



FISH NETS

— RESTAURANT & GRILL —

Appetizers

Entradas

Tiradito de Pescado "Breathless Style"

Fish of the day finely cut, fettuccine of cucumber, serrano pepper, red onion and the sauce of the house based on clamato
Pesca del día cortado finamente, fettuccine de pepino, chile serrano, cebolla morada y la salsa de la casa a base de clamato

Shrimp Aguachile / Aguachile de Camarón

Marinated shrimp with lemon, cilantro and serrano pepper with cucumber, onions and avocado.
Camarón encurtido de limón, cilantro y chile serrano, terminado con pepino, cebolla morada y aguacate

Tuna Tartar / Tartar de Atun

Tuna tartar, ginger and soy essence, avocado, cucumber and sour cream
Tartar de atún, esencia de jengibre y soya, aguacate, pepino y crema acida

Cancun "Tostada" / Tostada Cancun

With octopus, guacamole, shrimp, sauteed onions and garlic alioli
Montadas con pulpo, guacamole, camarones y cebollas salteadas, alioli de ajillo

Strawberry Ceviche "Tostada" / Tostada con Ceviche de Fresa

Strawberry ceviche served over a wonton crisp with cucumber, lemon, serrano pepper, cilantro, jicama and oregano
Tostada de wonton, ceviche de fresas con pepino, limón, serrano, cilantro terminado en un fideo de jicama y orégano

Shrimp Tacos with Chipotle / Taco de Camarón al Chipotle

Sautéed shrimp in chipotle pepper cream, manchego cheese, avocado and black beans
Camarón salteado en cremoso de chipotle, queso manchego, aguacate y frijoles negros

Zarandeado Octopus / Pulpo Zarandeado

Marinated grilled Octopus with black roasted onion sauce scented with sour orange
Pulpo marinado en chiles secos parrillado al momento, servido con una salsa de cebolla tatemada y naranja agria

"Chocolatas" au Gratin/ Almejas Chocolatas Gratinadas

Rockefeller, mediterranean and creamy garlic
Rockefeller, mediterránea y cremoso de ajo

Stuffed Grated Crab / Jaiba Rellena Gratinada

Stuffed crabs with salpicón, tomato, red onion and cilantro, gratin with mozzarella cheese
Jaibas rellenas de salpicón de cangrejo, tomate, cebolla morada y cilantro, gratinadas con queso mozzarella

Vegetarian Cannelloni / Cannelloni Vegetariano

Zucchini Cannelloni stuffed with goat cheese, Portobello mushroom, dry tomato, saffron sauce and beet puree
Canelón de zucchini relleno de queso de cabra, hongos portobellos, tomates deshidratados, salsa de pimiento amarillos y puré de betabel

Salads

Ensaladas

Fritu Di Mare Salad / Ensalada Fruti Di Mare

Shrimp, octopus, mussels, scallops, frisee lettuce, organic tomatoes, cucumber, mushrooms, asparagus, carrot and passion fruit vinaigrette
Camarones, pulpo, mejillones, callo de almeja, lechuga frisse, tomates organicos, pepino, champiñones, espárragos, zanahoria y vinagreta de fruta de la pasión

Grilled Vegetable and Fruit Salad / Ensalada de Fruta y Vegetales a la Parilla

Pumpkin, mushroom, grilled pears on Creamy Goat Cheese and hibiscus reduction
Calabaza, champiñón, peras asadas a la parrilla sobre Cremoso de Queso de Cabra y Reducción de Jamaica

Soups

Sopas

Soup of the Day / Sopa del Día

Clam Chowder / Crema de Almeja

Clam Chowder with a touch of bacon, carrots and potatoes
Crema de almeja con un toque de tocino frito, zanahoria y papa



For your security, we advise you not to eat raw foods.

If you have any allergies, please inform the manager of this restaurant.

Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos.

Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente de este restaurante.

Entrees

Entrantes

Tuna Fillet / Filete de Átun

Tuna Fillet in dehydrated peas crust, fresh salad of cucumber, apple and yoghurt, creamy garlic and roasted potatoes with Cajun
Filete de atún en costra de chícharos deshidratados, ensalada fresca de pepino, manzana y yogurt, cremoso de ajo y papas rostizadas al cajun

Catch of the Day / Pesca del Día

At your selection: Garlic Sauce, Veracruz Sauce or Creamy Garlic. Accompanied by organic vegetables and roasted potatoes
A su elección: salsa de ajo, veracruzana o ajillo cremoso, Acompañado de verduras orgánicas y papas rostizadas

Salmon with Zucchini Flakes / Salmón con Escamas de Calabaza

Fresh grilled salmon, zucchini flakes, creamy goat cheese sauce, dry tomatoes, and potato soufflé
Salmón fresco a la parrilla, escamas de zucchini, salsa cremosa de queso de cabra, tomates deshidratados y suflé de papa

Tinga of Smoked Marlin Huarache / Huarache de Tinga de Marlin

Smoked marlin tinga, beans, Cotija cheese, arugula, red onion, serrano pepper, avocado and sour cream
Tinga de marlin ahumado, frijoles, queso Cotija, arugula, cebolla morada, chile serrano, aguacate y crema ácida

Scallops with Zaffron Sauce / Callos de Hacha en Salsa de Azafran

Sautéed Scallops, cauliflower puree, organic vegetables, masago and creamy saffron
Callos de hacha salteados en sarten, puré de coliflor, vegetales orgánicos, masago y cremoso de azafrán



Surf and Turf / Mar y Tierra

Picanha with balsamic sauce, sautéed shrimp and a thousand leaves potato gratin
Picaña de res a la parrilla con salsa de balsámico, camarones salteados y mil hojas de papa gratin

Portobello Stuffed Chicken Supreme / Pechuga de Pollo Rellena de Portobello

Creamy truffle potato, grilled asparagus and organic vegetables
Cremoso de papa trufada, espárragos a la parrilla y vegetales orgánicos

Vegetarian Paella / Paella Vegetariana

Vegetarian paella Based on vegetable and saffron broth, peas, bell peppers, mushrooms, tomatoes, green beans, pumpkins and olives
a base de caldo de vegetales y azafrán, chícharos, pimientos, champiñones, tomates, ejotes, calabazas y aceitunas

Desserts

Postres

Banana Foster

Banana pudding with cajeta sauce and rum sauce
Postre de banana estilo budín, montado en salsa de cajeta con ron

Brownie

Served warm with ice cream, vanilla sauce and chocolate
Servido tibio con helado a su elección, salsas de vainilla y chocolate

Red Fruit Sponge / Esponja de Frutos Rojos

Red fruit cake, creamy chocolate and homemade vanilla ice cream
Biscocho de frutos rojos, cremoso de chocolate y helado de vainilla hecho en casa

Coconut Soup Sopa de Coco

Creamy coconut, caramelized pineapple with spices and pineapple sherbet
Cremoso de coco, piña caramelizada a las especias y sorbete de piña



Gluten Free
Libre de Gluten



Vegetarian
Platillos Vegetarianos



Vegan
Vegetariano

For your security, we advise you not to eat raw foods.

If you have any allergies, please inform the manager of this restaurant.

Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos.

Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente de este restaurante.