

Entradas

ENSALADA VERDE Mezcla de lechugas, espinaca, crutón, tomate cherry y vinagreta de tomillo. Mix of lettuce, spinach, crouton, cherry tomato and thyme vinaigrette.	\$185.00
TOSTADA DE ATÚN CON CHICHARRÓN (60 g) Atún fresco con chicharrón de cuche, aguamole, pico de gallo y aderezo de la casa con un poco de aceite bruja. / Fresh tuna with deep fried fish, avocado, mexican salsa with house dressing served on a crispy tortilla.	\$190.00
CEVICHE ESPECIAL FISHERIA Pescado fresco (55 g), camarón (40 g) y atún aleta amarilla (30 g) marinados, cebolla morada, cilantro, habanero, limón, jitomate, pepino y el toque especial de la casa. Fresh tuna with deep fried fish, avocado, mexican salsa with house dressing served on a crispy tortilla.	\$275.00
CALDITO DE CAMARÓN (Taza) Caldo de camarón con papita y zanahorias, aromatizado con epazote y toque de camarón seco, servido en taza. / Shrimp broth, enhanced with red chili, potato, carrot, corn and dry shrimps.	\$115.00
TOSTADA DE ATÚN ALETA AMARILLA (90 g) ¡Todo un clásico de la Fische! Atún fresco con un toque de aguamole, cebolla frita y aderezo de la casa. / One of Beach's classic, fresh tuna with touch of avocado, deepfried onion and house dressing served on a crispy tortilla.	\$190.00

Platos fuertes

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA (200 g) Pechuga corte americano con nuestro marinado de la casa, servida con verduras parrilladas y papas fritas. / Grilled chicken breast, marinated with our special recipe, served with grilled vegetables and french fries.	\$300.00
HAMBURGUESA MEXICANA. (220 g) Carne de res con tocino, queso Oaxaca laminado, pepinillos, lechuga, jitomate, cebolla, acompañado con guacamolito y papas fritas. / Beef burger, with Oaxaca cheese and bacon, pickles, lettuce, tomato and onion, served with guacamole and french fries.	\$340.00
FILETE DE PESCADO A LA TALLA (220 g) Filete de pescado marinado en salsa talla de la casa, a la parrilla acompañado de arroz con plátano y verduritas parrilladas, clásico guerrerense. / Fish Filet Grilled, marinated with the famous "a la talla" sauce, recipe from Acapulco, served with rice and fried banana and grilled vegetables.	\$420.00
FIDEOS SINGAPUR CON ATUN ALETA AMARILLA. Fideos de arroz salteados con atún aleta amarilla, vegetales, hongos fresco, ponzu, con un toque de ajonjolí y cilantro fresco. / Sauteed rice noodles with fresh tuna, vegetables and fresh mushroom, ponzu sauce, sesame seeds with coriander.	\$350.00
TACO DE PESCADO REBOSADO. (3 pzas) Filete de pescado marinado en ponzu y tempurado, acompañado de col curtida y aderezo de la casa. / Deep fried fish tacos, tempura style, served with julienne of green cabbage and house dressing.	\$230.00

Postres

PALETAS ARTESANALES. Paletas de leche hechas con ingredientes naturales, consulte los sabores. Mik popsicles made with natural ingredients, ask your waiter for the favors.	\$55.00
FLAN DE VAINILLA. Hecho en casa, flan de vainilla con caramelo. Homemade sweet treat, baked caramel custard.	\$135.00

*Precios expresados en pesos mexicanos. Incluyen IVA (16%). Los gramajes en todos nuestros alimentos son aproximados antes de su cocción. Comer alimentos crudos o poco cocidos, es responsabilidad de quien los consume, ya que obedece a hábitos alimenticios, alergias y predisposiciones.

*Prices expressed in Mexican pesos. They include VAT (16%). The grammages in all our foods are approximate before cooking. Eating raw or undercooked foods is the responsibility of the person who consumes them, as it is due to eating habits, allergies and predispositions.