

# TALLER DE CANGREJOS

SE SIRVEN FRÍOS. RECOMENDAMOS PEDIRLOS AL VAPOR

**King Crab Legs** (1 Lb.) \$ 1,410

**Snow Crab Legs** (1 Lb.) \$ 980

**Dungeness Crab** (1 Lb.) \$ 980

**Stone Crab** (Cangrejo Moro) (1 Lb.) \$ 780

**Fuente de Cangrejos** \$ 1,700

King Crab (225 g.), Dungeness Crab (100 g.),  
Snow Crab (225 g.), Stone Crab (225 g.),  
Crab Lump (90 g.) y Nigiris (3 pzas.)

**Stone Crab Claws** (1 Lb.) \$ 780

Manos de Cangrejo Moro limpias y peladas con Ceviche

## KING CRAB AL CARBÓN

con Mantequilla-Limón  
(1 Lb.) \$ 1,470

## STEAM BOWLS

Enteros, al Vapor. Con Almejas, Mazorca de Elote,  
Chícharo, Papa y Salami, Especias y Mantequilla.

**Bowl "decrab"** \$ 1,990

King Crab (225 g.), Dungeness Crab (225 g.),  
Snow Crab (225 g.), Stone Crab (225 g.)  
y Camarón (125 g.)

**Bowl de Camarones Jumbo** (9 pzas.) \$ 800

## BARRA FRESCA

**Caracol al Chipotle** \$ 314

**Abulón al Chipotle** \$ 986

**Camarones "Torres"** \$ 385

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

**Camarones para pelar pelados** \$ 361

**Tártara de Atún "decrab"** \$ 417

Sellado y preparado en su mesa

**Aguachile de Hacha** \$ 420

En Limón con Chile Serrano, Pepino,  
Cebolla y Aguacate

### CEVICHE

**Atún** \$ 210

**Pescado** \$ 219

### CARPACCIOS

con aderezo de soya - limón.

**Salmón** \$ 225

**Robalo al Limón** \$ 269

**Pulpo al Olivo** \$ 245

### TOSTADAS (6)

**Atún** \$ 190

**Cangrejo** \$ 210

### CONCHAS

**Almeja Baja California** (6) \$ 260

**Ostiones Kumiai** (6) \$ 299

**Ostiones Baja California** (6) \$ 284

**Ostiones Fisher's** (6) \$ 222

**Ostiones Rockefeller** (6) \$ 265

**Almejas Fisher's** (6) \$ 200

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

### BARRA DE SUSHIS

**Salmon Roll** \$ 222

**Tuna Spicy** \$ 210

**Camarones Chunky** \$ 219

Rock Shrimp en Salsa Thai  
sobre Arroz al Vapor

**ROLLO "decrab"** \$ 310

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

**Tacos Mia** (2) \$ 154

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

**Tacos Mia de Softshell Crab** (2) \$ 245

## Sugerencias

**Empanada de Cangrejo** \$ 90

**Soft Shell Crab** \$ 337

Frito sobre espejo de Salsa Spicy  
acompañado de Guacamole y Tortillas

**Taco de Cangrejo** (3) \$ 245

**Crab Cake** \$ 200

**Taco de Langosta** \$ 220

Colita de Bogavante canadiense

**Taco de Atún Silverio** (3) \$ 225

### KEEPE CRUDO

\$ 160

### Pulpo Rostizado

\$ 410

## ANGULAS

**Al Olivo** \$ 690

**A la Bilbaína** \$ 690

### Aguacate

"decrab" (150 g.) \$ 322  
a las brasas, con pulpa de stone crab