

TALLER DE CANGREJOS

STEAM BOWLS

Enteros, al Vapor. Con Almejas, Mazorca de Elote, Chicharo, Papa y Salami, Especies y Mantequilla.

Bowl "decrab" . . . 1,908

DSnow Crab, King Crab, Stone Crab, y Camarón

Bowl de Camarones Jumbo . . . \$ 795

AL CARBÓN

con Mantequilla-Limón

King Crab . . . 1,866

Snow Crab . . . 1,272

Cangrejo Moro (1 Lb.) . . . 742

Snow Crab Legs (1 Lb.) . . . 1,272

King Crab Legs (1 Lb.) . . . 1,802

SE SIRVEN FRÍOS. RECOMENDAMOS PEDIRLOS AL VAPOR.

Stone Crab Claws . . . 769

Manos de Cangrejo Moro limpias y peladas con Ceviche



Fuente de Cangrejos . . . 1,908

Dungeness Crab, Snow Crab, King Crab, Stone Crab, Lump y Nigiris

PARRILLA AL CARBÓN

Parrillada "decrab"

. . . \$ Según Elección
Ármala a tu gusto para compartir en la mesa

LONJAS:

Merluza Austral 405

Sugerimos: Salsa verde o Green Tomato

Atún 371

Sugerimos: Pimienta o Thai

Lenguado 346

Sugerimos: Mantequilla Limón o Mojo de Ajo

Huachinango 405

Sugerimos: Olivo Limón o Talla

Salmón Escocés 360

Sugerimos: Mantequilla negra

Guarniciones: Ensalada • Puré de Papa
Papas • Arroz Salvaje • Taboule

Salsas: Mantequilla-Limón • Mojo de Ajo
Talla • Soya-Limón • Pimienta
Thai • Olivo-Limón

Pulpo en Flor 456

Camarones Jumbo 416

Enteros y abiertos

Filete de Pescado Empanizado 380

Orden de mazorca de Elote a la Parrilla 91

Guarnición extra 91

Caña de Robalo (450 grs.) . . . 731

Marinada con Especies. Horneada y servida en Madera de Maple con Soya-Limón

Caña Green Tomate . . . 731

Caña de Pescado, horneada con Salsa Tatemada de Tomate, acompañada de Frijoles, Mayonesa y Tortillas de Maíz

Huachinango Verde . . . 456

Al Perejil y Vino Blanco, con Mejillones, Almejas y Papa Cambray

Pescado Rostizado . . . 636

Terminado al Carbón.
Se sirve Entero con Ensalada y Papas

LANGOSTAS



Colitas de Bogavante Canadiense

"decrab" (2) 731

En Salsa de Cangrejo con Espárragos y Espinaca

Langosta al Carbón 1,590

De Baja California; con Mantequilla-Limón

Langosta "San Lucas" 1,696

De Baja California; con Salsa Simon's y Gratinada.

Con Tortillas de Harina, Frijoles y Guacamole

Langostinos 1,436

Mantequilla-Limón o Mojo de Ajo

CAMARONES

Camarones "decrab" 424

En Salsa de Cangrejo con Espárragos y Espinaca

Camarones "San Lucas" 424

En Salsa Simon's; Gratinados. Con Tortillas de

Harina, Frijoles y Guacamole

CAMARONES A LA SAL 405

Camarones Diabla en cazuela. 254

Camarones Empanizados (4). 371

Camarones Chunky 254

Rock Shrimp en Salsa Thai sobre Arroz al Vapor

CARNES al Carbón

Calidad Prime

Filete Mantequilla-Limón 490

Con Puré de Papa

Medallones de Filete al Jerez

o Habanero-Limón 490

Con Puré de Papa

Rib Eye (Importado) (400 grs.) 708

Corte Grueso en su jugo. Acompañado

de Berros Frescos y Puré de Papa

Chuletas de Cordero al Carbón 735

De Nueva Zelanda. Marinadas en Vino Tinto; con Arroz y Chimichurri de Menta

SANDWICHES

Hamburguesa Rib Eye (1 pza.) . . . 265

en Pan hecho en Casa, con Queso Cheddar

De Crab Cake 244

con Tocino, Jitomate y Ensalada

De Filete 244

con Queso, Cebolla Caramelizada y Papas

Tuna Cheeseburger (1 pza.) 191

con Queso, Jitomate y Lechuga

Softshell Burger 305

de Cangrejo suave con Queso,

Jitomate y Lechuga

Nuestro servicio de BAR es A LA VISTA®

LOS PLATILLOS DE ESTA CARTA SON PREPARADOS AL MOMENTO CON PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS. El consumo de pescados y mariscos, principalmente crudos, puede representar un riesgo para la salud, dependiendo de predisposición, hábitos alimenticios y alergias; su consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Los precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de I.V.A. **NO COBRAMOS CUBIERTO.** **MAYO 2019**

CONCHAS

Ostiones Kumamoto (6) . . . 299	Almejas Fisher's (6) 191
Ostiones Kumiai (6) . . . 299	Almejas Pismo Baja (4) 235
Ostiones Baja (6) 299	Almejas Habanero-Limón (6) . . . 201
Ostiones Fisher's (6) . . . 212	

Nuestros Ostiones y Almejas están vivos dentro de un acuario depurador para garantizar su limpieza, calidad y frescura.

CEVICHEs

Atún 174
Pescado 191
Camarón 174
Caracol 284
Pulpo 200

CARPACCIOs

con aderezo de soya - limón.

Atún 223
Salmón Escocés 196
Robalo al Limón 245
Robalo al Chipotle 252
Pulpo al Olivo 223
Caracol al Chipotle 284
Abulón al Chipotle 986

Camarones Fisher's 197

En cama de Aguacate con Cilantro, Cebolla y Chipotle

Camarones "Torres" 350

Con Olivo, Limón, Chile Serrano, Cebolla Morada y Queso Crema

Camarones para Pelar Pelados . 329

Con Aderezo de Aguacate-Limón

Camarones Serrano 304

Con Jamón Serrano, Jitomate, Chile y Cilantro

Tártara de Atún "decrab" . 363

Sellado y preparado en su mesa

KEEPE CRUDO 159

Tri Tártara con Taboule 398

Trío de Ceviches con Taboule Fresco

Aguachile de Hacha 398

En Limón con Chile Serrano, Pepino, Cebolla y Aguacate

Aguachile de Camarón 234

Sugerencias

ANGULAS

Al Olivo en cama de Aguacate . 784
A la Billaina en cazuela de barro 784
LATA PARA LLEVAR 551

KEEPE CRUDO CON ANGULAS 912

Tostadas de Marlin (6) 176

OSTIONES "decrab"(6) . 303

Empanizados. Con aderezo Tártara, Cebollín, toque de picante y Limón amarillo

OSTIONES AL JEREZ (6) 263

Aguacate "decrab" 316

Al Carbón con Lump de Cangrejo, Aceite de Oliva y Chipotle

CANELONES DE CANGREJO DIABLO 269

BLACK COD EN SALSA VERDE 403

TOMAHAWK 1,800

BARRA DE SUSHIS

NIGIRIS

Tuna (2) 72
Cangrejo (2) 81
Salmón (2) 76

MAKIS

Spicy Shrimp 187
Salmon Roll 187
Tuna Spicy 194

SASHIMIS corte grueso

Atún 241
Salmón 223

ROLLO "decrab" . . . 297

Cangrejo, Atún, Queso Crema, Pepino y Aguacate bañado al Chipotle

AL CENTRO

ALMEJAS AL HORNO "decrab" (6) 318

Con Lump de Cangrejo, Scallop Boston, Camarón y Espinaca

Orden de Jamón Serrano Reserva 318

16 meses de maduración

SOFT SHELL CRAB 307

CRAB CAKE 199

Sartén de Callo de Hacha Boston

(Al horno con Tocino) 435

Cazuela de Almejas 307

Al Vino Blanco, con Mantequilla, Chorizo y Jamón Serrano Reserva.

Ostiones Rockefeller (6) 265

Pulpo Rostizado 403

Barras de Atún Spicy Thai . . . 178

Camarones Thai (3) 312

Chorizo de Atún 210

ANTOJITOS

TOSTADAS (6)

Atún 176
Cangrejo 187
Camarón 178

TACOS

De Langosta 212
Colita de Bogavante canadiense
De Cangrejo (3) 223
De Atún Silverio (3) 205

2 Tacos Mia 140

Tempura de Atún o Salmón o Rock Shrimp con Salsa Spicy y Arroz, en Hoja de Soya

Tacos Mia de Softshell Crab (2) . . 223

Empanada de Cangrejo 89

Empanada de Carne 89

Burrito de Atún 205

SOPAS

Cazuela de Mejillones 244

Al Vino Blanco con Cangrejo

Chilpachole de Cangrejo 204

Sopa de Arroz "Tumbada" 195

Con Camarones y Almejas

CRAB CHOWDER 164

CALDO DE CAMARÓN 131

JUGO DE CARNE 138

SOPA VERDE DE PESCADO 162

PASTAS Y ARROZ

Pasta con Langosta y Cangrejo . 403

"Alfredo" o "Pomodoro" con Colita de Bogavante Canadiense

PASTA ALFREDO 329

Con Anchoas del Cantábrico

Pasta con Camarones 265

En Salsa estilo "Alfredo" o "Pomodoro"

Arroz "decrab" (25 min.) . . 360

Al Azafrán con Camarón, Cangrejo, Almejas, Salami y Chícharos

Arroz con Camarones al Ajillo . . 223

Montados sobre Arroz Salvaje

Arroz con Puntillas en su Tinta o al Ajillo. 329

ENSALADAS

Ensalada "decrab" 223

Lechuga, Jitomate, Aguacate, Tocino, Queso y Cangrejo

ENSALADA CÉSAR 223

Boston (Cangrejo y Salmón) . . . 223

Berros y Espinaca Con Tocino . . . 117

Taboule 95

Ensalada Griega 129

Ensalada Mixta 129

Verduras a la Parrilla 127