aguachile, pepino, cebolla morada y aguacate.  
Scallops, green sauce, cucumber, red onion and avocado.

**COCTEL DE CAMARÓN \$140**

Camarón cocido, cilantro, cebolla morada, catsup y aguacate.  
Cooked shrimp, coriander, red onion, ketchup and avocado.

**COCTEL MIXTO \$150**

Dos mariscos a escoger (pulpo, jaiba, caracol, camarón o pescado)  
cilantro, cebolla morada, catsup y aguacate.

Two shellfish to choose (octopus, crab, snail, shrimp or fish),  
red onion, coriander, ketchup and avocado.

**VUELVE A LA VIDA \$170**

Ceviche de pescado, caracol, camarón, pulpo, jaiba, ostiones, cilantro,  
cebolla morada, catsup y aguacate.

Fish ceviche, snail, shrimp, octopus, crab and oyster, coriander, red onion and avocado

**CAMARONES PARA PELAR \$250**

Camarón cocido con cáscara, cebolla morada, adobo de guajillo y mayonesa.  
Cooked shrimp with peel, red onion, red guajillo pepper sauce and mayonnaise.

**MANOS DE CANGREJO \$300**

5 pzas de manos de cangrejo, adobo de guajillo, cebolla morada,  
Limón, sal gruesa, pimienta y aceite de olivo.

5 pieces of crab claws, red guajillo, pepper sauce, red onion,  
lemon, coarse salt, black pepper and olive oil.

**OSTIONES CONCHA \$310**

10 pza de ostiones

10 pieces

**MOLCAJETE DE MARISCOS \$290**

Salsa a base de chile chiltepín, camarón cocido, camarón crudo, pulpo, caracol, atún,  
pescado, jitomate, pepino, cebolla morada y aguacate.

Chiltepin chili sauce, cooked shrimp, raw shrimp, octopus, snail, tuna,  
fish, tomato, cucumber, red onion and avocado.

**TARTAR DE ATÚN \$220**

Atún en cubos, menta, piñones, aceite de ajonjolí, cebolla morada, ajonjolí,  
Limón, balsámico sobre una ensalada.

Tuna cut into cubes, peppermint, pine seed, sesame oil, red onion,  
sesame, lemon, balsamic vinegar in a salad.

**SASHIMI DE ATÚN \$150**

Atún laminado, salsa negra, cebolla morada, Chile serrano, y aguacate.

Sliced tuna, black sauce, red onion, serrano chili and avocado

**CARPACCIO DE SALMÓN \$190**

Salmón laminado, tapenade, tomate Cherry, aceite de oliva y aguacate.

Sliced salmon, tapenade (pureed olives, capers and  
anchovies), cherry tomatoes, olive oil and avocado.

**CARPACCIO DE PULPO \$200**

Pulpo laminado, salsa de la casa, sal gruesa, Limón, queso parmesano y aguacate.

Sliced Octopus, house sauce, coarse salt, lemon, parmesan cheese and avocado.

## BOTANAS

Taco de pescado / Fish Taco	\$40
Taco de Camarón / Shrimp Taco	\$45
Taco de carnitas de atún / Tuna taco	\$60
Nachos de Camarón / Shrimp Nachos	\$190
Tostada de Atún / Tuna tostada	\$60
Tostada de Camarón / Shrimp tostada	\$50
Tostada de ceviche seco / Dried fish ceviche tostada	\$40
Tostada de jaiba / Crab tostada	\$50
Tostada de pulpo / Octopus tostada	\$65
Tostada de Caracol / Snail Tostada	\$50
Tostada Mixta / Mix Tostada	\$70

## FILETE DE PESCADO \$230

- \*Diabla
- \*Ajo
- \*Empanizado
- \*Frito / Entero

## CAMARONES \$250

- \*Diabla
- \*Ajo
- \*Empanizados
- \*Coco

## CALDOS

- \*Caldo de pescado / Fish Broth \$250
- \*Caldo de camarón / Shrimp broth \$280
- \*Caldo de mariscos / Seafood broth \$300

## OPCIÓN VEGETARIANA

### TOSTADA DE SOJA \$60

Soja, adobo de chipotle con jugo de limón, cilantro, cebolla morada, pimienta y aguacate.  
Soybean, marinade with chipotle, lime juice, coriander, red onion, pepper and avocado.

### TOSTADA DE VEGETALES \$50

Brócoli, coliflor, zanahoria, granos de elote, betabel, salsa negra y Limón.  
Broccoli, cauliflower, carrot, corn, beetroot, black sauce and lemon.

### CARPACCIO DE BETABEL \$160

Betabel laminado, queso de cabra, nuez, arúgula y balsámico.  
Rolled beetroot, goat cheese, nuts, arugula and balsamic vinegar.

### GUACAMOLE \$140

Aguacate machacado y pico de gallo

### AGUACATE FRITO \$60

Aguacate, ensalada y tortilla de maíz.  
Avocado, salad and corn tortilla.

## ESPECIAL

### PULPO FRITO \$300

Mezcla de pimientos con chorizo español, ajo, cebolla morada y pulpo con romero.

Mix of peppers with Spanish chorizo, garlic, red onion and octopus with rosemary.

### FILETE RELLENO \$300

Filete de pescado, pulpo, jaiba, camarón, verduras y queso gratinado.  
Fish filet, octopus, crab, shrimp, vegetables and gratin cheese.

### SALMÓN A LA PLANCHA \$280

Salmón plancha con guarnición de arroz y verduras al vapor.  
Grilled salmon with rice and steamed vegetables on the side.

### ATÚN PIMIENTA \$280

Atún sellado con guarnición de arroz y verduras al vapor.  
Sealed black pepper tuna with rice and steamed vegetables on the side.

### CAZUELA DE MOLUSCOS \$280

Mejillones, almeja chocolata, ajo, vino blanco y perejil fresco.  
Mussels, clams, garlic, white wine and fresh parsley.

## EXTRAS \$25

- PAN - ARROZ - VERDURAS - TORTILLA