



## LUNCH MENU

12:00 pm - 5:00 pm

### RAW BAR

- ✿ **FRESH OYSTERS**  
bahia falsa, ensenada  
1/2 DOZEN \$295 DOZEN \$560
- ✿ **ROCKEFELLER OR GRILLED OYSTERS**  
1/2 DOZEN \$350 DOZEN \$650
- ✿ **SEAFOOD TOSTADA** 90G \$275  
shrimp, scallops, octopus, sea urchin butter
- RED SNAPPER CEVICHE** 110G \$265  
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

### SANDWICHES AND BURGERS

- SHRIMP BURGER** 100G \$265  
homemade brioche bread, pineapple, portobello, grilled onion, monterey jack, bacon, sweet potato fries
- CLUB SANDWICH** 100G \$255  
brioche bread, turkey ham, monterey jack, chicken breast, bacon, fries
- CHEESEBURGER** 100G \$240  
homemade bread, monterey jack, sautéed mushrooms, pickles, fries

### TACOS

- FISH TACOS** 120G \$195
- SHRIMP TACOS** 120G \$245  
grilled or battered fish, cole slaw, chipotle, avocado coulis, queso fresco
- ✿ **ARRACHERA TACOS** 120G \$210  
red sauce, guacamole and grilled onions

### APPETIZERS

- CAESAR SALAD** 160G \$175  
fresh romaine lettuce, house recipe dressing, reggiano crisps, croutons  
**WITH CHICKEN** 90G \$225 **WITH SHRIMP** 90G \$295
- ✿ **NACHOS** 90G \$220  
black beans, cheese, mexican salsa, jalapeño, guacamole  
**WITH CHICKEN** \$245 **WITH ARRACHERA** \$275
- ✿ **AVOCADO WITH SHRIMP** 90G \$295  
cocktail sauce, mixed greens, olives
- ROASTED PANELA CHEESE WITH GUACAMOLE** 270G \$210  
marinated with fine herbs and garlic, fresh tomato, local cheese  
**WITH POPCORN SHRIMP** 60G \$240
- ✿ **FRIED CALAMARI** 200G \$285  
homemade tartar and chipotle sauces
- CRAB CAKES** 120G \$395  
bell pepper, parsley, green onion, jalapeño pepper, beet roulade, ginger, chipotle aioli
- NICOISE SALAD WITH SEARED TUNA** 90G \$295  
mixed greens, green beans, potato, boiled egg, tomato, olive, anchovy vinaigrette
- ✿ **LOBSTER AND BONE MARROW TACOS** 80G \$395  
huitlacoche tortilla, avocado, chipotle, pickled onion

### SPECIALTIES

- ✿ **MESQUITE GRILLED CATCH OF THE DAY** 180G \$410  
white rice, grilled vegetables, choice of sauces: mango and bell pepper or butter, capers, and lemon
- EL DORADO FISH FILLET** 180G \$450  
catch of the day, seafood sauce, shrimp, cheese, braised vegetable, and mashed potato
- ✿ **SHRIMP ENCHILADAS** 150G \$385  
green sauce, quesillo from oaxaca, romaine lettuce, arugula, sangria, avocado
- SEAFOOD BURRITO** 150G \$280  
shrimp, octopus, scallops, marlin, monterey jack, cilantro and chipotle dressing
- ✿ **FROM THE SEA** 180G \$565  
seared scallops, shrimp, octopus, mussels, chorizo, red rice, seafood sauce
- ✿ **SHRIMP WRAPPED IN BACON** 180G \$410  
filled with monterey jack, vegetables, potato purée, creamy chipotle sauce
- RED SNAPPER ZARANDEADO** 700G (market price)  
whole fish, rice, handmade tortillas
- ✿ **ENCHILADAS VALLARTA** 150G \$260  
chicken confit, tomato, rice, frijoles, lettuce, fresh cream and cheese

✿ *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.*



# El Dorado

## MENÚ COMIDA

12:00 pm - 5:00 pm


### RAW BAR

- 
**OSTIONES FRESCOS**  
 bahía falsa, ensenada  
**1/2 DOCENA \$295    DOCENA \$560**
- 
**OSTIONES ROCKEFELLER O A LA PARRILLA**  
**1/2 DOCENA \$350    DOCENA \$650**
- 
**TOSTADA DE MARISCOS** 90G \$275  
 camarón, callo perla, pulpo, mantequilla de erizo
- CEVICHE DE HUACHINANGO** 110G \$265  
 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, serrano

### 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, jamón de pavo, queso monterey jack, pechuga de pollo, tocino, papas
- HAMBURGUESA DE RES CON QUESO** 100G \$240  
 pan hecho en casa, queso monterey jack, champiñones salteados, pepinillos, papas

### TACOS


- TACOS DE PESCADO** 120G \$195  
**TACOS DE CAMARÓN** 120G \$245  
 asados o capeados, col morada, queso fresco, coulis de aguacate, chipotle
- 
**TACOS DE ARRACHERA** 120G \$210  
 salsa roja, guacamole y cebollitas

### ENTRADAS

- ENSALADA CÉSAR** 160G \$175  
 romana fresca, aderezo receta de la casa, teja de reggiano, crotones  
**CON POLLO** 90G \$225    **CON CAMARÓN** 90G \$295
- 
**NACHOS** 90G \$220  
 frijol negro, queso, salsa mexicana, jalapeño, guacamole  
**CON POLLO** \$245    **CON ARRACHERA** \$275
- 
**AGUACATE RELLENO** 90G \$295  
 camarones, aceitunas negras, salsa coctelera
- PANELA ASADA CON GUACAMOLE** 270G \$210  
 marinada a las finas hierbas y ajo, jitomate fresco, queso de rancho  
**CON PALOMITAS DE CAMARÓN** 60G \$240
- 
**CALAMAR FRITO** 200G \$285  
 aderezo tártara y salsa chipotle hecha en casa
- PASTELITOS DE JAIBA** 120G \$395  
 morrón, perejil, cebollín, jalapeño, roulade de betabel, jengibre, aioli de chipotle
- ENSALADA NICOISE CON ATÚN** 90G \$295  
 lechugas mixtas, ejote tierno, papa cambray, huevo cocido, tomate, aceitunas y vinagreta de anchoas
- 
**TACOS DE LANGOSTA Y TUÉTANO** 80G \$395  
 tortilla de huitlacoche, aguacate, chipotle, cebolla curtida

### ESPECIALIDADES

- 
**PESCA DÍA AL GRILL CON MESQUITE** 180G \$410  
 arroz blanco, vegetales a la parrilla, salsa a escoger: de mango y morrón o de mantequilla, limón y alcaparras
- FILETE EL DORADO** 180G \$450  
 filete de pescado fresco con salsa de mariscos, camarones y queso, puré de papa, y verduras
- 
**ENCHILADAS DE CAMARÓN** 150G \$385  
 salsa verde, quesillo oaxaca, lechugas mixtas, aguacate
- BURRITO DE MARISCOS** 150G \$280  
 camarón, pulpo, callo perla, marlín, queso monterey jack, aderezo de cilantro y chipotle
- 
**DEL MAR** 180G \$565  
 callos sellados, camarón, pulpo, mejillón al tequila, chorizo, arroz rojo, salsa de mariscos
- 
**CAMARONES ENVUELTOS CON TOCINO** 180G \$410  
 rellenos de queso monterey jack, verduras, puré de papa, salsa cremosa de chipotle
- PESCADO ENTERO ZARANDEADO** 700G (precio de mercado)  
 arroz casero, tortilla hecha a mano
- 
**ENCHILADAS VALLARTA** 150G \$260  
 guiso de pollo confitado, recaudo de tomate, arroz, frijoles, lechuga, crema y queso fresco

 Libre de gluten

Consumir carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermarse.  
 Precios en Pesos. Incluyen IVA. No incluyen propinas.