DESAYUNOS

ENTRADAS

Plato de frutas
Variedad de las frutas de temporada. Melón, piña, papaya y sandía.
Pan tostado con mantequilla y mermelada.
Pan brioche tostado acompañado con un toque de mantequilla y mermelada de frutos rojos.
Plato de fruta con yogurt y granola
Variedad de fruta de temporada acompañada de un mix de granola con yogurt natural.
Bowl de frutos rojos
Selección de nuestros frutos rojos: Moras, zarzamora y fresas.

DE NUESTROS HORNOS

Pan Dulce Por Pieza

Concha
Muffin
Chocolatín
Bolita de queso
Rol de canela
Croissant de almendra
Croissant nutella y queso de bola



HUEVOS & OMELETTE

Huevos divorciados
Par de huevos fritos sobre tortilla frita acompañados con frijol, salsa roja y verde.
Huevos con longaniza de Valladolid
3 piezas de huevo fresco acompañado con la tradicional longaniza de Valladolid.
Huevos motuleños
2 piezas de huevos frescos estrellados sobre tostadas bañadas en salsa de tomate, plátano macho frito, jamón y chícharos.
Omelette poblano
Relleno de rajas poblanas, bañado en salsa cremosa de chile poblano, gratinado de queso manchego, aguacate, frijol y ensalada.
Omelette de champiñones
Hecho con 3 piezas, champiñones salteados con queso manchego servido con frijoles refritos y ensalada.



HOT CAKES & FRENCH TOAST

Hot cakes
Con el acompañamiento de su elección, miel, miel de maple, mermelada del día.
French toast
Elaborados con pan brioche, servido a su elección con miel, miel de maple y mermelada del día.
Nutella french toast
Tostada francesa acompañada de nutella, fresas, queso de bola y azúcar glass.
* Agrega tocino o frutos rojos
* Agrega pollo crujiente

* Los alimentos crudos son responsabilidad de quien los consume.
* Precios incluyen IVA.

CHILAQUILES & ENCHILADAS

Chilaquiles naturales
Con la salsa de su elección verde, roja o mixta, acompañado de crema, queso, cebolla, cilantro y aguacate.
* Agrega huevo o pollo
* Agrega arrachera o camarón

Enchiladas Suizas
Hechas con tortilla de harina rellenas de pollo, terminadas con salsa verde cremosa gratinadas con queso manchego.

Enchiladas verdes
Hechas con tortilla de maíz rellenas de pollo, terminadas con salsa verde gratinadas con queso manchego.





ESPECIALIDADES

Molletes a la mexicana
Nuestro delicioso pan con frijol refrito, gratinado con queso manchego acompañado de salsa Xnipec.
*Agrega arrachera o Longaniza

Croque madame
Pan brioche acompañado de jamón de pavo, salsa de quesos, huevo frito al término de su elección y ensalada.

Arrachera con huevo frito y chilaquiles
Corte de arrachera acompañado de frijol refrito, chile serrano toreado, chilaquiles naturales y huevo frito.

Huevos Silver
Revueltos con chaya y camarones, acompañados con queso y salsa ranchera.

Huevos Benedictinos yucatecos
Huevos pochados servidos sobre un pan muffin ingles, guacamole, salsa holandesa, ajonjoli y castacán.

ORDEN EXTRA

Pieza de huevo
Papas al cebollín
Ensalada fresca
Jamón o tocino

Queso extra
Longaniza de Valladolid
Castacán

* Los alimentos crudos son responsabilidad de quien los consume.
* Precios incluyen IVA.

COMIDAS

ENTRADAS

Manitas de cangrejo (p/gramo)
De Celestún frescas, pídalas naturales, al mojo, al ajillo o en mantequilla.
Empanadas de cazón
4 piezas de masa de maíz con chaya rellenas de cazón entomatado. Acompañados con salsa roja y verde.
Sopa de mariscos
Fondo de mariscos tradicional con sofrito criollo. Pulpo, camarón y caracol.
Carpaccio de caracol
Finas laminas de caracol fresco con vinagreta de alcaparras, aguacate, tomate cherry, cebolla, acompañado de queso parmesano y crostinis.
Carpaccio de salmón
Finas laminas de salmón fresco con vinagreta de alcaparras, aguacate, tomate cherry, cebolla, acompañado de queso parmesano y crostinis.
Chilpachole
Elaborado con una base de chiles secos, jitomate y epazote. Servido bien caliente con una selección de mariscos frescos de la estación.
Arroz con camarón
Arroz salteado con salsa de tomate hecha en casa sofrito criollo y camarones.
Calamares crujientes
Calamar empanizado crujiente acompañado de queso parmesano, salsa arrabiata ligeramente picante y ali olí de ajo.
Carpaccio de pulpo
Finas láminas de pulpo con vinagreta de alcaparras, aguacate, tomate cherry, cebolla, acompañado de queso parmesano y crostinis.
Empanadas de mariscos
4 piezas de masa tipo argentinas rellenas de mariscos: pulpo, camarón y caracol, sobre un espejo de salsa de pimiento y camarón.
Chile xcatic relleno
2 piezas de chile xcatic relleno de cazón entomatado capeados, montados sobre frijol refrito salsa de tomate.
Crema de langosta
Deliciosa crema de langosta de la casa.
Tartar de atún
Atún fresco sobre una base de guacamole, marinado con aceite de ajonjolí, ponzu y ajonjolí tostado.
Tataki de atún
Láminas de atún en costra de ajonjolí marinada con salsa ponzu y aceite de olivo.
Carnitas de atún
Nuestras tradicionales carnitas de atún salteadas con chimichurri de la casa, acompañadas de chiltomate, cebolla, cilantro y guacamole.
Pulpo frito con castacán
Tentaculos de pulpo frito con panza de cerdo mezclado con salsa de Xnipec, repollo y guacamole.
Pulpo frito
Marinado en salsa de soya, frito a profundidad y servido con naranja agria asada y salsa de chile habanero.

GUACAMOLES

Natural
Guacamole fresco con cebolla blanca, tomate y cilantro.
*Agrega camarones
Chicharrón de Pulpo
Guacamole acompañado con pulpo frito crujiente.
*Agrega castacán
Chicharrón de Rib eye
Guacamole con trozos de rib eye frito estilo chicharrón.
Con castacán
Guacamole con chicharrón de cachete de cerdo, crujiente y sazonado.

ESPECIALES

Pescado frito (p/gramo)
Pesca del día entera frita acompañada de chiles encurtidos, cebolla y habanero cut.
Langosta mantequilla /termidor (p/gramo)
Acompañado de arroz y verdura.
Fettuccini cremoso al parmesano
*Agrega camarones o pollo
Pan de cazón
Nuestro cazón entomatado en tortillas pasadas en aceite con frijoles refritos bañado en salsa de tomate acompañado de un abanico de aguacate y chaya frita.
Atún en costra de ajonjolí / grill
Atún a término con costra de un mix de ajonjolí, terminado con mantequilla acompañado de arroz y verduras.
Pesca del día tikinxic
Marinado con el tradicional recado de achiote, acompañado de frijol refrito, salsa mexicana y guacamole.
Steak de Camarón
Mignon de camarón envuelto en tocino, acompañado de salsa de su eleccion y guarnicion de arroz y verduras.
Camarones al coco
Camarones crujientes empanizados con coco natural rallado, acompañado de salsa de mango.
Camarones Philadelphia
Camarones empanizados rellenos de queso crema, almendra y un espejo de salsa de camarón.
Pulpo en su tinta
Tradicional pulpo en su tinta acompañado de arroz blanco.
Pulpo al pastor
Marinado en adobo de pastor al grill acompañado de arroz, piña y salsa verde.

* Los alimentos crudos son responsabilidad de quien los consume.
* Precios incluyen IVA.

COCTELES

Deliciosos mariscos frescos a su elección servidos con nuestra receta de la salsa calypso, acompañado de cilantro, cebolla y aguacate.
* Camarón * Caracol * Pulpo
* Mixto

CEVICHES

Ceviche tradicional yucateco
Deliciosos mariscos de su elección marinados con jugo de limón acompañados con nuestra base xnipec y cilantro.
* Camarón * Caracol * Pescado
* Pulpo * Mixto

Ensalada Silver

GRILL

Pechuga de pollo (220 g)
Asada, marinada con nuestro chimichurri acompañada con arroz y verduras.
Arrachera (250 g)
Entraña de res al término, asada acompañada de guacamole, frijol refrito y salsa xnipec.

TACOS & TOSTADAS

Tostada de pate de jaiba con camarón
Pate de jaiba, mayonesa de chile habanero tatemado, aguacate y camarón cocido.
Tostada de camarón tèmpura
Camarón en tèmpura aderezado con mayonesa chipotle, aguacate, salsa teriyaky, ajonjolí y cebolla frita.
Taco de chile güero relleno de marlín ahumado en costra de queso
Chile güero tatemado, relleno de marlín ahumado envuelto en costra de queso manchego y mayonesa chipotle.
Tostada de atún con edamames
Mayonesa de sriracha, pepino, atún, edamames, wakame, ajonjolí, aguacate, cilantro, cacahuate y ponzu.
Tostada de marlín ahumado con queso y arrachera
Marlín ahumado en salsa de chiles, arrachera, queso manchego, cebolla frita, aguacate y pico de gallo
Tacos de camarón baja (3 pzas)
Camarones tèmpura, mayonesa chipotle, ajonjolí, aguacate,
cilantro, pico de gallo y salsa verde.
Tacos Gobernador (3 pzas)
Tradicionales con camarón, chile poblano, pimientos, cebolla gratinados con queso, aguacate y salsa verde.
Torta ahogada con carnitas de atún
Birote salado bañado en salsa de guajillo, guacamole y nuestra receta de carnitas de atún.
Tacos camarón empanizado
3 tacos de tortilla de maíz con camarón empanizado, aguacate, col morada, cilantro y frijol refrito.
Camarones zarandeados
Camarones bañados en salsa huichol, cebolla carbolla y vegetales al grill.
Tostadas de atun silver
Tostadas de pulpo al guajillo

Sabores del pacifico

PARA COMENZAR

Aguachile rojo chiltepin
Camarón, aguacate chile chiltepín, serrano, cebolla, pepino y rábano.
Aguachile verde
Camarones, con nuestra receta de aguachile verde acompañado de aguacate, rábano, pepino, cebolla morada y cilantro.
Aguachile salsa negra con chiles tatemados
Camarón marinado en salsa marisquera con chile chiltepín, chile serrano tatemados, aguacate, pepino, cilantro, rábano y cebolla morada.
Cazuela de camarón meneado
Camarones cremosos en adobo picante con queso, cebolla, pimientos, chile poblano, elote y cilantro, acompañado de tortillas.

PESCADOS & MARISCOS

Caracol
Grill, mojo de ajo, ajillo o escabeche.
Camarones
A la plancha en salsa de su elección: Mango, empanizados, mojo de ajo, ajillo o escabeche.
Pescado
Grill, mojo de ajo, ajillo, empanizado o escabeche.
Salmón
Mango, Grill, Rockefeller o costra de pistache. Acompañado de arroz y verduras.
Pulpo
Grill, mojo de ajo, ajillo o escabeche.
Pulpo poc chuc
Pulpo maya acompañado con nuestro adobo de achiote yucateco, asado al grill acompañado de cebolla asada,curtida, chiltomate y naranja agria asada.
Boquinete (temporada)
A la plancha. Con salsa de su elección: Grill, Mojo, Ajillo, Mantequilla. Acompañado de arroz o verduras.

ALMEJAS

Chocolata
Rasurada
Aguachile chiltepin
Chiles tatemados

Rasurada
Servidos con limón y mignonette de ponzu.
Salsa chiles tatemados
Mezcla de camarón, pulpo, salsa de chiles tatemados, pepino, aguacate y cilantro.
Aguachile Chiltepin
Camarón, pulpo, callo de hacha y aguachile verde chiltepin.

OSTIONES

Ostiones Rasurados
3 pzas
6 pzas 12 pzas

Ostiones Rockefeller
3 pzas
6 pzas 12 pzas

* Los alimentos crudos son responsabilidad de quien los consume.
* Precios incluyen IVA.

SILVER FISH
seafood & grill

BEBIDAS

CERVEZA

Aceitunas
Vaso de Chelada
Vaso de Michelada
Heineken 0.0
Sol
Superior
Indio
Tecate Light
XX Lager
XX Ambar
Vaso de Ojo Rojo
Bohemia Clara
Bohemia Obscura
Amstel Ultra
Heineken

RON

Appleton Blanco
Appleton Special
Bacardí Añejo
Bacardí Blanco
Appleton Estate
Bacardí Solera
Flor de Caña Añejo
Flor de Caña Extra Dry
Havana 7 Años
Matusalem Platino
Malibu
Flor de Caña Gran Reserva
Matusalem G. Rsva 18
Ron Zacapa 23 Años

BRANDY

Fundador
Terry
Torres 10

GINEBRA

Beefeater
Tanqueray
Hendricks

CREMAS & LICORES

Campari
Baileys
Amaretto Disaronno
Chinchón Campechano
Chinchón Dulce
Chinchón Seco
Frangelico
Tío Pepe
Kalhua
Oporto Ferreira
Sambuca Blanco
Sambuca Negro
Strega
Xtabentún
Licor 43

COCTELERÍA

Clamato Natural
Alfonso XIII
Bloody Mary
Clamato con Vodka
Clementina
Clericot
Daiquiri de Fresa
Daiquiri de Limón
Fresa Colada
Margarita
Margarita de Tamarindo
Mojito
Piña Colada
Piñada
Sangría
Tinto de Verano
Sangría Cristal
Sangría Silver

COGAC

Hennessy VSOP
Martell VSOP

MEZCAL

400 conejos Espadín
Amarás Espadín

*** NUESTROS DESTILADOS SON SERVIDOS DE 45 ML.**
* Precios incluyen IVA.

SILVER FISH
seafood & grill

BEBIDAS

VODKA

Absolut Azul
Smirnoff
Wiborowa
Stolichnaya
Grey Goose

TEQUILA

Jimador
Cazadores Reposado
Herradura Blanco
Tradicional
Herradura Reposado
1800 Añejo
1800 Reposado
Don Julio Añejo
Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
Maestro Tequilero Diamante
Don Julio 70
Cuervo Reserva de la Familia

WHISKY

Etiqueta Roja
Jack Daniels
Buchanan's 12
Chivas Regal
Etiqueta Negra
Old Parr 12 años
Buchanan's Master
Glenfiddich 12 años
Macallan 12 años
Chivas 18
Buchanan's 18
Etiqueta Azul

JUGOS

Agua de Fruta de Temporada
Jugo de Naranja
Jugo Verde
Conga
Horchata
Jamaica
Limonada
Naranjada
Naranjada con Soda
Limonada con Soda
Limonada Silver

REFRESCOS
355 ml

Té
Agua Embotellada
Agua Mineral
Agua Quina
Agua Quina Schweppes
Fuze tea negro limón
Refresco Embotellado
Perrier
Topo Chico

CAFÉ

Americano
Espresso
Americano rellenable
Espresso cortado
Espresso doble
Capuccino
Carajillo

*** NUESTROS DESTILADOS SON SERVIDOS DE 45 ML.**
* Precios incluyen IVA.

SILVER FISH
seafood & grill

VINOS

TINTOS

			BOTELLA	COPA
Merlot	**MÉXICO**	Sanbravo 4 meses, Ensenada		
Malbec	**MÉXICO**	Sanbravo 9 meses, Ensenada		
Nebbiolo, Cabernet Sauvignon	**MÉXICO**	Sanbravo selección 9 meses, Ensenada		

BLANCOS

			BOTELLA	COPA
Chardonnay	**MÉXICO**	Crabster, Valle de Guadalupe		
Sauvignon Blanc	**MÉXICO**	Bacalauh, Ensenada		
Albariño	**ESPAÑA**	Castelo Do Mar, Rias Baixas		

ROSADO

		BOTELLA
Zinfandel	L.a. Cetto Blanc, Valle de Guadalupe	

ESPUMOSO

			BOTELLA
Venetto	**ITALIA**	Proseco Flumen Extra Dry, Italia	

*** NUESTRAS COPAS SE SIRVEN CON 145 ML.**
* Precios incluyen IVA.

SILVER FISH
seafood & grill

POSTRES

Helado

Pastel de chocolate

Flan de coco

Cheesecake de queso de bola
y dulce de papaya

Cheesecake de pistacho



AVENIDA 19 #111 LOCAL 7 X 4
COLONIA MONTECRISTO, MONTECRISTO, 97133
MÉRIDA, YUC. TEL: 999 948 2467