
“Hambre y sed del norte de México, aquí te las calmamos”

ENCICLOPEDIA DE NUESTRA COCINA

A LA ROCKEFELLER: receta originaria de Nueva Orleans, se replica en todo el Pacífico mexicano. Se aplica a bivalvos como la ostra o el ostión que se cocinan con ingredientes como espinacas, mantequilla, tocino y se gratinan con queso.

AGUACHILE: platillo con raíces en Sinaloa, normalmente elaborado con crustáceos que se cuecen con el ácido de la lima y se adereza con chiles.

ARRACHERA: carne procedente del vientre de la res (ternera) junto a las costillas. Es típica de los estados mexicanos del norte.

ATROPELLADO: originalmente, el atropellado es un guiso de carne seca típico de Monterrey con el que se elaboran famosos tacos. En Los Aguachiles aplicamos el nombre al guiso de langostinos con los que elaboramos nuestros tacos atropellados.

BETABEL: remolacha.

CARNITAS DE ATÚN: las carnitas, en origen de cerdo, son un guiso clásico mexicano. En este caso, se elaboran con atún, el único pescado con el que, gracias a su contenido graso, se logran unas carnitas crocantes y, a la vez, jugosas.

ENTRADAS

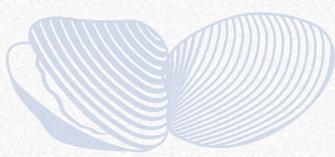
Tostada de sierra	6 € /ud
Tostada de mariscos..... 	7 € /ud
Tacos Gobernador.....	8 € /2 uds
Tacos de camarón estilo Baja.....	8 € /2 uds
Tacos de pescado estilo Baja	8 € /2 uds
Tacos Atropellados	9 € /2 uds
Paté de camarón	13 €

COMPARTIBLES

Aguachile verde de langostino.....	20 €
 Aguachile rojo de langostino	20 €
 Aguachile negro de langostino.....	20 €
 Aguachile de langostino y habanero con mango.....	20 €
Ceviche de mariscos mixto	22 €
Ceviche de atún con mango	22 €
Ceviche de camarón mixto (cocido y crudo)	22 €
 Tiradito de rib eye.....	25 €

OSTRAS

Ostras naturales o con salsa ponzu.....	9 € /2 pzas
Ostras a la Rockefeller.....	13 € /2 pzas



FUERTES

Fetuccini con salsa blanca de langostinos o pollo	22 €
Gambas al gusto (chipotle, al ajillo)	23 €
Gambas zarandeadas sobre arroz marinero	23 €
Pescado al ajo bañado en crema de chipotle	23 €
Carnitas de atún sobre cama de guacamole	23 €
Almejas gratinadas acompañadas de arroz marinero	23 €
Pescado al ajo con risotto de hongos	25 €
Pulpo asado	25 €

COMPLEMENTOS

(a demanda)

Tortillas
Tostadas
Mayonesa de chipotle



GUARNICIONES

(a elegir una por plato)

Arroz marinero
Verduras horneadas
Patatas picosas 'Los Aguachiles'
Patatas horneadas
Patatas campesinas

POSTRES

Pan de elote	8 €
Tarta de queso	8 €
Helados	6 €

CHILORIO: guiso propio de Sinaloa elaborado en cazuela con carne de cerdo muy especiada. Gobernador: taco sinaloense que se elabora con crustáceos como camarones o langostinos aderezado con distintos chiles.

MACHACA: carne seca de res guisada con tomate y chiles.

PAN DE ELOTE: bizcocho de maíz tierno (elote) que en México se sirve como postre.

RASURADO: bivalvo picado y aderezado con distintos jugos, salsas y chiles servido en su propia concha y típico del Pacífico mexicano.

TACOS BAJA: rellenos de pescado o crustáceos capeados (rebozados) típicos de Baja California.

TIRADITO: pescado o carne crudos, cortados finamente, marinados y picantes. Propio de la cocina peruana, está muy introducido en la gastronomía mexicana.

TOSTADA: tortilla de maíz o trigo crujiente (frita u horneada).

ZARANDEADO: técnica mediante la cual se asa un pescado o marisco introducido en una zaranda (rejilla) y se adereza con jugo de lima, sal y pimienta, entre otros ingredientes. Es una especialidad de Nayarit fuertemente adoptada en Sinaloa.
