

# FUEGO

H O L B O X

## ENTRADAS

### GUACAMOLE \$220

Aguacate fresco con cilantro, chile serrano, limón, sal acompañado de totopos y un toque de queso de cabra

### ORDEN DE PAPAS

#### FRITAS \$190

Pídelas naturales, poutin o trufa

### PESCADILLAS \$200 (3 pzas)

Pescado con ajo tierno en tortilla frita acompañado de aderezo de alioli de cilantro y salsa roja picante

## ENSALADAS

### ENSALADA VERDE \$210

Ensalada de espinacas, arúgula, queso de cabra, jamón serrano y fresas con aderezo de balsámico y crocante de nueces caramelizadas

### ENSALADA DE BETABEL CON QUESO BURRATA \$240

Carpaccio de betabel con queso burrata, arugula, espinacas, crocante de cacahuate garapiñado y aderezo de miel con mostaza

## ENTREPANES

### PO´BOY \$300

Pan baguette con camarón capeado, castacán de pulpo, col morado, col radiqueo y alioli de xcatik

### PO´BOY RIB EYE \$300

Pan baguette con rib eye prime a la parrilla, con queso americano papas fritas o camote frito

### LOBSTER ROLL \$350

Pan brioche de la casa con pulpa de langosta a la mantequilla y guacamole, salsita roja picante y mayo de chipotle

## TOSTADAS Y TACOS

### TOSTADA DE CAMARÓN

#### DULCE \$220

Con camarones, col radiqueo y aderezo de vino tinto caramelizado

### ATUNCITA \$240

Tostada de atún con aguacate en salsa de ceniza de habanero y jengibre

### TACOS DE CAMARÓN O PESCADO CAPEADO \$240

Camarón capeado con pico de gallo de mango en tortilla de harina y alioli de xkatik

### TACO TORITO \$200

Chile xcatik relleno de pasta de camarón envuelto en tocino servido en tortilla de harina con costra de queso

### TACO DE AGUACATE CAPEADO \$190

Con pico de gallo y aderezo de alioli de ajo

### TACO DE CASTACÁN DE PULPO CON

#### GUACAMOLE \$230

Tentáculos de pulpo frito con aguacate y aderezo de xkatik

### TACOS DE ARRACHERA \$230

Servidos en tortilla de harina con costra de queso, guacamole, pico de gallo y salsa roja picante

### TOSTADA DE CEVICHE DE LA CASA \$250

Camaron, pescado, pulpo o mixto

### TOSTADA DE AGUACHILE CREMOSITO \$240

Camaron, pescado o mixto

## CRUJIENTES

### FRITURA DEL MAR \$400

Camarón capeado, aros de calamar, bastones de mozzarella, pulpo frito, dips de mayonesa siracha, bechamel de cilantro y tártara

### CALAMARES FRITOS \$250

Aros de calamar con salsa marinara, mayonesa de chipotle y limón eureka

### FISH & CHIPS \$260

Filete de pescado capeado con papas fritas acompañado con salsa tartara y chipotle

### BONELESS DE POLLO AL LIMÓN \$250

Cubos de pechuga de pollo marinado en salsa de la casa con alioli de ajo y salsa marinara

## NUESTRO GRILL

### HAMBURGUESA CLÁSICA \$380

Medallón de 140 gr de Angus con tocino crocante, queso monterrey jack, arugula, jitomate bola, aros de cebolla con papas fritas o camote frito

### HAMBURGUESA DE CAMARÓN \$380

Camarón capeado con salsa teriyaki casera, tocino y poro frito

### CHORIPAN \$260

Chorizo casero, chimichurri de la casa, lechuga, tomate acompañado de papas o camote frito

### CAMARONES AL GRILL \$490

Camarones para pelar acompañados de salsa de chipotle, salsa marinara y alioli de ajo

## PIZZAS

### MARGARITA CLASICA

\$450

Salsa de tomate, queso mozzarella y albaca fresca

### HONGOS Y SALCHICHA

\$450

Hongos portobello con salchicha casera, queso mozzarella

### PESTO \$450

Pizza de pesto con espinacas, queso mozzarella, queso ricota, queso provolone y queso parmesano

### 4 QUESOS \$500

salsa de tomate, queso gorgonzola, queso mozzarella , provolone y parmesano

### PERA CARAMELIZADA \$450

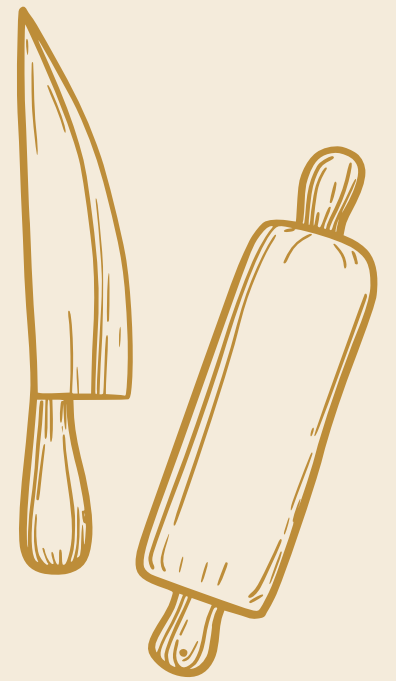
Compota de pera con tocino queso azul y arugula fresca

### FRUTI DI MARE \$550

Calamar, camarón, mejillón en salsa de vino blanco y salsa de tomate con un toque de perejil fresco

### HOLBOXEÑA \$700

Cola de langosta a la mantequilla con ajo y perejil fresco con aderezo de pistache



## POSTRES

### TIRAMISÚ \$220

Postre italiano de café espresso con un toque de crocante de pistache

### CHURROS DE LA CASA \$190

Acompañados con toppings de chocolate y nutella

### CALZONE FRITO \$210

Relleno de fresas, queso mascarpone y nutella

## CEVICHE

### CEVICHE DE LA CASA \$400

Camaron, pescado, pulpo o mixto

### AGUACHILE CREMOSITO \$400

Camaron, pescado o mixto

### COCKTAIL DE CAMARÓN \$320

Camarón, cebolla, cilantro, jitomate, aguacate fresco y salsa de la casa

