


RAW BAR

 **FRESH OYSTERS**
bahia falsa, ensenada
1/2 DOZEN \$295


 **ROCKEFELLER OR GRILLED OYSTERS**
1/2 DOZEN \$350

 **SEAFOOD TOSTADA** 90G \$275
shrimp, scallops, octopus,
sea urchin butter

RED SNAPPER CEVICHE 90G \$245
leche de tigre, red onion, corn,
sweet potato, manzano pepper

TUNA POKE 90G \$295
avocado, watermelon,
macadamia nuts

 **SHRIMP CEVICHE** 90G \$265
avocado, passion fruit sauce

 **SHRIMP AGUACHILE** 110G \$265
avocado, cucumber, onion,
serrano pepper

SMOKED MARLIN AND CURED YELLOWTAIL TOSTADA 140G \$325
with seaweed and miso mayo

SANDWICHES AND BURGERS

SHRIMP BURGER 100G \$265
homemade brioche bun, pineapple,
portobello, grilled onion, monterey
jack, bacon, sweet potato fries

CLUB SANDWICH 100G \$255
homemade brioche bread,
turkey ham, monterey jack, chicken
breast, bacon, fries

CHEESEBURGER 160G \$245
homemade brioche bun, monterey jack,
tomato, lettuce, sautéed mushrooms,
pickles, fries

TACOS

SHRIMP TACOS 3PCS 120G \$225
grilled or battered shrimp, cole slaw,
chipotle, avocado coulis, queso fresco

FISH TACOS 3PCS 120G \$195
grilled or battered fish, cole slaw,
chipotle, avocado coulis, queso fresco

 **ARRACHERA TACOS** 3PCS 120G \$235
red sauce, guacamole and grilled onions

 **LOBSTER AND BONE MARROW TACOS** 2PCS 80G \$395
huitlacoche tortilla, avocado,
chipotle, pickled onion

 Gluten free

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood,
shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.
PRICES IN MEXICAN PESOS. INCLUDE SALES TAX.
DO NOT INCLUDE GRATUITY.

APPETIZERS


ROASTED PANELA CHEESE WITH GUACAMOLE 270G \$215
marinated with fine herbs and garlic,
fresh tomato, local cheese

NICOISE SALAD WITH SEARED TUNA 90G \$295
mixed greens, potato, boiled egg, green beans,
tomato, olives, anchovy vinaigrette

CAESAR SALAD 180G \$210
fresh romaine lettuce, house recipe dressing,
reggiano crisps, croutons
WITH CHICKEN 90G \$225 **WITH SHRIMP** 90G \$295

 **AVOCADO WITH SHRIMP** 90G \$295
cocktail sauce, mixed greens, olives

FRIED CALAMARI 200G \$285
homemade tartar and chipotle sauces

 **NACHOS** 90G \$220
black beans, cheese, mexican salsa,
jalapeño, guacamole
WITH CHICKEN \$245 **WITH ARRACHERA** \$275

CRAB CAKES 2PCS 120G \$285
bell pepper, parsley, green onion, jalapeño pepper,
beet roulade, ginger, chipotle aioli

SPECIALTIES

 **MESQUITE GRILLED CATCH OF THE DAY** 180G \$465
white rice, grilled vegetables, choice of sauce:
mango and bell pepper or butter, capers and lemon

 **GREEN ENCHILADAS WITH SHRIMP** 3PCS 150G \$385
rice and beans, tomatillo sauce, quesillo from Oaxaca,
mixed greens, avocado

 **SHRIMP WRAPPED IN BACON** 180G \$385
filled with monterey jack, vegetables,
potato purée, creamy chipotle sauce

EL DORADO FISH FILLET 180G \$450
baked with white sauce, shrimp and cheese,
mashed potatoes and vegetables

SEAFOOD BURRITO 150G \$275
shrimp, octopus, scallops, marlin, monterey jack,
cilantro and chipotle dressing

 **RED SNAPPER ZARANDEADO** 700G (market price)
whole fish, white rice, handmade tortillas

GRILLED LACQUERED ORGANIC CHICKEN 190G \$385
potato, carrot, cambray onion, dark beer sauce

 **ENCHILADAS VALLARTA** 3PCS 150G \$265
chicken confit, tomato sauce, rice and beans,
lettuce, cream and ranch cheese



El Dorado

LUNCH MENU

RAW BAR

 **OSTIONES FRESCOS**
bahía falsa, ensenada
1/2 DOCENA \$295

 **OSTIONES ROCKEFELLER
O A LA PARRILLA**
1/2 DOCENA \$350

 **TOSTADA DE MARISCOS** 90G \$275
camarón, callo perla, pulpo,
mantequilla de erizo

CEVICHE FRESCO 90G \$245
leche de tigre, cebolla morada,
elote, camote, chile manzano

POKE DE ATÚN 90G \$295
aguacate, sandía,
nuez macadamia

 **CEVICHE DE CAMARÓN** 90G \$265
aguacate, salsa de maracuyá

 **AGUACHILE DE CAMARÓN** 110G \$265
aguacate, pepino, cebolla,
chile serrano

**TOSTADA DE MARLÍN AHUMADO Y ATÚN
ALETA AMARILLA CURADO** 140G \$325
con algas y mayonesa miso

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE CAMARÓN 100G \$265
pan brioche hecho en casa, piña,
portobello, cebolla asada, queso monterey jack, tocino, papas de camote

CLUB SÁNDWICH 100G \$255
pan brioche hecho en casa,
jamón de pavo, pechuga de pollo,
queso monterey jack, tocino, papas

HAMBURGUESA DE RES 160G \$245
pan brioche hecho en casa, queso monterey jack, jitomate, lechuga, champiñones salteados, pepinillos, papas

TACOS

TACOS DE CAMARÓN 3PZS 120G \$225
asados o capeados, queso fresco, col morada, coulis de aguacate, chipotle

TACOS DE PESCADO 3PZS 120G \$195
asados o capeados, queso fresco, col morada, coulis de aguacate, chipotle

 **TACOS DE ARRACHERA** 3PZS 120G \$235
salsa roja, guacamole y cebollitas

 **TACOS DE LANGOSTA
Y TUÉTANO** 2PZS 80G \$395
tortilla de huitlacoche, aguacate,
chipotle, cebolla curtida

 Libre de gluten

Consumir carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermarse.
PRECIOS EN PESOS. PRECIOS TOTALES A PAGAR.
NO INCLUYEN PROPINAS.

ENTRADAS


PANELA ASADA CON GUACAMOLE 270G \$215
marinada a las finas hierbas y ajo,
jitomate fresco, queso de rancho

ENSALADA NICOISE CON ATÚN 90G \$295
lechugas mixtas, ejote tierno, papa cambray, huevo cocido, tomate, aceitunas y vinagreta de anchoas

ENSALADA CÉSAR 160G \$210
romana fresca, aderezo receta de la casa,
teja de reggiano, crotones
CON POLLO 90G \$225 **CON CAMARÓN** 90G \$295

 **AGUACATE RELLENO** 90G \$295
camarones, aceitunas negras, salsa coctelera

CALAMAR FRITO 200G \$285
aderezo tártara y salsa chipotle hecha en casa

 **NACHOS** 90G \$220
frijol negro, queso, salsa mexicana,
jalapeño, guacamole
CON POLLO \$245 **CON ARRACHERA** \$275

PASTELITOS DE JAIBA 2PZS 120G \$285
morrón, perejil, cebollín, jalapeño, roulade de betabel,
jengibre, aioli de chipotle

ESPECIALIDADES

 **PESCA DEL DÍA AL GRILL CON MESQUITE** 180G \$465
arroz blanco, vegetales a la parrilla, salsa a escoger:
de mango y morrón o de mantequilla, limón y alcaparras

 **ENCHILADAS VERDES DE CAMARÓN** 3PZS 150G \$385
arroz y frijoles, salsa de tomatillo, quesillo oaxaca,
lechugas mixtas, aguacate

 **CAMARONES ENVUELTOS CON TOCINO** 180G \$385
reellenos de queso monterey jack, verduras,
puré de papa, salsa cremosa de chipotle

FILETE DE PESCADO EL DORADO 180G \$450
horneado con salsa blanca, camarón y queso,
puré de papa y verdura

BURRITO DE MARISCOS 150G \$275
camarón, pulpo, callo perla, marlín, queso monterey jack, aderezo de cilantro y chipotle

 **PESCADO ENTERO ZARANDEADO** 700G (precio de mercado)
arroz blanco, tortilla hecha a mano

POLLO ORGÁNICO LAQUEADO A LA PARRILLA 190G \$385
papas, zanahorias, cebollitas cambray,
salsa de cerveza oscura

 **ENCHILADAS VALLARTA** 3PZS 150G \$265
guiso de pollo confitado, recaudo de tomate, arroz,
frijoles, lechuga, crema y queso fresco



MENÚ COMIDA