

## CRUDOS

### TIRADITO DE HAMACHI \$22

Aceite de sésamo, yuzu, salsa de soya, chile serrano, micro verdes

### CEVICHE \$19

Pescado blanco, vieira, batata, leche de tigre, calamar crocante al wasabi, maíz peruano, micro cilantro

## CHILLED SEAFOOD

### COCTEL DE CAMARONES U7 \$35

Camarón de río, salsa Cocktail, aderezo mignonette, salsa de rábano picante, Tabasco

### OSTRAS DE FRANCIA ½ media docena \$30 (SUJETO A DISPONIBILIDAD)

Ostras del Mediterráneo, aderezo mignonette, salsa de rábano picante, sal ahumada

### TORRE DE MARISCOS \$95 (SUJETO A DISPONIBILIDAD)

Camarón de río, Ostras de Blue Point, gambas, vieiras, almejas, salpicón de pulpo, atún tartar, mignonette, salsa Cocktail, salsa de rábano picante, tabasco

## NIGIRI (2 pzas.) 16

### ATUN ROJO FLAMEADO

Soya y caviar

### KING FISH CITRICO

Ralladura de limón

### KING SALMON FLAMEADO

Ponzu, ikura, puerro

### CRISPY RICE ATÚN TARTAR

Atún tartar, mayonesa picante, chile serrano

## ENSALADAS

### ENSALADA GRIEGA DE SALMÓN \$24

Lechugas variadas, salmón sellado, tomates Cherry asado, cebolla, rábano, aceitunas kalamata, alcaparras, pimientos, pepino, queso feta, perejil, orégano fresco, pan pita

### GRILLED CHICKEN COBB SALAD \$19

Lechuga romana baby, tomates, cebolla, aguacate, huevo duro, tocineta, Parmigiano Reggiano, aderezo de blue Cheese

### GARDEN SALAD \$14

Mezcla de lechugas, berro, tomates uva, cebolla, pepino, zanahoria, aderezo de mostaza Dijón

## TO SHARE

### FRITTO MISTO \$28

Camarón de río, chipirones, chillo, zanahoria, zucchini, limón, salsa de rábano picante

### THE SPREADS \$16

Queso feta con tomates caramelizado, hummus de pimientos rostizados con piñones y guacamole de garbanzo con granada, pan pita y lavash

### PULPO ROSTIZADO \$29

Hummus, emulsión de aceituna Botija, patatas marmoleadas

### BAJA FISH TACOS \$16

Mahi mahi rebozado, ensalada de col, pico de gallo, mayo chipotle, tortilla de trigo

### NACHOS PLAYA BLANCA \$22

Tortillas de maíz, queso fundido, Short Rib braseado, frijoles negros, pico de gallo, mayo chipotle, guacamole, chile serrano

## FAVORITOS LOCALES

### LANGOSTA CARIBEÑA \$54 x LB

Langosta entera a la parrilla, ensalada de mango y aguacate

### PECA'O FRITO \$36 X LB

Pescado local frito entero, salsa criolla de coco, ensalada del campo, tostones y batata

### CHIVO PLAYA BLANCA \$26

Mi nueva versión del chivo, ahora con Chenchén y tostones

## PLATOS PRINCIPALES

### KING SALMON \$36

Filete de salmón sellado, pure de papas al wasabi, zanahorias baby glaseadas

### ARROZ MELOSO DE GAMBAS Y ALMEJAS \$34

Gambas, almejas, arroz español, caldo de paella, brócoli, espárragos

### PACCHERI POMODORO \$22

Ricotta al limon, Parmigiano Reggiano

### 12oz. PRIME N.Y. STRIPLOIN \$48

Vegetales a la parrilla y papines rostizados, salsa de carne

## HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

### GRILLED CHEESEBURGER \$22

Mezcla de carnes Prime, queso cheddar, tocineta crocante, pepinillos, lechuga, tomate, cebolla, pan brioche casero, papas fritas

### MAHI MAHI SANDWICH \$14

Mahi mahi a la parrilla, remoulade de hierbas, lechuga Boston, repollo, pan Brioche, chips locales o ensalada del campo

### SHORT RIB SANDWICH \$24

Short Rib braseado ajo confitado, rúcula, queso cheddar, crema fresca picante, pan campesino de masa madre

## DESDE EL HORNO

### MARGHERITA \$18

Fior di latte, Parmigiano Reggiano, salsa pomodoro, albahaca y oregano

Agrega Jamón Ibérico Pata Negra \$15

Agrega Burrata di Bufala \$8

### MORTAZZA \$24

Fior di latte, crema de Parmigiano Reggiano, stracciatella, mortadella, rucula, pesto y pistacho triturado

### HOT HONEY & PEPPERONI \$21

Fior di latte, Parmigiano Reggiano, pepperoni, burrata con nuestra miel picante, salsa pomodoro, albahaca y orégano

Los precios están sujetos a un cargo por servicio del 10% y al 18% de impuestos.  
Informe al camarero sobre cualquier requisito dietético que pueda tener.

## RAW

### HAMACHI TIRADITO \$22

Sesame oil, yuzu, soy sauce, "chile serrano" micro greens

### CEVICHE \$19

White fish, scallop, peruvian corn, sweet potato, "leche de tigre" wasabi crispy calamari, cilantro sprouts

## CHILLED SEAFOOD

### U7 PRAWNS COCKTAIL \$35

Fresh sweet water prawns, Cocktail sauce, mignonette, horseradish, Tabasco

### FRENCH OYSTERS ½ dozen \$30 (subject to market availability)

Mediterranean oysters, Cocktail sauce, mignonette, Tabasco smoked salt

### SEAFOOD TOWER \$95 (subject to market availability)

River prawns Blue Point oysters, shrimps, scallops, clams, octopus "salpicón", tuna tartare, mignonette, cocktail sauce, horseradish, tabasco

## NIGIRI (2 pcs.) 16

### TORCHED BLUEFIN TUNA

Shoyu, caviar

### CITRUS KING FISH

Lime zest

### FLAMED KING SALMON

Ponzu, ikura, scallion

### SPICY TUNA CRISPY RICE

Tuna tartar, spicy mayo, "chile serrano"

## SALADS

### GREEK SALMON SALAD \$24

Spring mixed greens, roasted cherry tomatoes, onion, radish, kalamata olives, capers, bell peppers, green chili pepper, cucumber, feta cheese, parsley, fresh oregano, Greek yogurt dressing, grilled pita bread

### CHOPPED CHICKEN SALAD \$19

Baby romaine lettuce, tomatoes, onion, avocado, hard boiled egg, applewood smoked bacon, Parmigiano Reggiano, Blue Cheese dressing

### GARDEN SALAD \$14

Mix greens, watercress, grape tomatoes, onion, cucumber, carrot, Dijon dressing

## TO SHARE

### FRITTO MISTO \$28

Sweet water shrimps, baby calamari, red snapper, carrots, zucchini, lime, horseradish

### THE SPREADS \$16

Feta dip w/ caramelized tomatoes, roasted red pepper hummus w/ pine nuts, chickpea guacamole w/ pomegranate, Lavash and pita bread

### CHARRED OCTOPUS \$29

Roasted potatoes, hummus, botija olives sauce

### BAJA FISH TACOS \$16

Crispy mahi mahi, cabbage, pico de gallo, avocado, chipotle mayo, wheat tortillas

### PLAYA BLANCA NACHOS \$22

Corn tortillas, melted cheese, fresh cheese, short rib, black beans, pico de gallo, "salsa tatemada", guacamole, pickled onion, jalapeños

## LOCAL FAVORITES

### CARIBBEAN GRILLED LOBSTER \$54 x LB

Lobster, avocado and mango salad

### PECA'O FRITO \$36 X LB

Fried local fish, coconut creole sauce, country salad, fried plantains and sweet potatoes

### "CHIVO PLAYA BLANCA" \$26

My new version of Chivo, now with Chenchen and "tostones"

## ENTREES

### KING SALMON \$36

Pan seared, wasabi mash potato, heirloom baby carrots

### MELOSO RICE WITH PRAWNS \$34

Prawns, clams, Spanish rice, paella broth, broccolini, asparagus

### PACCHERI PASTA \$22

Pomodoro, lemon ricotta, Parmigiano Reggiano

### 12oz. PRIME NEW YORK STRIPLOIN \$48

Grilled with vegetables and charred potatoes, steak sauce

## BURGERS & SANDWICHES

### GRILLED CHEESEBURGER \$22

Prime meat blend, cheddar cheese, crispy bacon, pickles, lettuce, tomato, onion, homemade potato roll, French fries

### MAHI MAHI SANDWICH \$14

Fillet, bibb lettuce, cabbage, herb remoulade, assorted local chips

### SHORT RIB SANDWICH \$24

braised short rib, garlic preserved, arugula, sharp cheddar cheese, spicy crème fraiche, sourdough bread

## BRICK OVEN PIZZA

### MARGHERITA \$18

Fior di latte, Parmigiano Reggiano, pomodoro, basil, oregano  
Add Iberic "Pata Negra" Ham \$15  
Add Burrata di Bufala \$8

### MORTAZZA \$24

Fior di latte, Parmigiano Reggiano cream, stracciatella, mortadella, pesto, crushed pistachio

### HOT HONEY & PEPPERONI \$21

Fior di latte, Parmigiano Reggiano, pepperoni, burrata, local spicy honey, pomodoro, basil, oregano

Prices are subject to a 10% service charge and 18% tax. Please inform the waiter of any dietary requirements may have.