

# SELVA del MAR

## CEVICHEs

### ✂ **Camarón / Shrimp**

Con jitomate, cebolla, chile serrano, cilantro y limón  
*With tomato, onion, serrano chile, cilantro and lime*  
\$180

### ✂ **Mahi mahi**

Estilo Tahití con leche de coco, limón, pepino, cilantro y jitomate  
*Tahiti-style with coconut milk, lime, cucumber, cilantro and tomato*  
\$195

### **Nippon**

Con pescado, cebolla morada, pepino, salsa de soya y pimientos  
*With fish, red onion, cucumber, soy sauce and bell peppers*  
\$180

### **Coctel mixto / Mixed cocktail**

Con pulpo, camarón, pescado, pepino y salsa coctelera  
*With octopus, shrimp, cucumber and cocktail sauce*  
\$200

### ✂ **Almeja chocolata / Chocolate clam**

Con relish de piña, pepino y juliana de tortilla frita  
*With pineapple relish, cucumber and fried tortilla strips*  
\$195

## ENSALADAS • SALADS

### **César / Caesar**

La tradicional con su aderezo hecho en casa, hojas de lechuga, anchoas, crotones y queso parmesano  
*Traditional Caesar salad with house dressing, lettuce, anchovies, croutons and Parmesan cheese*  
\$160

### **Asiática / Asian**

Mix de lechugas con julianas de jícama, zanahoria, alga arame, pepino, atún en costra de ajonjolí y vinagreta de miso  
*Mixed greens with julienned jicama, carrot, arame seaweed, cucumber, sesame-crusted tuna and miso vinaigrette*  
\$195

## TACOS

### ✂ **Camarón al pastor / Pastor-style shrimp**

Con piña asada y trozos de camarones en adobo  
*With grilled pineapple and chopped shrimp in adobo sauce*  
\$160

\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.*

✕ **Minilla de pescado / Fish minilla**

Pescado guisado con jitomate, cebolla y ajo  
*Fish stewed with tomato, onion and garlic*  
\$160

✕ **Tataki de res / Beef tataki**

Filete de res sellado a la parrilla con mayonesa de wasabi  
y col blanca en esencia de ajonjolí  
*Grilled beef tenderloin with wasabi mayonnaise and white  
cabbage in sesame essence, over fried tortilla*  
\$180

✕ **Pulpo Gobernador / Governor Octopus**

Pulpo gratinado con queso Chihuahua  
*Octopus with melted Chihuahua cheese*  
\$190

## ESPECIALIDADES • SPECIALTIES

✕ **Alitas de pollo BBQ / BBQ chicken wings**

Con salsa agri dulce, crudités de vegetales  
y aderezo de queso azul  
*With sweet and sour sauce, vegetable crudités  
and blue cheese dressing*  
\$155

**Hamburguesa / Hamburger**

Pan brioche artesanal con rib eye Angus, lechuga romana,  
cebolla blanca, tomate, queso cheddar y chiles jalapeños  
*Artisanal brioche bread with Angus rib eye, romaine  
lettuce, tomato, cheddar cheese and jalapeños*  
\$255

**Hot dog**

Pan artesanal con salchicha jumbo  
*Artisanal bun with jumbo sausage*  
\$180

✕ **Nachos**

Estilo norteno, gratinados  
*Northern-style with melted cheese*  
\$160

**Burritos**

Relleno de suave arrachera o camarón,  
con mayonesa de chipotle  
*Filled with tender arrachera skirt steak or shrimp,  
with chipotle mayonnaise*  
\$225

**BLT**

Sándwich de pan blanco con tocino, lechuga y tomate,  
acompañado de papas a la francesa  
*Sandwich on white bread with bacon, lettuce and tomato,  
served with fries*  
\$180

\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La  
ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients.  
The consumption of raw products is at your personal discretion.*