



# MENÚ

## ALMUERZO | CENA



Disponible de 12:00 pm a 9:00 pm

### SNACKS

#### Costillitas de elote \$140.00

Tiras de elote fritas, servidas sobre mayonesa de chipotle, queso fresco, cilantro y limón.

#### Esquite de mariscos \$160.00

Tradicional esquite, acompañado con 3 tentáculos de pulpo y 3 camarones.

#### Papas gajo \$140.00

Servidas con mayonesa de ajo, catsup y parmesano.

#### Papas a la francesa \$120.00

Con catsup y marinadas con paprika.

#### Crudités \$110.00

Pepino, zanahoria, jícama, rábano y apio acompañados de salsa ranch.

#### Nachos de arrachera \$255.00

Totopos bañados de frijol y queso americano, arrachera, pico de gallo, jalapeños y guacamole.

#### Guacamole tradicional \$160.00

Cebolla, tomate, cilantro y totopos.  
+ Longaniza | + Camarón | + Chicharrón de pulpo |

\$30.00 \$60.00 \$80.00

### TACOS

#### Tacos de arrachera \$235.00

Tortilla de maíz (3 piezas), costra de queso, aguacate, salsa verde, papa crujiente.

#### Tacos de Camarón \$270.00

##### Roca Enchipotlado

Camarones tempura, sobre tortilla de maíz, mayonesa chipotle, pico de gallo y guacamole.

#### Flautas de pescabirria y consomé \$250.00

Taco dorado de harina relleno de pescado y queso, acompañado de consomé de pescado, limón, cebolla y cilantro.



### SANDWICHES Y ENSALADAS

#### Ensalada César \$210.00

Lechuga orejona, bañada en aderezo de la casa, pechuga de pollo a la plancha, tocino, parmesano.

#### Ensalada de Remolacha \$210.00

Betabel horneado con miel, cremoso de queso crema y de cabra, supremas de naranja, fresa y pepita caramelizada.

#### Hamburguesa de res \$260.00

Pan brioche, carne de res, queso, cebolla caramelizada, tocino, aderezo de la casa y papas a la francesa.

#### Club Sándwich \$230.00

Tres rebanadas de pan, tocino, pechuga de pollo a la plancha, queso, mostaza, lechuga, tomate, acompañado de papas a la francesa.

### CEVICHES Y CÓCTELES

#### Ceviche atardecer \$280.00

Cubos de pescado marinados en limón, maracuyá, cebolla, aguacate, cilantro, tostadas.

#### Ceviche tradicional

Tomate, cebolla, cilantro y totopos.  
Pescado | Camarón | Pulpo |

\$250.00 \$280.00 \$290.00

#### Ceviche tropical \$280.00

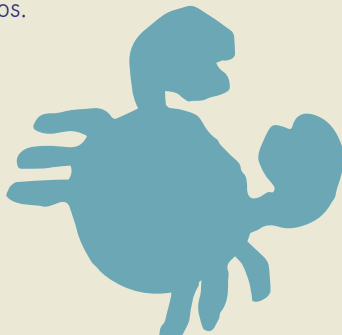
Pescado, camarón y pulpo marinados en jugo de limón, piña, cebolla, cilantro, tomate, tostadas.

#### Coctél de camarón \$255.00

Camarones cocidos, bañados en salsa coctelera, acompañado de cebolla, cilantro, limón, habanero y totopos.

#### Aguachile \$290.00

Verde de camarón, jícama, cebolla, habanero. Camarón bañado de salsa verde cruda, servido con cebolla morada, jícama, aguacate, pepino, habanero y totopos.



Productos cocidos en jugo de limón.  
En caso de presentar alguna alergia indicarla al mesero al momento de ordenar.  
Precios en pesos mexicano, IVA incluido. Propinas no incluidas.



## MAR Y TIERRA

### Camarones al gusto \$290.00

Acompañados de arroz con plátano macho frito y brócoli.  
Al mojo de ajo | Empanizados | Al carbón

### Filete de pescado al gusto \$270.00

Acompañados de arroz con plátano macho frito y brócoli.  
Al mojo de ajo | Empanizados | Al carbón

### Pescado entero frito \$340.00

Servido con arroz y plátano macho frito, cebolla curtida, cilantro y limón.

### Pulpo a las brasas \$370.00

Marinado con adobo de chiles, servido sobre cama de papas gajo, con limón eureka asado y plátano macho frito.

### Filete de pescado al grill con verduras \$290.00

Zanahoria y calabaza servido con salpicón fresco de tomate, cebolla y aceitunas negras.

### Arrachera al carbón \$270.00

Papas gajo, guacamole y cebolla asada.

### Camarones al coco \$320.00

Camarones empanizados con coco rallado, salsa casera de coco y servidos con arroz y mix de vegetales.

## PASTA Y ARROZ

### Fusilli en salsa de queso y tocino \$190.00

Pasta torcidita, bañada en salsa cremosa de queso, aromatizada con romero y ajo, servida con tocino crujiente y parmesano.  
+ Tiras de pollo empanizado | + Camarón |  
\$40.00 \$60.00

### Risotto con Mariscos \$290.00

Arroz risotto acompañado de camarón, pulpo, espinaca y limón eureka.

### Fetuccini rojo con camarones \$240.00

Tomates rostizados, camarones al carbón y chorizo.



## MENÚ NIÑOS

### Quesadillas \$100.00

Tortilla de harina rellena de queso.

### Dedos de pollo \$160.00

Pechuga de pollo empanizada acompañada de papas a la francesa.

### Dedos de queso \$150.00

Queso mozzarella empanizado acompañado de papas a la francesa.

### Dedos de pescado \$160.00

Pescado empanizado acompañado de papas a la francesa.

### Verduras al vapor \$100.00

Servido con queso parmesano.

### Hamburguesa con queso \$130.00

Carne de res, queso, acompañado de papas a la francesja.

## POSTRES

### Helado del día \$120.00

2 bolas.

### Flan de la casa \$120.00

Caramelo y crocante de queso de bola.

### Brownie con cajeta \$130.00

Brownie de chocolate, acompañado de salsa de cajeta y helado de vainilla.

### Tiramisú Costa Fiore \$150.00

Bizcocho bañado en jarabe de café, cubierto en crema de marscapone y espolvoreado con cocoa.

COSTA  
FIORE  
RESTAURANTE

\*Pregunta por los especiales del día.  
Productos cocidos en jugo de limón.  
En caso de presentar alguna alergia indicarla al mesero al momento de ordenar.  
Precios en pesos mexicano, IVA incluido. Propinas no incluidas.