



¡Bienvenidos!

» MENÚ «

Nachos de Arrachera



Entradas > Para compartir <

- GUACAMOLE SERRANO** \$65
Rico aguacate molcajetado con cebolla, cilantro, tomate y su toque de limón.
- NACHOS** \$80
Triángulos de tortilla fritos con queso chester derretido, acompañado de su piquito de gallo.
- NACHOS NORAWA** \$120
Triángulos de tortilla fritos con queso chester derretido y carne machaca, acompañado de pico de gallo.
- NACHOS DE POLLO** \$130
- NACHOS DE ARRACHERA** \$180
- PAPAS A LA FRANCESA** \$65
Papas Corte Gajo Fritas Con Su Toque De Sal Y Pimienta.

Ensaladas > Lo Saludable <

- ENSALADA CHILTEPÍN** \$100
Lechugas frescas, arroz, pimientos y aguacate adrezado con mousse de cabra y una infusión de vinagre con ajonjolí.
- ENSALADA DE ATÚN** \$120
Láminas de atún con costra de ajonjolí mezclado en una ensalada mixta de lechugas, pepino, cebolla morada y jitomate.



Cazuela de Mariscos

Sopas > Los Vuelve a la Vida <

- SOPA DE TORTILLA** \$65
Como se preparaba en gran Tenochtitlán, con tomate y cebolla asada, tortilla frita, epazote y un toque de chile chipotle. ¡Aahh, y su cremita de queso!
- CALDO DE CAMARÓN** MED. \$115 GR. \$140
Caldo finamente preparado con camarones pelados y el sabor radicional caribeño.
- CAZUELA DE MARISCOS** MED. \$110 GR. \$155
Un verdadero ¡vuelve a la vida! Servido en cazuela de barro con todo el sabor del mar: camarón, pulpo, jaiba, pescado, calamar y almeja.



Ceviche Mixto

Ceviches > Los caribeños <

- CEVICHE XCALAK**
¡El típico ceviche caribeño! Preparado con cilantro, tomate, cebolla, un toque de sal y pimienta, y ¡mucho jugo de limón!
- PESCADO** MED. \$120 GR. \$160
- CAMARÓN** MED. \$160 GR. \$235
- CALLO DE HACHA** MED. \$250 GR. \$350
- PULPO** MED. \$175 GR. \$250
- MIXTO** MED. \$175 GR. \$275

Taco Norawa



Cocktel de Camarón

Taco de Marlin

Cockteles > De lo bueno mucho <

Nuestra tradicional receta a base de jugo de tomate con almeja mezclada con sazónadores, sal, pimienta y nuestra selección de verduras frescas, aguacate, cebolla y cilantro.

- CAMARÓN** MED. \$130 GR. \$170
- CALLO DE HACHA** MED. \$150 GR. \$220
- PULPO** MED. \$130 GR. \$175
- OSTIÓN** MED. \$98 GR. \$140
- MIXTO** MED. \$130 GR. \$175

Tacos > Los meros meros <

- TACO NORAWA "EL LEGENDARIO"** \$49
Camarón y carne machaca a la plancha con verduras a la mexicana y queso chihuahua gratinado.
- TACO NORAWA DE PULPO** \$55
Pulpo y carne machaca a la plancha con verduras a la mexicana y queso chihuahua gratinado.
- TACO DE CAMARÓN "ROSARITO"** \$23
Camarones ligeramente marinados, rebosados en una rica mezcla a base de cerveza oscura, servidos con un toque de piquito de gallo.
- TACO DE PESCADO "DEL RAYO"** \$23
Tiras de pescado rebosado en una base de cerveza oscura sobre una cama de ensalada de col morada.
- TACO DE PULPO AL AJILLO** \$45
Rico taco de pulpo preparado al ajillo servido con su pico de gallo.
- TACOS DE ARRACHERA "CANTINITA"** \$125
200 gr de arrachera marinada gratinada con queso menonita, acompañado de tortillas de maíz, guacamole y pico de gallo.
- TACO DE CARNITAS DE ATÚN** \$45
Trocitos de atún empanizados y fritos con especias. Servido en tortilla de maíz con cebolla y cilantro.
- TACOS DE MARLÍN** \$48
Delicioso estofado de marlín marinado y sazonado con diversas especias, servido en una costra de queso menonita acompañado de fritura de cilantro.



Aguachile Rojo

Tostadas > Las obligadas <

- TOSTADA CARIBEÑA** \$55
Finas tiras de pescado cocidas en limón, con julianas de kiwi y pera con una base de culis de mango.
- TOSTADA DE ATÚN** \$58
Trocitos de atún marinado en salsa inglesa, acompañado de julianitas de pepino, cebolla morada y ajonjolí.
- TOSTADA MARINERA** \$55
Ricos camarones cocidos en una mermelada de jitomate tamulado con aroma de epazote sobre un mousse de queso de cabra.
- TOSTADA CHILTEPÍN** \$60
Preparada con camarones ligeramente cocidos y finas julianas de lechuga y cebolla marinadas en jugo de tomate y almeja.
- TOSTADA SERRANA** \$55
Camarones preparados al estilo Sinaloa cocidos al limón y una salsa de serrano, mezclados con julianas de pepino, cilantro y cebolla morada.
- TOSTADA GRILL** \$65
Atún y pulpo marinados y asados al grill, servidos en una cama de guacamole, cebolla asada y un toque de pico de gallo. ¡La recomendación del chef!
- TOSTADA SASHIMI DE ATÚN** \$58
Láminas de atún bañadas en una salsa de la casa con chile serrano y cebollín acompañado de aguacate y ajonjolí negro.
- TOSTADA ROJA** \$55
Nuestro tradicional Aguachile de camarones rojo servido en una tostada.

Molcajetes > Las tradicionales <

- MOLCAJETE CHILTEPÍN** \$175
Aguachile de camarón preparado artesanalmente y servido en molcajete con la receta tradicional de la Sierra Tarahumara, a base de chile chiltepín, cebolla morada, pepino, ajo, cilantro y limón.
- MOLCAJETE HABANERO** \$175
Todo el sabor del aguachile de camarón con el picante del habanero.
- MOLCAJETE SERRANO** \$175
Aguachile de camarón preparado artesanalmente, marinado en una salsa verde de cilantro, limón y chile serrano.
- AGUACHILE ROJO** \$175
Aguachile de camarón marinado en una salsa roja de diferentes chiles secos, cebolla morada y jugo de limón.



Pulpo a las Brasas

Arroz con Mariscos

Especialidades > Las de la casa <

- FILETE BASASEACHI** \$140
Filete a la plancha en una cama de nopal al grill, ligeramente gratinado con queso menonita, acompañado de arroz blanco y verduras salteada a la mantequilla y puré de papa.
- FILETE AL GUSTO** \$130
Al mojo de ajo / Al ajillo / A la plancha / A la mantequilla / Al limón. Servidos con arroz blanco y una ensalada fresca de vegetales.
- FILETE EMPANIZADO** \$130
Empanizado, servido con crujientes papas fritas, ensalada y arroz blanco.
- CAMARONES AL TURBANTE** \$195
Camarones envueltos con tocino, bañados con una salsa agrídulce de mango y chipotle, acompañado de arroz blanco y verduras salteadas a la mantequilla.
- CAMARONES AL VINO BLANCO** \$195
Camarones flameados en una crema de vino blanco, servidos con arroz, ensalada y pimientos salteados.
- CAMARONES EMPANIZADOS** \$195
Empanizados con panko, servidos con papas fritas, ensalada y arroz blanco.
- CAMARONES AL COCO** \$195
Empanizados con ralladura de coco, servido con arroz, verduras salteadas a la mantequilla y un Dip de Philadelphia
- CAMARONES AL GUSTO** \$195
Al mojo de ajo / Al ajillo / A la diablo / A la mantequilla Servidos con arroz blanco y una ensalada de verduras.
- MEDALLÓN DE ATÚN EN SALSA DE CILANTRO** \$165
220 gr de delicioso medallón de atún sellado y bañado en una salsa de cilantro, viene acompañado de ensalada y arroz.
- ARROZ CON MARISCOS** \$145
Arroz cocinado con todo el sabor del mar: pulpo, camarón, calamar, pescado, almeja y jaiba. Sazonado con diversas especias y nuestra sopa de mariscos.

Grill > Los cortes finos <

- Deliciosos y jugosos cortes seleccionados acompañados de papa al horno, cebollitas cambray, chiles toreados y guacamole.
- ARRACHERA 300 gr** \$175
- NEW YORK 350 gr** \$250
- RIB EYE 350 gr** \$260
- ATÚN AL GRILL** \$165
220 gr de steak de atún al grill marinado con la receta de la casa servido en una cama de pimientos y calabazas asadas, acompañado de cebollitas cambray y ensalada.
- BROCHETAS MAR Y TIERRA** \$180
Tres brochetas con todo el sabor del mar y la tierra: camarón, pulpo, salmón, arrachera y pollo, servidas con guacamole, pico de gallo caribeño de mango y ensalada.
- PULPO A LAS BRASAS** \$230
Delicioso pulpo entero marinado con la receta secreta del chef. Puesto al grill y servido en una cama de papas al romero y ensalada.
- SALMON A LA PARRILLA** \$245
220 gr. Steak de salmón marinado. Acompañado de verduras salteadas a la mantequilla, papa al horno y una rica ensalada.



Hamburguesa de Atún

Hamburguesas > Las sabrosas <

- HAMBURGUESA CHILTEPÍN** \$95
Deliciosa porción de carne marinada y sazonada con la receta de la casa, cocida al grill, acompañada de piña, lechuga, tomate, queso menonita y tocino, servida con papas fritas.
- HAMBURGUESA DE CAMARÓN** \$120
Ricos camarones molidos aderezados con nuestra salsa BBQ cocidos a la plancha, acompañados de cebolla, lechuga, tomate, queso gratinado y sus papas fritas.
- HAMBURGUESA DE ATÚN** \$165
Todo el sabor del atún al grill puesto en una hamburguesa, aderezada con una mezcla de espinacas y queso philadelphia acompañada de rodajas de papas asadas al romero. ¡tienes que probarla!



Fajitas de Pollo

Aves

- FAJITAS DE POLLO** \$125
Preparadas con pimientos y cebollas, acompañadas de arroz y guacamole.
- PECHUGA EMPANIZADA** \$115
Empanizada con panko, acompañada de arroz, papas fritas y ensalada.
- PECHUGA A LA PLANCHA** \$98
Servida con ensalada, arroz blanco y papas fritas.
- AL LIMÓN** \$98
Servida con ensalada, arroz blanco y papas fritas.

Postres > La pura delicia <

- COPA CHILTEPÍN** \$60
Deliciosa copa de duraznos con nieve de vainilla, crema batida y chocolate.
- COPA DE HELADO (Vainilla o Chocolate)** \$50
- CREPAS** \$75
Suculentas crepas de nutela o cajeta, acompañadas de una deliciosa bola de nieve de vainilla o chocolate.
- FLAN NAPOLITANO** \$55
"El tradicional" hecho con la receta de la abuela.
- BROWNIE DE CHOCOLATE** \$70
Rico brownie de chocolate acompañado de una bola de nieve de vainilla.