Costa

PACIFICO

CEVICHERIA MEXICANA

ALLERGENS

IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY,
ASK YOUR WAITER..

FISH · SOY · MUSTARD · GLUTEN · EGG · SHELLFISH

MILK · SESAME · PEANUTS · CELERY · CRUSTACEANS · NUTS

Chef suggestions

TUNA TATAKI WITH 3 CHILES & ALMOND CREAM — 14€

BABY SQUID TACOS WITH CORIANDER MAYONNAISE AND SERRANO CHILE — 9€

SALMON RED CEVICHE WITH ORANGE — 12€

SPICY TUNA TACO — 11€

MUSSELS WITH COCONUT MILK & CHIPOTLE — 11€

MUSHROOM PIPIÁN WITH GRILLED VEGETABLES — 12€

FISH CHILAQUILES WITH RED SAUCE — 15€

SEABASS "ECHADITO" WITH CORIANDER PESTO AND "CHILE ANCHO" — 14€

TAX INCLUDED

TERRACE 10% EXTRA

Starters

GUACAMOLE 9,50€
AVOCADO, RED ONION, LIME, CORIANDER, POMEGRANATE

SHRIMP SOUP 7€
WITH POTATOES, CARROT, ONION, CORIANDER

PESCADILLAS (3U) 6,50€
FRIED CORN TORTILLA, FISH, TOMATO, OLIVES, GREEN & RED PEPPER

"A LA DIABLA" SHRIMPS 9€
SHRIMPS WITH TOMATO SAUCE & CHIPOTLE PEPPER

SHRIMPS WITH GARLIC SAUCE 9,50€
SHRIMPS WITH GARLIC, ONION & BUTTER

OYSTERS 4€
PLAIN WITH CEVICHE DRESSING WITH CLAMATO

Las tostadas

CLASSIC TUNA 6€
MARINATED TUNA, CHIPOTLE MAYO, AVOCADO,SESAME SEEDS, FRIED LEEK

COSTA PACÍFICO TUNA 6€
RAW TUNA, GUACAMOLE, SPICY SESAME OIL, RED ONION, CORIANDER

RED CEVICHE 6€
RAW SEABASS, LIME, ACHIOTE, CABBAGE, PICKLED RED ONION, CORIANDER

OCTUPUS 6€
OCTOPUS, TOMATO, LIME, CUCUMBER, AVOCADO, RED ONION, CORIANDER

TERRACE 10% EXTRA

Ceviches

ALL MARINATED WITH LIME JUICE, AVOCADO,RED ONION AND CORIANDER

CLASSIC — **12.50€**
WITH SEABASS, TOMATO, AVOCADO

GREEN — **12.50€**
WITH SEABASS, CUCUMBER, GREEN APPLE, RADISH, FRIED CORN

RASURADO DE PULPO Y GAMBA — **13€**
WITH OUR "RASURADO" DRESSING, PUMPKIN SEEDS AND BLACK PEPPER, AVOCADO

VUELVE A LA VIDA — **13,50€**
SHRIMP, OCTOPUS, OYSTER, TOMATO

SHRIMP COCKTAIL — **12€**
TOMATO, CUCUMBER, COCKTAIL DRESSING, AVOCADO

Aguachiles

ALL MARINATED WITH LIME JUICE, CUCUMBER, AVOCADO, RED ONION AND CORIANDER

GREEN
WITH SERRANO CHILE DRESSING
- RED PRAWNS — **14,00€**
- SCALLOPS — **16,00€**
- RED PRAWNS AND SCALLOPS — **15,00€**

RED
WITH DRIED PEPPERS AND ACHIOTE DRESSING
- RED PRAWNS — **15,30€**
- SCALLOPS — **17,70€**
- RED PRAWNS AND SCALLOPS — **16,20€**

TLAXCAL DE GAMBAS
WITH RED PRAWNS AND OUR OWN TLAXCAL SPECIAL AGUACHILE DRESSING — **16€**

TAX INCLUDED

Tacos

2 TACOS PER ORDER (...BUT YOU CAN MAKE IT 3)

ROSARITO STYLE SHRIMP — 9.50€
CORN TORTILLA, BATTERED FRIED SHRIMP, COLESLAW, AVOCADO, PICKLED RED ONIONS & CORIANDER

ENSENADA STYLE FISH — 9.50€
CORN TORTILLA, BATTERED FRIED FISH, COLESLAW, AVOCADO, PICKLED RED ONIONS & CORIANDER **(VEGGIE OPTION)**

GOBERNADOR — 9,50€
WHEAT TORTILLA, BEANS, SHRIMP, HUITLACOCHE, CHEESE & CORIANDER

AL PASTOR FISH TACOS — 8€
CORN TORTILLA, MARINATED GRILLED FISH, ONION, CORIANDER AND PINEAPPLE

TUNA CARNITAS — 13€
CORN TORTILLA, HIBISCUS FLOWER, TUNA, RED ONION

BEEF RIBS (700gr) — 26€
MARINATED SLOW-COOKED RIBS
SERVED WITH 8 CORN TORTILLAS, CARROTS & POTATOES

CAMPECHANOS — 8€
CORN TORTILLA, HIBISCUS FLOWER, NOPAL CACTUS, MUSHROOMS, ONION & CORIANDER

Postres

3 LECHES — 6,10€
SPONGE CAKE, 3 MILK SAUCE AND STRAWBERRIES

CARLOTA DE LIMA — 5,50€
CREAMY LIME CAKE WITH BISCUIT AND LIME SYRUP

BROWNIE — 4,50€
DARK CHOCOLATE AND PECANS

PUDDING DE CHÍA Y MANGO — 5€
COCONUT MILK, CHIA & MANGO

ICE CREAM — 5,50€
MANGO, COCONUT, YOGURT, VANILLA, CHOCOLATE

BUÑUELOS — 6€
FRIED WHEAT TORTILLAS WITH SUGAR, CINNAMON AND VANILLA ICE CREAM AND CAJETA

CORN CAKE — 6€
SPONGE CORN CAKE

Costa PACIFICO

CEVICHERIA MEXICANA

Daily Menu

14,00€

MONDAY TO FRIDAY (EXCEPT BANK HOLIDAYS) 1:00 PM TO 4:00 PM

DRINK

(BEER, SODA, GLASS OF WINE, WATER OR SPARKLING WATER)

+ & DESSERT OR COFFEE INCLUDED

*ASK FOR OUR "DISH OF THE DAY"

Starters

GUACAMOLE

SHRIMP SOUP

PESCADILLAS

TOSTADA OF THE DAY

OR ANY TOSTADA + 1,50€

Mains

ROSARITO TACOS

ENSENADA TACOS (VEGGIE OPTION)

AL PASTOR FISH TACOS

CAMPECHANO TACOS

OR ANY CEVICHE + 3€

TERRACE 10% EXTRA

Beers

CAÑA	3€
CAÑITA	2,50€
CLARA	2,90€
MEXICAN BEERS:	3,50€
CORONA, PACIFICO, MODELO ESPECIAL, NEGRA MODELO	
GLUTEN-FREE BEER ESTRELLA GALICIA	4€
ALCOHOL-FREE BEER ESTRELLA GALICIA	2,90€
MICHELADA: BEER WITH OUR HOUSE MIX	5€
OJO ROJO: BEER, HOUSE MIX + CLAMATO	5.50€
CHELADA: BEER, LIME AND SALT	5€
CLAMATO PREPARADO: CLAMATO, HOUSE MIX	6€

Margaritas

LIME, GUABA, TAMARIND, HIBISCUS, MANGO **9€** | SPICY/PICANTE **10€**

Palomas

TEQUILA, LIME AND JARRITO'S GRAPEFRUIT SODA

9€

Bloody Mary

VODKA + TOMATO JUICE + SAUCES

11€

Soft drinks

STILL WATER CABREIROA	2,80€
SPARKLING WATER CABREIROA	2,40€
SODAS COCA-COLA, COCACOLA ZERO, SPRITE,	2,90€
FANTA NARANJA, FANTA LIMÓN, SCHWEPPES TONICA	3,50€
JARRITOS (MEXICAN SODA) GRAPEFRUIT, TANGERINE	4€

Aguas frescas

LEMONADE + CHIA HIBISCUS TAMARIND GUABA MANGO		4€ 10€
LIME, CUCUMBER, CORIANDER STRAWBERRY, MANGO, GINGER PINEAPPLE, MANGO, GINGER		10€

Coffee

ESPRESSO	1,40€
DOUBLE	2,25€
AMERICANO	1,70€
CORTADO COFFEE WITH A DASH OF MILK	1,60€
COFFEE WITH MILK	1,80€
CARAJILLO COFFEE WITH LIQUOR DEL 43	5€
CARAJILLO COFFEE WITH LIQUOR	2,50€
TÉ BLACK, RED, GREEN, PENNYROYAL MINT, CHAMOMILE	1,80€

Spirits

RUM BRUGAL, AÑEJO- PUJOL, BACARDÍ **WHISKY** J&B, JACK DANIELS **VODKA** ABSOLUTE **GIN** SEAGRAMS , G-VINE, HENDRICKS, BOMBAY **BRANDY** MAGNO **OTHER** LICOR 43, BAILEYS		4€ 5€ 8€ PREMIUM 11€

TAX INCLUDED

Wine

White

PETIT CLOT DELS OMS — 3€ / 14€
PENEDES / MACABEO-XAREL·LO

AYRE — 3.50€ / 15€
RUEDA / VERDEJO

SUNEUS — 18€
CATALUNYA / GARNACHA BLANCA

FLOR DE MARGOT — 17€
RIBEIRO / TREIXADURA

EXTREMO — 17€
VALENCIA / VERDEJO-VIOGNIER

Rosé

IL.LUSIONA'T — 17€
VALENCIA / 70% MARSELAN AND 30% TEMPRANILLO
FLORAL, ELEGANTE Y SUTIL

Red

MILÚ — 4€ / 15,50€
RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO

PETIT SUNEUS — 16€
ALT EMPORDÀ / GARNATXA NEGRA AND MERLOT / 12 MONTHS IN CASK

SAO´ ABRIVAT — 22€
COSTERS DEL SEGRE/ TEMPRANILLO - GARNATXA - CABERNET SAUVIGNON / 12 MONTHS IN CASK

MAULEON RESERVA — 24€
RIOJA / TEMPRANILLO / 18 MONTHS IN CASK AND 36 IN THE BOTTLE

Sparkling wine

RABETLLAT I VIDAL BRUT — 3.50€ / 16€
PENEDES / MACABEO -XAREL·LO - PERELLADA

Tequilas

Blancos

GRAN CENTENARIO PLATA 38º — **6,50€**
LUGAR DE ORIGEN: TLAQUEPAQUE, JALISCO.

HERRADURA PLATA 40º — **6,50€**
LUGAR DE ORIGEN: SAN JOSÉ DEL REFUGIO, JALISCO.

DON JULIO BLANCO 38º — **6,50€**
LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.

PATRON SILVER 40º — **7,50€**
LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.

Reposados

1800 SILVER 38º — **6,80€**
LUGAR DE ORIGEN: LA LAJA, JALISCO

MAESTRO DOBEL 40º (CRISTALINO) — **12€**
LUGAR DE ORIGEN: ZAPOTLANEJO, JALISCO

CORRALEJO REPOSADO 38º — **5€**
LUGAR DE ORIGEN: PÉNJAMO, GUANAJUATO.

JOSE CUERVO TRADICIONAL 38º — **6,50€**
LUGAR DE ORIGEN: TEQUILA, JALISCO.

GRAN CENTENARIO REPOSADO 38º — **7,50€**
LUGAR DE ORIGEN: TLAQUEPAQUE, JALISCO.

HERRADURA REPOSADO 40º — **7,50€**
LUGAR DE ORIGEN: VALLE DE AMATITÁN, JALISCO

DON JULIO REPOSADO 38º — **8€**
LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.

PATRON REPOSADO 40º — **8,50€**
LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.

1800 REPOSADO 38º — **7€**
LUGAR DE ORIGEN: LA LAJA, JALISCO

Añejos

DON JULIO 70 35º — **14€**
LUGAR DE ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO

1800 AÑEJO 38º — **8,50€**
LUGAR DE ORIGEN: LA LAJA, JALISCO

RESERVA DE FAMILIA 38º — **18€**
LUGAR DE ORIGEN: TEQUILA, JALISCO
EXTRA AÑEJO

Mezcal

Cultivables Espadín

KOCH ESPADÍN 47º 5,50€
MAESTRO MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ
SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA, OAXACA.

SIETE MISTERIOS 44º 6€
MAESTRO MEZCALERO: DON LORENZO AMADOR
SAN DIONISIO, OAXACA.

400 CONEJOS 38º 7€
MAESTRO MEZCALERO: BALTAZAR CRUZ GÓMEZ
TLACOLULA , OAXACA.

ALIPÚS SAN LUIS 47,6º 7€
MAESTRO MEZCALERO: BALTAZAR CRUZ GÓMEZ
SOLA DE VEGA, TLACOLULA, OAXACA.

ALIPÚS SAN ANDRÉS 47,3º 7€
MAESTRO MEZCALERO: VALENTE ANGEL GARCÍA JUÁREZ
SANTA MARÍA LA PILA, MIAHUATLÁN, OAXACA.

LOS DANZANTES ESPADÍN 43,3º 7€
MAESTRO MEZCALERO: DESTILERÍA LOS DANZANTES
SANTIAGO MATATLÁN, TLACOLULA, OAXACA.

PICAFLOR 49,26º €7
MAESTRO MEZCALERO: VIRGILIO VELASCO
SAN LUIS DEL RÍO, OAXACA.

PALOMO DESTILADO CON MOLE **46º** 10€
PALOMO DESTILADO CON CAFÉ **46º** 10€
PALOMO DESTILADO CON CACAO **46º** 10€
MAESTRO MEZCALERO: CARLOS MÉNDEZ BLAS
SANTIAGO MATATLÁN OAXACA.

Silvestres

KOCH MADRECUISHE 47º 13€
MAESTRO MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ
SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA, OAXACA.

KOCH TEPEXTATE 47º 13€
MAESTRO MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ
SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA, OAXACA.

KOCH TOBALÁ 13€
MAESTRO MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ
SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA, OAXACA.

LOS DANZANTES TOBALÁ 47,8º 13€
MAESTRO MEZCALERO: DESTILERÍA LOS DANZANTES
SANTIAGO MATATLÁN, TLACOLULA, OAXACA.

REY CAMPERO JABALÍ 49º 12€
MAESTRO MEZCALERO: RÓMULO SÁNCHEZ PARADA
CANDELARIA YEGOLÉ, TLACOLULA, OAXACA.

REAL MINERO BARRIL 49,5º 15,50€
MAESTRO MEZCALERO: RÓMULO SÁNCHEZPARADA
CANDELARIA YEGOLÉ, TLACOLULA, OAXACA.

REAL MINERO LARGO 50,7º 15,50€
MAESTRO MEZCALERO: LORENZO ÁNGELES MENDOZA
SANTA CATARINA MINAS, OAXACA.

REAL MINERO PECHUGA 51°- 22° 20€
MAESTRO MEZCALERO: LORENZO ÁNGELES MENDOZA
SANTA CATARINA MINAS, OAXACA.

Ensambles

KOCH ENSAMBLE 47º 13€
MAESTRO MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ
SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA,OAXACA.
"TOBASICHE"25%, "CIRIAL"25%,"TOBALÁ"25% "LUMBRE"25%

REAL MINERO 50,7º 13€
MAESTRO MEZCALERO: EDGAR ÁNGELES CARREÑO
SANTA CATARINA MINAS, OAXACA.
"ESPADIN"60%, "LARGOL"40%,"

EN MEZCAL ARTE