

PRINCESS
MUNDO IMPERIAL

beach club

by La Fishería®

ENTRADAS

EMPANADITAS FUNDIDAS DE CAMARÓN Y PULPO (3 pzas) \$ 285
Empanadas tipo Argentina fritas, rellenas de camarón, pulpo, queso Oaxaca (150 g) con un toque de jengibre y cilantro, cebollitas curtidas y salsa a base de comino. / Shrimp and octopus pie, argentinean style, deepfried, with Oaxaca cheese, ginger, coriander leaves and red onions, cooked with lime.

ESQUITES CON CAMARÓN (120 g) \$355
Esquites tradicionales acompañados con camarones al ajo, mayonesa de chipotle y un toque de chile de árbol. / Traditional corn, mixed with garlic shrimps, chile chipotle sauce and a touch of chile "De Arbol".

TOSTADAS

TOSTADA DE ATÚN ALETA AMARILLA (90 g) \$190
¡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.

TOSTADA CRUJIENTE DE ATÚN (60 g) \$190
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 sauce with house dressing served on a crispy tortilla.

TOSTADA DE PULPO INVERTIDA (80 g) \$220
Pulpo en su punto curtido con salsa de aguachile, nopalitos, rábano, aguamole y salsita de chipotle, una mezcla de sabores que no lo vas a creer. / Octopus served the wrong way... well marinated octopus and guacamole, chile and lime sauce, cactus leave, avocado and chile chipotle sauce, a nice and savory combination.

ENSALADAS

CÉSAR \$165
Lechuga larga, queso parmesano, crotones y aderezo César. / Roman lettuce, Parmesan cheese, croutons and Cesar dressing

CON POLLO / WITH CHICKEN (120 g) \$205

CON CAMARONES / WITH SHRIMPS (90 g) \$275

LO FRÍO

CÓCTEL DEL CAMARÓN (140 g) \$325
Camarón coctelero cocido, mezclado con salsa calypso hecha en casa, pico de gallo, aguacate, chile de árbol. / Marinated shrimps with calypso sauce, mexican sauce (Pico de Gallo), avocado and a little bit of chili.

CEVICITO CANTINERO (140 g) \$325
Camarón coctelero servido, marinado con jugo de limón, pico de gallo, cubos de aguacate y un toque de salsa de guajillo. / Shrimps, marinated with lime juice, mexican salsa, avocado and a little bit of chili.

AGUACHILE DE CAMARÓN (140 g) \$370
Camarón cocido, marinado en salsa de pepino con chile serrano y habanero, cebolla morada, rábano, pepino y cilantro. / Cooked shrimps, cucumber, avocado, onion, marinated with lime and litle touch of red chili pepper.

CEVICHE ESPECIAL FISHERIA XXL (2 p) \$505
Pescado fresco (110 g), camarón (80 g) y atún de aleta amarilla (55 g) marinados, cebolla morada, cilantro, habanero, limón, jitomate, pepino y el toque especial de la casa. / Catch of the day, yellow fin tuna, cucumber, avocado, onion marinated with lime and litle touch of red chili pepper.

*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.

GI 40% *Todos los platillos marcados con el logo Gourmet imperial tienen un 40% de descuento con el paquete gourmet.

CEVICHE ESPECIAL FISHERÍA \$275
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 fish (55 g), shrimp (40 g), and yellowfin tuna (30 g) marinated with red onion, coriander, habanero, lime, tomato, cucumber, and the special touch of the house.

CEVICHE DE LA PESCA (150 g) \$310
Pesca del día, macerada en jugo de limón, cebolla morada, chile cuaresmeño, aguacate, hojas de cilantro y aceite bruja. / Catch of the day, fish cubes marinated with fresh lime juice, red onion, chili, avocado, coriander leaves, and a touch of chili oil.

LOS CALDOS

CALDO CON CAMARÓN "CANTINERO" (180 g) \$355
Caldo de guajillo con camarón 36/40, papas, zanahorias, aromatizado con epazote y un toque de camarón seco. / Shrimp broth with guajillo, potatoes, carrots, flavored with epazote and a touch of dried shrimp.

***MEDIA PORCIÓN / HALF PORTION \$210**

CALDITO DE CAMARÓN \$115
Caldo de camarón con papas y zanahorias, aromatizado con epazote y un toque de camarón seco. Servido en tacita. / Shrimp broth with potatoes and carrots, flavored with epazote and a touch of dried shrimp. Served in a cup.

LOS TACOS

TACOS DE PESCADO REBOSADO (3 pzas) \$230
Filete de pescado marinado en ponzu y tempurizado, acompañado de col curtida y aderezo de la casa. / Deep-fried fish fillet tacos, marinated in ponzu and tempura, served with pickled cabbage and house dressing.

TACOS DE CARNITAS DE PESCADO (3 pzas) \$250
Filetitos de pescado marinados en salsa negra, fritos con un toque de manteca, acompañados con shish de chicharrón, cebollitas curtidas y cilantro. / Fish fillet tacos marinated in black sauce, fried with a touch of lard, accompanied by pork rinds, pickled onions, and coriander.

TACOS DE CAMARÓN AL PASTOR (3 pzas) \$395
Camarones (180 g) salteados en salsa al pastor con piña asada, acompañados con cilantro y cebolla morada. / Shrimp tacos "al pastor", sautéed in pastor sauce with grilled pineapple, accompanied by coriander and red onion.

LO CALIENTE

EL FAVORITO DEL CHEF, PESCA DEL DÍA (220 g) \$420
Filete de pescado del día, sobre una cama de vegetales y papas cambray salteadas en vino blanco, mantequilla y limón, con aderezo de alcaparras y cebolla frita. / Fish of the day, on a bed of vegetables and sautéed baby potatoes with white wine, butter, and lemon, with a caper and fried onion dressing.

GI 40% **CAMARONES AL COCO (180 g) \$505**
Camarones empanizados con una mezcla de panko y coco rallado. Acompañados de arroz con plátano y salsa de mango-tamarindo con chamoy. / Breaded shrimps with a mixture of panko and grated coconut. Served with banana rice and mango-tamarind sauce with chamoy.

ARROZ MELOSO CON PULPO Y CAMARÓN \$450
Pulpo (100 g), camarones (95 g), y arroz salteados con ajo, chile guajillo, vino blanco y caldo de camarón. Tiempo de preparación de 20 a 25 minutos. / Octopus, shrimps, and rice sautéed with garlic, guajillo chili, white wine, and shrimp broth. Cooking time 20 to 25 minutes.

*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.

GI 40% *All dishes marked with the imperial Gourmet logo have a 40% discount with the gourmet package.

LO CALIENTE

- GI 40%** **CHICHARRÓN DE PESCADO 1 KG** **\$1,430**
Pesca del día cortada en cubos con nuestro marinado de la casa, bien frito para taquear... acompañado de pico de gallo, guacamolito y frijolitos refritos. / Fish of the day cut in cubes with our house marinade, well fried, accompanied by pico de gallo, guacamole and refried beans.
- GI 40%** **CHICHARRÓN DE PESCADO 500g** **\$785**
CHICHARRÓN DE PESCADO 250 g **\$420**
- GI 40%** **PESCADO A LA TALLA (1 kg)** **\$1,430**
Pescado entero 1(Ka) marinado en salsa talla de la casa, a la parrilla acompañado de frijolitos reritos, arroz con plátano y verduritas parrilladas, clásico guerrerense. / Whole fish Grilled, marinated with the famous "a la talla" sauce, recipe from Acapulco, served with refried beans, rice and fried banana and grilled vegetables. A classic from Acapulco.
- FILETE DE PESCADO A LA TALLA (220g)** **\$420**
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. A classic from Acapulco.
- CAMARONES CARIBEÑOS (180g)** **\$505**
Camarones salteados en vino blanco y mantequilla, preparados con cebolla caramelizada con toque de chile habanero con guarnición de vegetales y puré rústico. / Sautéed shrimps with white wine and butter, prepared with caramelized onion and a touch of habanero chili, served with vegetables and potato purée.
- MOJARRITA FRITA (400g)** **\$370**
Pescado entero marinado, frita acompañado de arroz con plátano, Al mojo de ajo o natural. / Whole fish, fried, served with rice and banana, to your liking, with garlic sauce or just plain.
- MOJARRA FRITA (1 Kg)** **\$590**
Mojarra marinada (1kg), frita acompañado de arroz con plátano y frijolitos refritos. Al mojo de ajo o natural. / Marinated mojarra (1kg), fried and served with rice with plantain and refried beans. Garlic or natural mojo.

LA PARRILLA

- HAMBURGUESA CLÁSICA (220g)** **\$340**
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.
- GI 40%** **PULPO A LA BRASA (220g)** **\$515**
Parrillado en horno de carbón, marinado en salsa de chiles secos y especias. Acompañado con papas cambray y vegetales. / Grilled octopus, marinated with dry chili pepper and spices, served with sautéed potatoes and grilled vegetables.
- CECINA GUERRERENSE (350 g)** **\$400**
Clásico guerrerense marinado, parrillada a las brasas acompañado de cebollitas cambray, nopalitas asados y aguacatito. / Marinated Guerrero classic, grilled on the embers, served with cambray onions, grilled nopalitas (cactus) and avocado.
- GI 40%** **NEWYORK (300 g)** **\$790**
Newyork a la parrilla acompañado de cebollitas cambray y nopalito asado. / Grilled Newyork served with cambray onions and roasted nopal cactus
- PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA (200 g)** **\$300**
Pechuga corte americano con nuestro marinado de la casa, servida con verduras parilladas y papas fritas. / Grilled chicken breast, marinated with our special recipe, served with grilled vegetables and french fries.
- ARRACHERA (250g)** **\$420**
Arrachera parrillada acompañada de cebollita cambray y nopalito asado. skirt steakserved, with cambray onion and roasted nopalito.

*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.

GI 40% *Todos los platillos marcados con el logo Gourmet imperial tienen un 40% de descuento con el paquete gourmet.

ACAVEGANO

- FIDEOS SINGAPUR** **\$250**
Fideos de arroz salteados con vegetales, hongos frescos, ponzu, con un toque de ajonjolí y cilantro fresco. / Sautéed rice noodles with vegetables and fresh mushrooms, ponzu sauce, sesame seeds with coriander.
- PARRILLADA VEGANA (400g)** **\$305**
Vegetales de temporada (400g) marinados con salsas negras y aceite de hierbas, parrillados a la brasa, acompañados de arroz con plátano. / Seasonal vegetables (400g) marinated with black sauces and herb oil, grilled on the grill, accompanied by rice with plantains.
- ENSALADA VERDE** **\$185**
Mezcla de lechugas, espinaca, crutones, tomate cherry y vinagreta de tomillo. / Green mix, spinach, croutons, cherry tomato and thyme dressing.
- HAMBURGUESA PORTOBELLO** **\$305**
Portobello marinado a la parrilla, con base de guacamole, pepinillos, pimientos y cebollita morada salteados, lechuga y jitomate. Acompañado de papitas fritas y chiles en vinagre. / Grilled portobello, pickles, bellpepper, red onion, lettuce, tomato, guacamole and french fries.

SIDE'S

- GUACAMOLE CON CHICHARRÓN (200g)** **\$185**
Tradicional guacamole con cascarita de chicharrón. Tradicional Guacamole, served with crispy pork crackling.
- ARROZ CON PLÁTANO (200g)** **\$65**
Arroz blanco mezclado con elotito amarillo y platanito frito. Fried rice mixed with corn kernels and fried banana.
- FRIJOLES REFritos CON SISH DE CHICHARRÓN (200g)** **\$125**
Fried beans, served with crispy pork crackling.
- PAPAS FRITAS (200 g)** **\$125**
French fries.

POSTRES

- PANETELA DE COCO** **\$155**
Bizcochito de vainilla, almendra y coco, bañado en leche de rompopo con helado de coco. / Vanilla biscuit, almond and coconut sponge cake, dipped in eggnog milk with coconut ice cream.
- NATILLA DE MARACUYÁ** **\$135**
Crema de vainilla, combinada con una reducción de maracuyá, azúcar quemada y fresas. / Vanilla cream sauce, combined with passion fruit, caramel and strawberries.
- BIZCOCHO GLUTEN FREE 100% CHOCOLATE TABASQUEÑO Y NADA MÁS** **\$155**
Gluten Free chocolate Biscuit, with fine chocolate of Tabasco.
- TRADICIONAL FLAN DE VAINILLA** **\$135**
Hecho en casa, flan de vainilla con caramelo. Homemade sweet treat, Baked caramel custard.
- PALETAS ARTESANALES** **\$55**
Paletas de leche hechas con ingredientes naturales, pregunte con su mesero de confianza los sabores. Milk popsicles made with natural ingredients, ask your waiter for the flavors.
- HELADOS** **\$130**
Helado casero, pregunte con su mesero de confianza los sabores. / Homemade ice cream, ask your waiter for the flavors.

*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.

GI 40% *All dishes marked with the imperial Gourmet logo have a 40% discount with the gourmet package.