



# *4 mares*

SEA FOOD & DRINKS

# TACOS

## PLAYERO

Camarón \$ 80  
Marlín \$ 95

Servido en una costra de queso bañado en salsa chipotle con rodajas de aguacate en una tortilla de harina.

## ESTILO BAJA

Pescado \$ 65  
Camarón \$ 70

Capeado especial de la casa col morada laminada con cilantro y un toque de aderezo de tamarindo en tortilla de maíz

## TORITO DE MAR

Camarón \$ 85  
Marlín \$ 90

Chile guero relleno de tu elección con queso y aderezo de chipotle y salsa ponzu

## PESCADILLA

Camarón \$ 55  
Marlín \$ 60

Taco dorado de tu elección sofrito con cebolla, ajo y jitomate

## MARINERO

Pulpo \$ 85

Pulpo sofrito con cebolla y jitomate y un toque sutil de frijol

# TOSTADAS

## MEDITERRÁNEA

Atún \$85

Cubos de atún con un toque mediterráneo con cubos de aguacate y ajonjolí negro

## ESTILO SINALOENSE

Camarón \$80

Camarón cocido cebolla morada pepino marinada con salsa de agua chile verde

## VALLARTA

Marlín ahumado \$85

Sofrito con cebolla jitomate ajo con cubos de aguacate y un toque de cilantro.

## 4 MARES

Atún \$80

Cubos de atún marinados con salsa ponzu con cebolla caramelizada



# CEVICHE

## LA SENSACIÓN

Camarón \$210

Con trocitos de mango jícama cebolla morada y cilantro marinado con una salsa de la casa.

## ISLEÑO

Camarón \$210  
Pulpo \$220

Proteína a tu elección marinado con una salsa de la casa tatemada de ajo y habanero con julianas de cebolla morada y cilantro

## THUNNUS

Ceviche de atún \$225

Atún en cuadros marinado con salsa ponzu, cebolla morada laminada y pepino



# CÓCTELES

## TRADICIONAL (FRÍO)

Camarón \$190  
Pulpo \$210  
Mixto \$220

Salsa coctelera con jitomate cebolla cilantro y flor de aguacate.

## LA TAMBORA

Camarón \$210

Aguachile verde marinado en salsa de chile serrano con julianas de cebolla morada y pepino

## LAS COLORADAS

Camarón \$210

Aguachile rojo marinado en salsa de chiles rojos con juliana de cebolla morada y pepino.

# AGUACHILES

## CORAL NEGRO

Camarón \$210

Aguachile negro marinado en salsa de Chile habanero y con juliana de cebolla morada y pepino

# \$ 260 TORRE DE MARISCOS

Con tus toppings favoritos

## VERDURAS

Pepino  
Cebolla  
Aguacate  
Jitomate  
Mango  
Jícama

## PROTEÍNA

Camarón  
Atún  
Pulpo  
Salmón

## SALSA

Roja (chiles rojos)  
Ponzu (soya con cítricos)  
Verde (chile serrano)  
Negra (habanero tatemado)



# ESPECIALIDADES DEL CHEF

Atún sellado	\$230
Carnitas de atún	\$220
Salmón al mango	\$250
Filete dorado al gusto	\$240
Camarones tequila	\$240
Camarones coco	\$240
Pulpo Tropical	\$245
Chicharrón de guachinango	\$250

## GUARNICIONES

ELIGE 2 GUARNICIONES:

- Espárragos
- Puré de papa
- Ensalada de espinacas

## BEBIDAS

Refrescos	\$ 35
Aguas frescas	\$ 40
Limonada	\$ 40
Naranjada	\$ 40
Botella de agua	\$ 20

### CERVEZAS

Cerveza	\$ 40
Michelada	\$ 80
Chelada	\$ 80
Cielo rojo	\$ 80

Ojorojo botonero \$150  
(Tarro grande con cerveza a tu elección con jícama, pepino y camarón)

### DIGESTIVOS

Baileys	\$ 80
Carajillo	\$ 80

### VINOS

Blanco	\$ 85
Tinto	\$ 85
Rosado	\$ 85

### COPEO

Mezcal (Unión)	\$ 80
Whisky (Etiqueta negra)	\$110
Vodka (Greygoose)	\$ 95
(Absolut)	\$ 80
Ginebra (Tanqueray)	\$ 95
Ron (Bacardi)	\$ 50
(Matusalen)	\$ 60
Tequila (José Cuervo)	\$ 60
(Dobbel Diamante)	\$ 90
(Don Julio 70)	\$110

### MIXOLOGÍA

Margarita (Tradicional, mango o fresa)	\$ 80
Piña Colada	
Daiquiri (Mango o fresa)	\$ 80
Mojitos (Tradicional, mango, fresa o frutos rojos)	\$ 85
Ginebra (Cítricos, mango, fresa o frutos rojos)	\$ 90
Aperol Sprite	\$100

