

APPETIZERS, COCKTAILS, SOUPS & SALADS (*homemade dressings*)
BOTANAS, COCTELES, SOPAS & ENSALADAS (*aderezos hechos en casa*)

COOL AND REFRESHING - FRIAS Y REFRESCANTES

- AHI & FRUIT SALAD:** seared black & blue, served with in-season fruit, topped with wasabi aioli- 11.95
Atun cocinado a medio-termino, acompañado de fruta en temporada, con lloviza de aderezo de wasabi
- TOSTADA DE CEVICHE:** prawns, octopus, or both, mixed in onion, tomato, avocado, cilantro & lime- 7.75
Camarones, pulpo o mixta, revuelta con cebolla, jitomatl, avocatl, cilantro, limón verde
- CAMPECHANA COCKTAIL*:** **SMALL**/*chico* -15.95 **LARGE**/*grande* -20.75
 Seafood cocktail (choose 1, 2 or all: prawns, octopus & oysters), with tomato, onion, avocado & cilantro (optional chile Serrano)
Coctel de marisco: opción de 1, 2 o los 3 (camarón, pulpo & ostiones), jitomatl, cebolla, avocatl, cilantro (Serrano opcional)
- PEAR SALAD:** heart of romaine, carrots, pistachios, blue cheese, orange-sesame dressing
Ensalada de Pera: corazón de lechuga romana, zanahoria, pistachos, queso azul, aderezo de naranja-ajonjolí-8.75
- BEET SALAD:** heart of romaine, green beans, feta cheese, balsamic vinaigrette
Ensalada de Betabel: corazón de lechuga romana, ejotes, queso de chiva, vinagreta balsámica -8.75
- CAESAR SALAD:** heart of romaine, parmesan cheese, croutons & caesar dressing
Ensalada de Cesar: corazón de lechuga romana, queso parmesano, croutones, aderezo cesar -7.75
 with **GRILLED CHICKEN**/*con pollo asado* -10.95 with **PRAWNS**/*con camarones*: sweet & sour/*agri-dulces*-12.25

HOT OPTIONS – OPCIONES CALIENTES

- FRIED CALAMARI:** topped with spicy chile chipotle aioli & cilantro- 11.95
Calamar empanizado y frito: lleva por encima aderezo de chile chipotle y cilantro
- TOSTADA CON CARNE:** flat-fried corn tortilla topped with meat, beans, lettuce, tomato, cheese, sour cream & guacamole- 7.75
Carne, frijoles, lechuga, jitomatl, queso, crema & guacamole
- NACHOS:** monterey cheese, beans, sour cream, guacamole, pico de gallo, jalapeño -9 with **MEAT**/*con carne* -11.95
Queso monterrey, frijoles, crema, guacamole, pico de gallo y jalapeños with **PRAWNS**/*con camarones* -13
- QUESADILLA:** monterey cheese on flour tortillas, a side of sour cream, guacamole & pico de gallo-5.25
Queso monterrey en tortilla de harina, acompañado de crema, guacamole & pico de gallo
 with **MEAT**/*con carne* -8.95 with **SPINACH & MUSHROOMS**/*con espinaca y hongos* -8.95
 with **PRAWNS**/*con camarones* (a la diablo-*spicy*, al mojo de ajo-*garlic*, or white wine-*en vino blanco*) -10.95
- TORTILLA SOUP:** chicken broth, monterey cheese & pico de gallo – 5.95 with **GRILLED CHICKEN**- 8.25
Caldo de pollo, queso monterrey y pico de gallo *con pollo asado*
- 7 MARES (7 SEAS SOUP)*:** clams, prawns, mussels, tilapia, octopus, salmon & calamari in mild soup, side of tortillas or bread
Almejas, camarones, mejillones, tilapia, pulpo, salmón & calamar en caldo medio-picante acompañada de tortillas o pan - 21.75
- TACO SALAD:** meat, beans, rice, lettuce, tomato, cheese, sour cream, guacamole
Tortilla de harina frita en forma de plato hondo: carne, frijoles, arroz, lechuga, jitomate, queso, crema, guacamole -8.50
- VEGGIE TACO SALAD:** mushroom, whole beans, lettuce, tomato, cheese, sour cream, avocado
Tortilla de harina frita en forma de plato hondo: hongos, frijoles de la olla, lechuga, jitomate, queso, crema, avocatl -8.50

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS
 MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.

*EL CONSUMO DE CARNES, AVES, MARISCOS, O HUEVOS CRUDOS O A TERMINO,
 PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE CONTRAER UNA ENFERMEDAD ALIMENTARIA, ESPECIALMENTE SI TIENE CIERTAS CONDICIONES MEDICAS.

NO SEPARATE CHECKS FOR PARTIES OF 6 OR MORE ~ 18% GRATUITY INCLUDED FOR PARTIES OF 6 OR MORE
 SUBSTITUTIONS MAY INCLUDE ADDITIONAL CHARGES ~ TO SPLIT DISHES/ORDERS ADD 1.00

NO CUENTAS SEPARADAS PARA MESAS DE 6 O MÁS ~ PROPINA DE 18% INCLUIDA PARA MESAS DE 6 O MÁS
 SUSTITUCIONES PUEDEN ESTAR SUJETOS A CARGOS ADICIONALES ~ PARA DIVIDIR PLATILLOS/ORDENES AGREGAR 1.00

- MEAT/CARNE:** •Rotisserie Chicken/*Pollo Rostizado* •Grilled Chicken/*Pollo Asado +3*
 •Carnitas/*Shredded Pork* •Pastor/*Pork in Red Salsa, Pineapple & Onion*
 •Grilled Steak/*Asada* •Ground Beef/*Carne Molida*
 •Prawns/*Camarones, +4*

RICE/ARROZ: (made with chicken stock/*hecho con caldo de pollo*)

- BEANS/FRIJOLES:** • Refried Pinto Beans/*Refritos en Aceite Canola* • Whole Pinto Beans/*Frijoles de la Olla*
 • Black Beans w/ corn, onion, tomato, serranos & cumin/*Frijoles negros con elote, cebolla, jitomate, serrano, comino*

TACOS ~ served a la carte/ servidos a la carta

SOFT TACO- meat, topped with cilantro, onion, tomatillo salsa on 4" white corn tortilla- 2.00
Tortilla chica de maíz blanco, carne, cilantro, cebolla, salsa de tomatillo

HARD SHELL TACO- meat, lettuce, tomato, cheese, sour cream & tomatillo salsa – 3.00
Tortilla de maíz amarillo frita, carne, lechuga, jitomate, crema, salsa de tomatillo

LARGE SOFT TACO- veggie, grilled chicken, chile verde or chile rojo, topped with cilantro, onion, tomatillo salsa-3.50
Tortilla grande de maíz blanco (vegetariano, pollo asado, chile verde, o chile rojo), cilantro, cebolla, salsa de tomatillo

1 FISH TACO- tilapia sautéed in white wine, tomato & onion topped with cilantro & tomatillo salsa- 5.50
Taco de tilapia sarteniada con vino blanco, jitomate & cebolla, lleva arriba cilantro y salsa de tomatillo

1 PRAWN TACO- prawns sautéed in garlic, habanero, or white wine, tomato & onion, topped with cilantro & salsa-6.75
Taco de camarones al mojo de ajo, a la diablo, o sarteniados en vino blanco con jitomate y cebolla

△ BURRITOS

LAS PALMAS: meat, beans, rice, guacamole, pico de gallo & jalapeños topped with cheese, red & green salsa
Carne, frijoles, arroz, guacamole, pico de gallo, jalapeños, por encima lleva queso, salsa roja y salsa verde -8.95

THE 2 IN 1: Las Palmas burrito w/ chile relleno instead of meat/*un burrito Las Palmas con chile relleno en lugar de carne -9.75*

CHILE VERDE: carnitas sautéed in *spicy* green salsa, beans, rice, guacamole, pico de gallo & jalapeños, topped with cheese & green salsa/*Carnitas sarteniadas en salsa verde picosa, frijoles, guacamole, pico de gallo & jalapeños, por encima lleva queso y salsa verde -8.95*

MARIA'S MOLE BURRITO: grilled chicken, rice, beans, and cheese, topped with Maria's Mole (*Guanajuato style*)
pollo asado, arroz, frijoles y queso, por encima lleva Mole (estilo Guanajuato) -8.95

VEGETARIAN: mushrooms, whole beans, lettuce, tomato, avocado, sour cream & cheese, wrapped in foil
Hongos, frijoles de la olla, lechuga, jitomate, avocatl, crema, queso, envuelto en aluminio -8.95

SUPER: meat, beans, rice, guacamole, sour cream, cheese & jalapeños, wrapped in foil
Carne, frijoles, arroz, guacamole, crema, queso y jalapeños, envuelto en aluminio - 7.50

RANCHERO: a Super burrito with lettuce, topped with cheese & salsa ranchera
Un Super con lechuga, por encima lleva queso y salsa ranchera -8.95

REGULAR: meat, beans & rice, wrapped in foil/*Carne, frijoles y arroz, envuelto en aluminio - 5.75*

BEAN & CHEESE: simple & wrapped in foil/*Frijoles y queso: simple y envuelto en aluminio - 4 with RICE/con arroz-5*

- △ to add grilled veggies/*para agregar vegetales a la parilla +2*
 Add to △ to add prawns/*para agregar camarones: mojo de ajo, a la Diablo, o vino blanco +4*
 your △ to add grilled chicken/*para agregar pollo asado +3*
 burrito/ △ to add extra meat/*para agregar extra carne +2*
Agrega △ for cheese & salsa on top/*para queso & salsa arriba +3*
a tu △ to add or extra/*para agregar o extra: sour cream, cheese, or/o pico de gallo+1*
burrito △ to add or extra/*para agregar o extra: guacamole+1.5*

ENTREES -Served with Rice & Beans ~ PLATILLOS -Acompañados con Arroz & Frijoles

RICE (made with chicken broth/*hecho con caldo de pollo*)

BEANS/ •Refried Pinto Beans/*Refritos en Aceite Canola* •Whole Pinto Beans/*Frijoles de la Olla*

FRIJOLE •Black Beans w/ corn, onion, tomato, serranos & cumin/*Frijoles Negros con elote, cebolla, jitomatl, serrano, comino*

SEAFOOD ENTREES / PLATILLOS de MARISCOS

PRAWN OPTIONS, served with tortillas/ *Opciones de Camarones, servido con tortillas* -16.50

– **A LA CUCARACHA:** butterfly-cut prawns in huichol-garlic-lime sauce/*corte de mariposa con salsa huichol-ajo-limón*

– **AL MOJO DE AJO:** in fresh garlic & herbs/*en ajo fresco y especies*

– **A LA DIABLA:** in tomato-habanero salsa/*en salsa de jitomatl & habanero*

– **A LA PLANCHA:** grilled bell peppers, onions & house seasoning/*con chiles campana, cebolla & sazónador de casa*

CRAB ENCHILADAS crab sautéed in sour cream, tomato & onion, topped w/ cheese & red or green salsa **One/Una** -11.75

Enchilada de Cangrejo sarteneado con crema, jitomate y cebolla, encima lleva queso y salsa verde o roja **Two/Dos** -16.75

“MOJARA” ~ WHOLE DEEP FRIED TILAPIA topped with chipotle aioli on top & side of tortillas

Tilapia Frita Entera y por encima lleva aioli de chipotle arriba, servido con tortillas -15.95

FISH TACOS: tilapia sautéed in white wine, tomato & onion, topped with cilantro & salsa- **One/Uno** -9.75 **Two/Dos** -13.50

Tacos de Pescada de Tilapia sarteneada en vino blanca, jitomatl & cebolla, arriba cilantro & salsa

PRAWN TACOS: sautéed in garlic, habanero, or white wine, tomato & onion, cilantro & salsa on top

Tacos de Camarón sarteneado en vino blanca, jitomate & cebolla, arriba cilantro & salsa - **One/Una** -11.50 **Two/Dos** -14.50

MEAT or VEGGIE ENTRÉES / PLATILLOS de CARNE o VEGETALES

FAJITAS: sautéed in bell peppers, onion & our oregano-vinegar blend, side of tomatillo salsa & tortillas:

sarteneado en chiles campana, cebolla & mezclas de vinagre-oregano, servido con salsa de tomatillo y tortillas

– **CHICKEN or BEEF/Pollo o Res** -13.95 – **CHICKEN & BEEF or VEGGIE Pollo y Res o Vegetales** -14.95

– **only PRAWNS/Solo Camarones** - 16.95 – **MEAT & PRAWNS/Carne y Camarones** -17.50

CARNITAS *Shredded Pork* & tortillas- 12.95

CHILE VERDE or **ROJO** Carnitas in Green or Red salsa, tomato & onion, & tortillas

Carnitas sarteneadas en salsa Verde o Roja, jitomate, & cebolla y tortillas -12.95

CARNE ASADA: grilled shoulder clod lightly seasoned with salt & pepper, side of tomatillo salsa & tortillas

Espaldilla de res sazonada con un poco de sal y pimienta, servido con salsa de tomatillo y tortillas -12.95

CHILE RELLENO: chile pasilla stuffed with monterey cheese, battered and pan-fried, with salsa ranchera on top, & tortillas

Chile relleno de queso monterrey, capiado y frito en sarten, por encima lleva salsa ranchera y tortillas -12.75

CHIMICHANGA: meat or veggies, beans & cheese, rolled into a burrito & fried, sour cream & guacamole on top

Burrito Frito de Carne o Vegetales, frijoles & queso, por encima lleva crema & guacamole -11.95

ENCHILADA: meat or cheese, topped w/ cheese & red or green salsa- **One/Una** -8.75 **Two/Dos** -11.95

de carne o queso, encima lleva queso y salsa verde o roja

THREE FLAUTAS: veggies or meat (*except ground beef*) rolled into flutes, topped with cheese, tomato, sour cream & guacamole

Flautas de vegetales o carne (excepto carne molida), por encima lleva queso, jitomatl, crema & guacamole -12.95

BURGERS & SANDWICHES

All have lettuce, onion & tomato. Add small fries+3.5, large fries+5.95, or salad (pear, beet, ceasar)+4.75/ *Todo lleva lechuga, cebolla & jitomatl. Agregar papas pequeñas+3.5, papas grandes+5.95, ó ensalada (pera, betabel, cesar) +4.75*

BURGER*: with mayo/*mayonesa* -5 +cheddar/*queso Amarillo* 0.75 +blue cheese/*queso azul* 1.00

GRILLED CHICKEN SANDWICH: avocado, jalapeños & mayo, on sourdough

Sandwich de Pollo a la Parilla: avocatl, jalapeños & mayonesa, en pan agrio- 7.50

TORTA DE MILANESA: chicken breast breaded in panko [Japanese Breading] with avocado, jalapeños & chile chipotle aioli, on a French dip roll/ *Pechuga de pollo empanizado en panko [pan japonés molido] con avocatl, jalapeños & aderezo de chile chipotle, en pan de rollo blanco Frances*- 9.50

TORTA MEXICANA: meat, beans, lettuce, sour cream, guacamole & jalapeños, on a white roll
Carne, frijoles, lechuga, crema, guacamole & jalapeños, en pan de rollo blanco Frances - 7.50

AHI BURGER*: seared black & blue, and chile chipotle aioli

Hamburguesa de Atun: soasado negro y azul, y con aderezo de chile chipotle - 13.25

ROASTED SALMON SANDWICH: on sourdough bread, with chile chipotle aioli & sweet 'n' sour sauce

Sandwich de Salmon Rostizado en pan blanco-agrio, con aderezo de chile chipotle y salsa agri-dulce -13.25

SIDES & LITTLE SOMETHINGS/ AL COSTADO & COSAS PEQUEÑAS

1 MEAT ENCHILADA-3.95

1 CHIMICHANGA-7

1 CHILE RELLENO-6.25

3 FLAUTAS-7.50

BEANS (Frijoles) -2.75

RICE (Arroz)- 2.75

GUACAMOLE (with/con Chips)-5

AVOCADO (Avocatl)-4.25

CHIPS & SALSA TO GO (para llevar)- 3.00

CHIPS & SALSA IN HOUSE- For Orders Over \$5.00, 1st Round of Chips & Salsa is On Us, For Additional Orders- 1.00

Para ordenes mas de \$5.00, 1^a Ronda va por la Casa, Ordenes adicionales

POTATO blue cheese potato gratine, roasted potato with garlic, or mashed/

Papa: torta de papa con queso azul, papa rostizada con ajo, o puré de papa -5.95

GRILLED CHILES, ONIONS w/ SEASONING (Chiles y Cebollas Rostizadas)-1.75

SMALL FRIES-3.50

VEGGIES (Vegetales)-5.25

SOUR CREAM (Crema)-1

LIME (Limón Verde)- 1

LEMON (Limón Amarillo)- 1

LARGE FRIES -5.95

DRESSING (Aderezo)- 1

TOMATILLO SALSA- 1

HOSTEN SALSA (spicy Habanero)- 1.50

TORTILLAS (Corn or Flour)-1.75

BREAKFAST ~ served all day | DESAYUNO ~ servido todo el dia

MACHACA- Eggs scrambled with Asada or Carnitas, bell peppers, tomato and onion. Topped with sour cream & avocatl, served with rice, beans & tortillas/ *Huevo revuelto con Asada o Carnitas, chile campana, jitomatl y cebolla. Arriba lleva crema y avocatl, servido con arroz, frijoles & tortillas*- 10.95

HUEVOS CON CHORIZO- Eggs scrambled in Chorizo (Spicy Sausage, tomato & onion). Topped with sour cream & avocatl, served with rice, beans & tortillas./ *Huevo revuelto con chorizo, jitomatl y cebolla. Arriba lleva crema y avocatl, servido con arroz, frijoles & tortillas*-10.95

CHILAQUILES*- fried white corn tortilla chips in *salsa de tomate*, topped w/ onion, tomato, cheese, sour cream & avocatl/ *Tortillas de maiz blanco fritas en salsa de tomate, arriba lleva cebolla, tomato, queso, crema & avocatl* - 10.25
with 2 Eggs/ con 2 huevos- 10.25 **with Meat & 2 Eggs/ con carne y 2 huevos**- 12.95

HUEVOS RANCHEROS*- tortilla topped w/2 eggs (*scrambled or sunny side up*), beans & salsa ranchera, with a side of rice & tortillas./ *Tortilla que lleva encima 2 huevos (revueltos o estrellados), frijoles, y salsa ranchera, acompañado de arroz y tortillas* - 10.25

BEVERAGES/ BEBIDAS

◇ = *caffeine free/sin cafeína*

Miscellaneous Beverages aguas frescas 3.5 <i>(1 refill)</i> manzanita mundet 3 Snapple bottle 3 Stewart's sodas 3 coke bottle 3 ½ liter coke bottle 4 ½ liter fanta bottle 4 milk 2 iced tea <i>(refills)</i> 3 perrier 3 Orangina ◇ 4 arizona 2 <i>(flavor variety)</i>	Jarritos Bottle ◇ 3 guayaba/guava fresa/strawberry fruit punch/poncho limón/lime mandarin/a mango mineragua/mineral piña/pineapple sandia/watermelon sangría/grape tamarind/o toronja/grapefruit	Can Soda/Lata 2 coke /diet pepsi /diet dr. pepper /diet 7-Up ◇ squirt ◇ sprite ◇ a&w root beer ◇	Fresh Squeezed Juice 5.95 made with your choice of oranges, carrots, and/or beets Jugo hecho fresco <i>con su opción de naranjas, zanahorillas y/o betabel</i> Hot Beverages (Bebidas calientes) Mexican chocolate 3 coffee <i>(2 refills)</i> 2.5 hot tea/ <i>Té (variety)</i> 2
---	---	--	---

WINE, MARGARITAS & BEER ~ wine bottle corkage 10

house - chardonnay, glass 6.50, bottle 28
Vinoce - sauvignon blanc, glass 6.50, bottle 28
Vinoce - cabernet sauvignon, glass 7.50, bottle 30
Vinoce – pinot noir, glass 7.50, bottle 30

Margarita- 6.50: rocks or blended: lime/*limón*
 blended/*molida*: piña colada, mango, strawberry/*fresa*
Margarita Pitcher/Jarra -25

Micheladas- Homemade/Hechas en Casa:

Your Favorite Beer in Lime Juice, Clamato, Tapatio & Maggi Sauce, +1.75 to Your Beer Price
Su Opción de Cerveza en Jugo de Limón Verde, Clamato, Tapatio & Salsa Maggi, +1.75 al Precio de Su Cerveza

Draft Beer/ Cerveza de Barril: modelo especial or negra modelo – sizes: 16 oz - 4.50 | 24 oz - 8 | 32 oz - 9.5

Cerveza (12oz) -4.5 corona corona “familiar in 12oz” corona light bohemia dos equis amber dos equis lager carta blanca pacífico modelo especial negra modelo sol tecate victoria	More Beer (12oz) -4.5 805 firestone walker anderson valley boont bear republic racer 5 ipa blue moon bud light budweiser coors coors light fat tire heineken lagunitas ipa north coast scrimshaw sierra nevada stella artois 12 oz & 9.75% a/v -6.75 denogginizer	Big (22oz) -7.95 anderson valley boont bear republic racer 5 ipa blue moon fat tire lagunitas ipa Bigger (24oz) -7.95 corona heineken modelo especial sierra nevada Big & 9.75% a/v (22oz)-9.5 denogginizer	Caguama (32oz) -10.25 carta blanca corona “familiar” <i>(family)</i> pacifico “ballena” <i>(whale)</i> sol tecate victoria Forty's (40oz) -10.95 bud light coors light Non-Alcoholic (12oz) -4.5 beck's coors heineken
--	---	--	--