

# ENTRADAS

ideal para compartir

 <b>Pulpo Enamorado</b> 195 Mayonesa, jitomate, cebolla morada, cilantro y guacamole. 130 g	<b>Croquetas de Jamón Serrano o Salmón</b> 180 Empanizadas con base de Bechamel. 125 g
<b>Pescadillas (2)</b> 85 Rellenas de cazón guisado con jitomate y salsa roja. 60 g	<b>Pan Tomate con Jamón Serrano</b> 160 Pan Rústico, case de tomate y ajo. 200 g
<b>Pulpo Zapata</b> 235 Vinagreta de limón y salsa de la casa. 150 g	<b>Cazuela de Queso Fundido con Hongos de Temporada</b> 150 Acompañada de tortillas de harina. 150 g
<b>TIRADITOS Y CEVICHEs</b>	
<b>Tiradito de Pescado Blanco</b> 220 Pescado blanco, pepino, cebolla morada, yuzu y sal mixta. 100 g	<b>Sashimi de Atún</b> 290 Atún Aleta Amarilla fresco. Corte grueso o fino. 150 g
 <b>Ceviche TRAINERA®</b> 75g. 75 / 130g. 150 Pescado blanco, jitomate, cebolla, cilantro y aceituna verde	<b>Sashimi de Salmón</b> 250 Corte grueso o fino. 200 g
 <b>Ceviche Yucateco</b> 75g. 130 / 130g. 260 Camarón, pulpo, caracol, jugo de limón, cilantro, cebolla morada con salsa de Habanero	 <b>Callo de Hacha TRAINERA®</b> 340 En aguachile Serrano o rasurado. 160 g
<b>Peruano Blanco</b> 245 Pescado, cebolla morada, maíz frito con salsa blanca a base de camarón y calamar. 110 g	 <b>Coctel Vuelve a la Vida TRAINERA®</b> 340 Camarón, pulpo, ostiones, callo de hacha, con nuestra salsa marinera. 180 g
<b>Aguachile de Camarón Verde</b> 175 Chile Serrano, cilantro, cebolla morada y pepino. 120 g	<b>Coctel de Camarón</b> 75g. 99 / 130g. 195 Salsa marinera hecha en casa

## BARRA DE OSTIONES

<b>Ostion Kumiai</b> 250	<b>Ostiones Rockefeller</b> 185 Gratinados con espinaca, crema y queso
<b>Ostion Kumamoto</b> 230	<b>Ostiones Empanizados</b> 225 Con salsa Horseradish
<b>Ostion San Quintin</b> 220 Vinagreta limón o parrilla. 6 pzas	<b>Ostiones a la Parrilla TRAINERA®</b> 225

## TACOS Y TOSTADAS

<b>Tacos de Camarón y Pulpo (4)</b> 180 Parmesano, mayochipotle, ajo y aguacate. 140 g	<b>Tacos de Short Rib (4)</b> 325 En tortilla de maíz, con papa paja y gravy. 200g
 <b>Tacos de Jaiba Suave (2)</b> 130 Jaiba frita con pepino, jitomate, cilantro y crema. 100 g	<b>Tostada TRAINERA®</b> 95 Pescado macerado al limón con jitomate, cebolla, cilantro, aceituna verde, lechuga y guacamole. 40 g
 <b>Tacos Baja (3)</b> 120 Orden de camarón o pescado rebosados con pepino, jitomate, cilantro y crema. 60 g	 <b>Tostada Caramelo</b> 135 Tártara de atún, mayo chipotle y cebolla caramelizada. 70 g

 Denota producto ESTRELLA de la TRAINERA®.

El consumo de pescados y mariscos principalmente crudos son de riesgo para la salud y están sujetos a los hábitos alimenticios, alergias y predisposiciones, siendo el consumo de los mismos absoluta responsabilidad del consumidor.



Síguenos en  
@LATRAINERA

## PESCA DEL DÍA de Temporada

Servimos la mejor pesca que el mar nos ofrece dependiendo de la estación, el clima, y la suerte de nuestros pescadores.

**Camarón Jumbo para Pelar** 120  
Con aderezo de mayochipotle 100 grs

 **Tenaza de Cangrejo Moro** Mkt  
Natural o la parrilla  
acompañado de mayochipotle o mantequilla

 **King Crab** Mkt  
Natural o a la parrilla  
con mantequilla de cítricos

**Almejas:** Natural o razurados

- **Chocolata Viva** (6 pzas) 290
- **Reina** (1 pza) 85
- **Generosa** (Orden) 395
- **Pata de Mula** (1 pza) 80
- **Garra de León** (1 pza) 160

 **Pescados Frescos del Día** Mkt

- **TRAINERA®** Con aceite de oliva, limón real y alcaparras.
- **A la Sal, a la Talla o Frito**

**Fuente de Mariscos** Mkt

Crea tu fuente de mariscos con la pesca del día

## SOPAS Y PASTAS

- Sopa de Lentejas** 135  
Con tocino de la casa, cebolla y chile Serrano. 450 ml
-  **Chilpachole de Jaiba** 500 ml 135/ 200 ml 55  
Pulpa de jaiba, chile morita, jaiba entera
- Clam Chowder** 195  
Acompañada de pan rústico. 350 ml
- Fetuccini con Jamón Serrano** 180  
Salsa blanca cremosa, gratinado con queso Parmesano. 200 g

## ENSALADAS

- Verde** 135  
Arúgula baby, espárrago, queso de cabra, chícharos, edamames, tocino y aderezo Miso. 200 g
- Caprese con Anchoas** 265  
Con vinagre de Albahaca. 300g
- Jitomates Heirloom** 140  
Aderezados con vinagreta Balsámica. 300g

## PLATOS FUERTES - GRILL

- Camarones al Gusto** 465  
Mojo de ajo, ajillo, diabla, Trainera, acompañado de arroz y verduras (6). 250 g
- Pulpo** 350  
A la parrilla o al gusto, con puré de papa trufado y ensalada de arúgula. 200 g
- Atún Sellado** 370  
En costra de ceniza de cebolla con puré de papa trufado, calabacitas y salsa oriental. 200 g
- Lomo de Pescado al gusto** 350  
A la plancha o parrillado con salsa de tu gusto. 200 g
- Short Rib Braseado** 485  
Con papa paja y gravy. 300 g
- Milanesa de Res de Oreja de Elefante** 225  
Empanizada, acompañada de guacamole y papas fritas. 120 g
- Salmón** 340  
Salmón parrillado y sazonado a las finas hierbas, vino blanco. 200 g
- Hamburguesa** 320  
Carne de res, queso Monterrey, tocino, cebolla ahumada, jitomate, lechuga y pepinillos. 200 g

## GUARNICIONES

- Verduras a la Parrilla** 150 g 45
- Arroz Granos Ancestrales** 150 g 80
- Papas a la Francesa** 200 g 45
- Puré de Papa con Esencia de Trufa** 150 g. 80
- Salicornia** 100 g. 85
- Hongos de Temporada Salteados** 200 g. 85