

RAW BAR

ALMEJA PISMO (3 PZAS)	\$189
OSTIONES (6 PZAS)	\$130
ALMEJA CHOCOLATA (4 PZAS)	\$175
CAMARÓN JUMBO (450 G)	\$270
*CALLO DE HACHA (150 G)	\$280
*En aguachile o sashimi.	
COLA DE LANGOSTA	\$690
KING CRAB (350 G)	\$1,195
FUENTE DE MARISCOS	\$1,390
(camarón jumbo 500g, king crab 200g, ostión 200g, con un dip de habanero).	
**ROBALO (900 G y 1 KG)	\$575
**HUACHINANGO (900 G y 1 KG).	\$690
**A la sal, a la parrilla, sarandeado, a la talla o al mojo.	

BEBIDAS DE LA FAMILIA

Coca-Cola

Refrescos

Coca-Cola Original
Coca-Cola Sin Azúcar
Coca-Cola Light
Sprite
Franta
Mundet

Menú



ENTRADAS

FRIAS

- TRILOGÍA DE CEVICHE 180g. *** **\$189**
(ceviche verde de callo, negro con pulpo y rojo con huauchingo).
- CARPACCIO DE MARLÍN, ATÚN O PULPO 100g. *** **\$150**
(láminas en frío, cebolla morada, cilantro, pepino, serrano y limoneta de tomate).
- TÁRTARA ATÚN O FILETE DE RES 150g. *** **\$170**
(aguacate, cebollín, ajonjolí, ponzu, cebolla frita, cítricos y aceite de chile).
- SASHIMI DE ATÚN AL HABANERO 150g. *** **\$150**
(láminas gruesas de atún, aguacate, cebolla caramelizada, ajonjolí y ponzu habanero).
- MARISCOS AHOGADOS 150g.** **\$195**
(calamar, camarón, callo de almeja y pulpo ahogados en salsa de cítricos).
- AGUA CHILE DE NEW YORK SELLADO 150g.** **\$198**
(láminas de New York sellado, plumas de chile serrano rojo, aceite de olivo, pepino, cebolla morada, jugo de limón y cilantro).
- AGUACHILE DE CAMARÓN, ROJO, VERDE O TATEMADO 250g. *** **\$270**
(plumas de chile serrano, aceite de olivo, pepino, cebolla morada, jugo de limón y cilantro).

CALIENTES

- PICADITAS DE MARISCOS (4 PZ).** **\$175**
(camarón, pulpo, pescado, salsa molcajetada, queso fresco y crema).
- TORITOS MIXTOS (6 PZ).** **\$170**
(camarón, pulpo y marlin, cebolla morada, pepino y limoneta de la casa).
- PALOMITAS DE CAMARÓN 150g.** **\$190**
(acompañado de chipotle mayo y balsámico).
- PULPO ROSTIZADO 200g.** **\$250**
(pulpo, cajún y mayo sriracha).



Menú



CHIPIRONES HARBOR'S 150g. (a la plancha con un toque de ajo, crema de balsámico y pesto).	\$175
CHICHARRÓN DE PESCADO 180g. (acompañado de guacamole y salsa mexicana).	\$195
JAIBAS SUAVES AL MOJO DE AJO 150g. (montadas en tortilla azul, aguacate y mayo sriracha).	\$210
CARNITAS RIB EYE 200g. (acompañadas con guacamole y pico de gallo).	\$230
TUÉTANOS AL VESUBIO (4 PZ). (cebolla morada, habanero, ajo deshidratado y chicharrón de jaiba).	\$250

***LOS PLATILLOS CRUDOS SON CONSUMIDOS BAJO
RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO PIDE.**

ESPECIALIDADES DEL CHEF

DEL MAR

FETUCCINI CON QUESO AZUL Y CAMARONES 250g. (crema con queso azul, cebolla y aceite de trufas).	\$190
RISOTTO DE CAMARÓN 250g. (arroz cremoso con espárragos, camarón y jitomate deshidratado).	\$295
SALMÓN COSTRA DE PISTACHE O GLASSE 200g. (pistache, pimienta y cebolla con guarnición de ensalada bañado de salsa de mango) o (teriyaki habanero, mezcla de pimientos y ajonjolí).	\$320
PULPO AL VESUBIO 300g. (en salsa de cítricos acompañado de papa, cebolla cambray y arúgula).	\$375
BLACK COD MEDITERRÁNEO O AL MISO Y SAKE 200g. (pimientos, setas, aceitunas, calabaza y albahaca u horneado al Miso con guarnición de verduras mixtas).	\$470
LANGOSTINOS MARTÍNEZ DE LA TORRE O AL GUSTO 400g. (al mojo de ajo con mayonesa de chipotle).	\$520
ROBALO ENTERO FRITO DOÑA JULIA 1kg. (rebosado en ajo y chile pilpil con verduras salteadas).	\$625



Menú



DEL CAMPO

RISOTTO PORTOBELLO (arroz cremoso, portobello, espárragos y parmesano).	\$215
HAMBURGUESA HARBOR'S 250g. (de rib-eye, queso gouda, cebolla morada, jitomate, lechuga y aderezo tártara).	\$230
HAMBURGUESA BACON & BBQ (de rib-eye, cebolla caramelizada, queso cheddar y mayonesa habanera).	\$230
COSTILLAS EN SALSAS BBQ O AL TAMARINDO 450g. (baby back rib, salsa bbq o de tamarindo y quenelles de papa).	\$330
NEW YORK RANDAZO 300g. (aros de cebolla crujientes y gratinado con fondue de queso de cabra).	\$375
RIB-EYE CRIOLLO 300g. (sellado con especias cajún y acompañado de piña a la parrilla).	\$395

TACOS

ATÚN SELLADO (3 PZ) (mayo chipotle, aguacate y cebolla frita).	\$170
CHILE GÜERO RELLENO DE MARLÍN (3 PZ) (queso crema, tocino, marlín y salsa criolla).	\$175
RES PIBIL (3 PZ) (cebolla morada encurtida y salsa xnipec).	\$135
FILETE CON TUÉTANO (3 PZ) (medallones de filete, cebolla, cilantro, chile de árbol y tuétano).	\$210



Menú



SOPAS

- JUGO DE RABO DE RES 8oz.** **\$90**
(fondo de rabo de res, cilantro, cebolla y chile serrano).
- CLAM CHOWDER 8oz.** **\$115**
(almejas, papa, zanahoria, apio, un toque de jalapeño y beurre blanc).
- SOPA DE MARISCOS HARBOR'S 8oz.** **\$160**
(camarón, pulpo, pescado y jaiba frita en fondo de tomate y chile de árbol).
- BIRRIA DE MARISCOS 8oz.** **\$145**
(camarón, pulpo y pescado acompañado de cebolla, cilantro y serrano).

ENSALADAS

- ORIENTAL** **\$95**
(mezcla de lechugas, cubos de pollo, zanahoria, nuez de la india, fideo de arroz, ajonjolí negro, pimienta roja, pasta wonton y aderezo de sésamo).
- SWEET** **\$95**
(mezcla de lechugas, pasas, zanahorias, nuez caramelizada y aderezo de higo).
- SAN FRANCISCO** **\$97**
(mezcla de lechugas, queso de cabra, fresas, arándanos, avellanas y aderezo de avellanas).
- ICEBERG** **\$125**
(lechuga romana, tomate cherry, panceta, croutones, espárragos y aderezo de blue cheese).
- MEDITERRÁNEA** **\$145**
(mix de lechugas, nuez, jamón serrano, abanicos de pera, higos frescos, jitomate cherry, queso manchego y aderezo de pera con tocino).
- VEGETALES AL JOSPERS 600g.** **\$99**
(jitomate, cebolla, berenjena, morrón, calabaza, portobello y espárragos).



Menú



DE LA PARRILLA JOSPER

ARRACHERA 250g.	\$240
ARRACHERA 400g.	\$370
FILETE 300g.	\$295
CABRERÍA 300g.	\$380
NEW YORK 400g.	\$380
KANSAS STEAK 500g.	\$590
RIB EYE 300g.	\$375
RIB EYE 500g.	\$625
PRIME RIB 500g.	\$590
OJO DE RIB EYE 300g.	\$550
OJO DE RIB EYE 600g.	\$940
TAPA RIB EYE 750g.	\$975
TAPA RIB EYE 1.5kg.	\$1,950
PORTER HOUSE 1kg.	\$1,150
TOMAHAWK 1kg.	\$1,450

GUARNICIONES A ELEGIR

ESPINACAS A LA CREMA	\$45
PAPA SARATOGA	\$45
PURÉ DE PAPA	\$45
VERDURAS A LA PARRILLA	\$45
PAPAS A LA FRANCES	\$45

GUARNICIONES CON COSTO

ESQUITES	\$50
PURÉ DE PAPA	\$50
Y CHILE POBLANO CON TOCINO	
ESPÁRRAGOS CON TOCINO	\$65
POBLANO RELLENO DE QUESO	\$55
PAPAS A LA FRANCESA CON ACEITE DE TRUFA	\$85
Y PARMESANO	
PAPA AL HORNO HARBOR'S	\$60
CHAMPIÑONES AL AJILLO	\$50
PIEZA DE TUÉTANOS PARA CORTES	\$60



Menú



POSTRES

VESUBIO DE CHOCOLATE	\$95
VESUBIO DE DULCE DE LECHE	\$95
BROWNIE CON HELADO	\$85
MOUSSE DE GUANABANA	\$75
CREME BRULEE	\$80
NEW YORK CHESSECAKE	\$95
TORRE DE FRUTOS ROJOS	\$95
PASTEL SNICKERS	\$95
GRANITA DE CÍTRICOS	\$65
STRAWBERRY BANANA BOX	\$89
RED VELVET	\$90
HELADOS DE SABOR HÄAGEN-DAZS	\$70

CAFE

AMERICANO	\$40
EXPRESS	\$40
DESCAFEINADO	\$42
EXPRESS DOBLE	\$75
EXPRESS DOBLE DESCAFEINADO	\$77
CAPUCCINO	\$50
CAPUCCINO DESCAFEINADO	\$52
CAFÉ IRLANDÉS	\$90
INFUSIONES GOURMET	\$49

