



PARA COMENZAR

Sopecitos de frijol y queso (3 pzas) Bean and cheese sopecitos (3 pcs)

Con sus frijolitos, queso costeño y salsa martajada.
With beans, cheese and martajada sauce.

\$125.00^{MXN}

Pescadillas (3 pzas) / Fish pescadillas (3 pcs)

Con salsa verde tatemada.
With tatemada green sauce.

\$180.00^{MXN}

Cóctel de camarón 21/25 (175 grs) Shrimp cocktail 21/25 (175 grs)

Tradicional cóctel de camarón con jitomate, cebolla, cilantro, aguacate y salsa coctelera hecha en casa.

Traditional shrimp cocktail with tomato, onion, coriander, avocado and homemade cocktail sauce.

\$295.00^{MXN}

Aguachile de camarón 21/25 (175 grs) Shrimp aguachile 21/25 (175 grs)

Curtido en jugo de limón fresco con chile habanero, acompañado de aguacate, pepino, cebolla morada y cilantro.

Cured in fresh lime juice with habanero chile, served with avocado, cucumber, red onion and cilantro.

\$340.00^{MXN}

Ceviches de pesca del día (150 grs de pescado) Fish ceviches of the day (150 grs of fish)

Ricos ceviches de pescado fresco a preparar a su gusto con la variedad de ingredientes a elegir: mango, piña, jícama, pepino, camote amarillo, esquites asados, cebolla morada, jitomate, cilantro, chile verde, chile habanero, chile manano, chile chiltepin, salsa coctelera, aceite de coco, aceite de olivo, aceite de ajo, jugo de limón, jugo de naranja y sal de Coyuca.

Tasty fresh fish ceviches to be prepared to your liking with a variety of ingredients to choose from: mango, pineapple, jicama, cucumber, yellow sweet potato, roasted esquites, red onion, tomato, cilantro, green chile, habanero chile, manano chile, chiltepin chile, cocktail sauce, coconut oil, olive oil, garlic oil, lemon juice, orange juice and Coyuca salt.

\$245.00^{MXN}

Ceviches campechanos del día Ceviches campechanos of the day

Variiedad de mariscos (callo de almeja, camarón, pulpo y pescado (200 grs) con pepino, cebolla morada, chile marinado en jugo de limón y salsa coctelera de la casa.

Variety of seafood (clam, shrimp, octopus and fish (200 grs) with cucumber, red onion, chili marinated in lime juice and house cocktail sauce.

\$290.00^{MXN}

Tiradito de atún saku / Tuna saku tiradito

Finas laminas de atún saku marinadas en salsa ponzu, tiras de chile habanero, aguacate y cilantro.

Thin slices of saku tuna marinated in ponzu sauce, habanero bell pepper strips, avocado and coriander.

\$260.00^{MXN}

DE LA PARRILLA A SU MESA

Tradicional pescado a la talla Traditional Talla fish style

Pescado huachinango entero por kilo \$840.00 acompañado de arroz rojo, ensalada mixta y tostones de plátano macho.

Whole Huachinango fish, price per kilo \$840.00 accompanied by red rice, mixed salad and plantain tostones.

\$840.00^{MXN}

Filete de Pescado (170 grs) / Fish fillet (170 grs)

Acompañado de arroz rojo, ensalada mixta y tostones de plátano macho.

Served with red rice, mixed salad and plantain tostones.

\$325.00^{MXN}

Filete de pescado (220 grs) relleno de mariscos

Fish filled stuffed with sea food

Combinación de pulpo, camarón y callo de almeja flameados.

Combination of octopus, shrimp and flamed clam.

\$430.00^{MXN}

Langosta criolla de Guerrero (1 pza) 400 grs. Creole lobster from Guerrero (1 pc) 400 grs.

Langosta de las costas de Guerrero acompañada de una mezcla de papitas al ajo, arroz rojo y tostones de plátano macho.

Lobster from the coast of Guerrero accompanied with a mixture of garlic chips, red rice and plantain tostones.

\$490.00^{MXN}

Caldo de camarón / Shrimp broth

Caldo tradicional de camarón costeño (190 grs).

Traditional coastal shrimp broth (190 grs).

\$320.00^{MXN}

Pulpo al Grill (200 grs) / Grilled octopus (200 grs)

Al grill, al olivo o a la talla, acompañado de una mezcla de papitas al ajo y ensalada de espinacas baby.

Grilled, with olive oil or marinated and carved, served with a mixture of baby potatoes with garlic and baby spinach salad.

\$460.00^{MXN}

Camarones al Grill (5 pzas) U-12 Grilled Shrimp (5 pcs) U-12

Al mojo de ajo, ajillo, a la talla acompañado de arroz rojo, ensalada mixta y gajos de camote.

With garlic sauce, dry pepper or marinated and carved, accompagnie by red rice, mixed salad and sweet potatoe wedges.

\$525.00^{MXN}

Rib Eye al grill (300 grs) / Grilled Rib Eye (300 grs)

Marinado en chimichurri o a la parrilla, acompañado de vegetales a la parrilla y ensalada de espinaca y arúgula.

Marinated in chimichurri sauce or grilled, served with grilled vegetables, spinach and arugula salad.

\$790.00^{MXN}

Arrachera al Grill (250 grs) / Grilled flank steak (250 grs)

Marinada a las finas hierbas y cerveza, acompañado de vegetales a la parrilla, ensalada de espinaca y arúgula.

Marinated with fine herbs and beer, served with grilled vegetables, spinach and arugula salad.

\$425.00^{MXN}

Portobello a la talla (2 pzas)

Marinated and Carved Portobello (2 pcs)

Acompañado de vegetales a la parrilla, ensalada de espina y arúgula.

Served with grilled vegetables, spinach and arugula salad.

\$260.00^{MXN}

Todos los platillos salen acompañados de tortillas hechas a mano, salsa verde, roja salsa de molcajete y limones.

All dishes are accompanied by handmade corn tortillas, green molcajete sauce, red molcajete sauce and lemons.

POSTRES

Paletas Artesanales de sabores Handmade ice cream popsicles of flavors.

\$47.00^{MXN}

Plátanos machos fritos con mermelada y lechera Fried plantains with jam and condensed milk.

\$94.00^{MXN}

Pastel de elote con helado de vainilla Corn cake with vanilla ice cream.

\$120.00^{MXN}

PIERRE
MUNDO IMPERIAL



*Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA (16%)

Prices expressed in Mexican pesos, including (16%).

*Los gamajes en todos nuestros alimentos son aproximados antes de su cocción.

The gamages in all our foods are approximate before cooking.

*Comer pescado y mariscos, es responsabilidad de quien los consuma, ya que obedece a hábitos alimenticios, alergias y predisposiciones.

Eating fish and seafood, is the responsibility of the person who consumes them, as it obeys to eating habits, allergies and predispositions.