RAW BAR

CAMARON JUMBO PARA PELAR
Con aderezo de mayochipotle 100 grms.

CALLO DE HACHA TRAINERA®
Entero o en sashimi: Aguachile serrano, rasurado o en aguacallo.

TENAZA DE CANGREJO MORO
Natural o la parrilla acompañado de mayochipotle o mantequilla..

KING CRAB
Natural o a la parrilla con mantequilla de cítricos.

OSTION KUMIAI KUMAMOTO SAN QUINTIN
Vinagreta limón o parrilla (6).

ALMEJA CHOCOLATA VIVA
Natural o rasurado (6).

ALMEJAS TRAINERA®
Parrilla con mantequilla, jugo de limón, mojo de ajo verde de la casa.

OSTIONES TRAINERA®
Parrilla con mantequilla, jugo de limón, mojo de ajo verde de la casa.

Tiraditos

HUACHINANGO O ROBALO PULPO

Cocteles

CAMARÓN
Salsa marinera hecha en casa.

VUELVE A LA VIDA TRAINERA®
Camarón, pulpo, ostiones, callo de hacha con nuestra salsa marinera.

Ceviches

TRAINERA®
Pescado blanco al limón y aceituna verde.

ACAPULQUEÑO
El clásico con salsa marinera. Delicioso.

YUCATECO
Camarón, pulpo y caracol con jugo de limón, salsa de habanero.

PERUANO BLANCO
Pescado aderezados con salsa blanca a base de camarón y calamar.

CEVICHE AJI
Pescado y pulpo marinado en leche de tigre, pasta ají amarillo, cebolla morada, apio y cilantro.

AGUACHILE DE CAMARÓN
Rojo/Verde.

Sashimis

Corte grueso o fino

ATÚN

ATÚN ESPECIAL ... Mkt
Azul o Toro.

SALMÓN

PAL' FRÍO

CALDO DE CAMARÓN TRAINERA®
Camarón, chile morita, cebolla, ajo y verduras.

CLAM CHOWDER
Crema de almejas.

CHILPACHOLE DE JAIBA
Pulpa de jaiba, chile morita, jaiba entera.

ALUBIAS CON ALMEJAS
Al vino blanco y azafrán.

CAZUELAS

CAMARÓN
Diabla, Mojo, Ajillo, Trainera.

PULPO CON CHISTORRA

MARISCOS GRATINADOS

PARA COMPARTIR

PULPO ENAMORADO
Mayonesa, jitomate, cebolla morada, cilantro y guacamole.

SOFT SHELL CRAB "JAIBA SUAVE"
Jaiba frita servida con arúgula, cebolla encurtida con salsa asada picosita.

MEJILLONES Y ALMEJAS BELGIQUE
Con vino blanco, mantequilla, ajo, cebolla y perejil con papas a la francesa.

ZUCHINNI & JOCOQUE
Calabacita italiana, berenjena, queso Parmesano Reggiano y jocoque.

CHALUPITAS DE MARLÍN
En salsa verde asada con cebolla morada y habanero.

PESCADILLAS (2)
Rellenas de cazón guisado con jitomate y salsa roja.

ANILLOS DE CALAMAR FRITO
Acompañado de salsa Horseradish.

PULPO ZAPATA
Vinagreta de limón y salsa de la casa,

TATAKI DE ATÚN
Laminas de atún aleta amarilla a la plancha con costra de pimienta negra, cebolla encurtida y salsa oriental.

Tacos (4)

PESCADO AL PASTOR
En salsa talla con mayonesa, cebolla morada, cilantro y piña (6).

CAMARÓN Y PULPO TRAINERA®
Parmesano, mayo chipotle, ajo y aguacate.

JAIBA SUAVE
Sazonados con salsa oriental, cebolla, chile serrano y aguacate.

MARLIN
Cochinita de marlín ahumado, crema y aguacate.

TACOS DE RIB EYE
A la parrilla con vinagreta de limón, cebolla morada y chile habanero.

CARNITAS DE MARLÍN
Marlín ahumado con ensalada de nopal, jitomate, cilantro y queso doble crema.

Tostadas

Para Compartir (3 mini), Individual (1 grande)

TRAINERA®
Pescado macerado al limón con jitomate, cebolla, cilantro, aceituna verde, lechuga y guacamole.

MARLÍN
Cochinita de marlín ahumado, frijoles, lechuga, crema y aguacate.

TATAKI DE ATÚN
Atún aleta amarilla, costra de pimienta marinados en salsa oriental, guacamole, cebolla, jitomate y cilantro.

CARAMELO
Tártara de atún, mayo chipotle y cebolla caramelizada.

DE LA TIERRA

RIB EYE (450 Grms.)
Corte grueso jugoso. Acompañado de papas a la francesa.

SHORT RIB BRASEADO
Costillar de res braseado, bañado en adobo con cebolla morada. Acompañado de puré de papa trufado.

ARRACHERA
Con guacamole, frijoles y cebollita cambray.

PASTA Y ARROZ

FETTUCCINE GRATINATI AL PROSCUITTO
Con Jamón Serrano, gratinado con queso Parmesano.

PAELLA TRAINERA®
Camarón, mejillón, almeja chione, calamar, pulpo, costilla de cerdo, chistorra, pollo y verduras.

DEL MAR

CAMARONES U12 AL GUSTO
Mojo de ajo, Ajillo, Diabla, Trainera, acompañado de arroz y verduras (6).

ATÚN SELLADO
Steak de atún en costra de ceniza de cebolla con puré de papa trufado, calabacitas y salsa oriental.

COLA DE LANGOSTA 100 grms
A la parrilla con mantequilla o al Mojo de Ajo, Ajillo, Talla y Diabla.

PULPO
A la parrilla o al gusto, con puré de papa trufado y ensalada de arúgula.

SALMÓN
Salmón de 250 grms. parrillado y sazonado a las finas hierbas, vino blanco o a la parrilla.

FILETE DE PESCADO
Filete de 250 grms. a la plancha o parrillado con salsa de tú elección.

LOMO DE HUACHINANGO /ROBALO
A la plancha o parrillado con la salsa de su elección.

LANGOSTA GOBERNADOR
Langosta con mayochipotle, frijoles y aguacate, ideal para taquear.

PESCA DEL DÍA
de temporada

Servimos la mejor pesca que el mar nos ofrece según la estación, el clima, y la suerte de nuestros pescadores.
Te invitamos al "Mercado de La Trainera" para tu selección.

A LA TRAINERA
Con aceite de oliva, limón real y alcaparras.

A LA SAL

A LA TALLA

FRITO

ENSALADAS

ENSALADA MIXTA
Jitomate premium, lechugas mixtas, vinagreta de vino tinto.

ENSALADA VERDE
Arugula baby, espárrago, queso de cabra, chícharos, edamames, tocino y aderezo de Miso.
Con Camarón

GUARNICIONES

VERDURAS PARRILLA

ARROZ GRANOS ANCESTRALES

PAPAS A LA TRAINERA®

PURE PAPA C/ ESENCIA DE TRUFA

SALICORNIA

Denota producto ESTRELLA de La Trainera®

Síguenos en @LATRAINERA #AlwaysFresh

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