



Hamburguesa Mio - \$280.00

La mejor Carne Angus 200gr. con queso Monterrey Jack, tocino, champiñones al ajillo, crujiente de cebolla, lechuga y jitomate; acompañada de papas a la francesa.

Entradas

Papas a la francesa — \$155.00

Naturales, lemon pepper o adobadas 250gr.

Guacamole & chips (300gr.) — \$220.00

Crudité Mio — \$155.00

Jícama, pepino y piña servidos con limón y Tajín 250gr.

Nachos naturales — \$220.00

Acompañados de salsa mexicana y guacamole. Acompáñalos con arrachera o pollo por solo \$290

Alitas y Gajos — \$320.00

500gr de alitas y 250gr de papas gajo adobadas, a tu elección salsa Búfalo de la casa, BBQ o lemon pepper.

Ceviches, aguachiles, tacos y tostadas

Ceviche de pescado estilo Vallarta — \$260.00

Natural o picante con salsa macha de la casa 250gr.

Sashimi de atún a la Romana — \$290.00

Fresca combinación de atún 200GR, hierbas, aceite de olivo y limón real.

Tartar de atún — \$320.00

(Pepino, cebolla blanca, aguacate, cilantro y piña) 200gr.



Tostada de atún - \$120.00

100 gr. de atún con cueritos de cerdo 60gr. y emulsión de aguacate con serrano.



Aguachile verde - \$320

El más tradicional con camarón 200gr.



Rib Eye Angus Beef - \$590.00

Al grill acompañado de vegetales a la mantequilla y papas a la francesa 12oz.



Brownie - \$158.00

De chocolate con helado de vainilla.

Taco de carnitas de atún — \$95.00

Salsa PERITA, ensaladita fresca de zanahoria, jícama y pepino 1pza. 100 gr.

Tacos de arrachera — \$260.00

Con salsa de queso picante y guacamole 3pzas. 150gr.

Fuertes

Pesca del día — \$345.00

A la mantequilla, al ajo, ajillo, o romana acompañado de arroz al cilantro y vegetales mantequilla 200gr.

Hamburguesa de Camarón — \$320.00

Gratinada con mozzarella 200gr; con un toque de pesto de albahaca, lechuga, jitomate, rodajas de cebolla morada, pepinillos y tocino. Acompañada de papas a la francesa.

Postres

Helados — \$110.00

Vainilla, fresa y chocolate.

Banana Split con helados — \$158.00

Vainilla, fresa y chocolate, salsa de chocolate, coco tostado y nuez.

Tarta Keylime — \$158.00

Tarta tibia de mango — \$189.00