

# “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

Guacamole		12€ /ud
Tostada de sierra	 	8€ /ud
Tostada de mariscos	  	10€ /ud
Paté de camarón	   	11€
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
Tacos de Arrachera	 	9€ /2 uds
Tacos de Chilorio		9€ /2 uds
Tacos de Machaca		9€ /2 uds

















































## 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€
Ceviche de Sierra	  	18€
Tiradito de rib eye	    	25€

## OSTRAS

Ostras naturales		9€ /2 PZ
Ostras con salsa ponzu	 	9€ /2 PZ
Ostras a la Rockefeller	  	13€ /2 PZ

## FUERTES

	Fetuccini con salsa blanca de langostinos o pollo     	22€
	Gambas al chipotle     	23€
	Gambas zarandeadas sobre arroz marinero       	23€
	Pescado al ajo bañado en crema de chipotle    	25€
	Carnitas de atún sobre cama de guacamole    	25€
	Pescado zarandeado        	25€
	Pescado al ajo con risotto de hongos    	25€
	Pulpo asado      	25€

## COMPLEMENTOS (a demanda)

Tortillas  
Tostadas  
Mayonesa de chipotle  
Aguacate

## GUARNICIONES

Arroz marinero  
Verduras horneadas

## POSTRES

	Pan de elote   	8€
	Tarta de queso   	8€

**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.

## Tabla de Alérgenos:

 GLUTEN	 CRUSTACEOS	 HUEVO	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LÁCTEOS
 FRUTOS DE CÁSCARA	 APIO	 MOSTAZA	 SÉSAMO	 SULFITOS	 MOLUSCOS	 ALTRAMUCES