

LUNCH

ENTRADAS / ENTREES

Guacamole

Aguacate, jitomate, cebolla, cilandro y el sazón de la casa.
Avocado, tomato, onion, coriander and house seasoning.

Tiritas de Pescado

Marinadas en jugo de limón, cebolla morada y chile serrano.
Fish strips, sliced red onions and serrano pepper in lemon juice marinade.

Chalupitas de Pollo Guisado

Acompañado con salsa roja, verde y salsa mexicana. / *Stewed chicken in corn "chalupita", tortilla with your choice of red, green or mexican sauce.*

Coctel de Camarón

Camarones fríos en salsa coctelera con jugo de piña.
Cold shrimps in cocktail sauce with pineapple juice.

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Tropical con Pollo BBQ/Chicken brochettes

Brochetas de pollo cubiertas con ajonjolí, coco y cacahuete, sobre lechugas con Aderezo de kiwi. *Chicken brochettes with sesame, coconut and peanuts over a bed of lettuce with kiwi dressing.*

Ensalada de Nopal, Jitomate y Queso Panela

Asados y aderezados con aceite de oliva y ajonjolí. / *Grilled prickly pear cactus, Tomatoe and panela cheese salad, served with olive oil and sesame seeds.*

Ensalada de Espinacas

Tiernas hojas de espinacas con trozos de manzana verde, nueces y aderezo de miel y vinagre balsámico. / *Baby spinach salad with green apple, nuts and honey-balsamic dressing.*

SOPAS / SOUPS

Sopa de Tortilla

Tradicional sopa de Jalisco con guarnición de chicharrón, aguacate, crema y chile ancho. / *Jalisco's traditional tortilla soup with pork rind, avocado, cream and chili topping.*

Sopa de Cebolla

Receta tradicional francesa acompañada de crotones gratinados.
Traditional French onion soup with bread croutons au gratin.

LUNCH

ESPECIALIDADES DE SHIVA **SHIVA'S SPECIALITIES**

Aguachiles

Camarones en jugo de limón, cebolla, chile, con espuma de cerveza y caldillo de Chile de árbol, /Slices of Shrimp (Prawns) with lemon juice, serrano pepper with beer and dry red pepper sauce.

Campechana de Mariscos

Receta de la casa. / Mixed shellfish platter.

Enchiladas de Huachinango

Dos texturas en tortillas de harina, bañadas en salsa de cilantro y crema.
Fish enchiladas in flour tortillas covered with coriander & cream sauce.

Tacos de Pescado al Pastor

Pescado en salsa clásica al pastor, servidos con piña asada y cebolla marinada con habanero.
"Al pastor" sauce fish tacos, served with grilled pineapple and onion in habanero marinade.

Tacos de Camarón

Con tortillas hechas a mano y gratinadas con queso Oaxaca.
Shrimp tacos in handmade tortillas & au gratin with Oaxaca cheese.

SANDWICHES

Panini de Arrachera Angus

Focaccia de arrachera con pimientos, cebolla, frijoles refritos, salsa chipotle y ensalada de espinaca. / Angus steak focaccia with bell peppers, onions, refried beans, with chipotle sauce and spinach salad.

Club de Sándwich

Tradicional club sándwich con queso americano, tocino, jamón, pollo y papas a la francesa.
Traditional recipe with cheddar cheese, bacon, ham and chicken served with french fries.

Sándwich de Ensalada de Atún /Tuna Salad sandwich

Ensalada de atún en pan focaccia acompañado de salsa mixta./tuna salad sandwich served with mixed salad.

Hamburguesa/Hamburger

75.00

De res con su selección de queso: amarillo, chihuahua ó azul, acompañado de papas a la francesa. / Cheeseburger with French fries, your selection of cheese: cheddar, chihuahua or blue.

Pepito de res

Jugoso filete de res en pan de baguette con papas francesas./Beef tenderloin on a baguette with French fries.

CENA / DINNER

ENTRADAS / ENTREES

Huaraches

Masa morada con fajitas de res guisadas y un toque de frijoles. / *Beef fajitas served with Black tortillas and refried beans.*

Panuchos Vegetarianos

Toque de chipotle con crema y queso. / *Vegetarian tortilla topped with cream, cheese and chipotle sauce.*

Tacos de Camarón

Con tortillas hechas a mano y gratinada con queso Oaxaca. / *Shrimp tacos in hand made tortillas & gratin with Oaxaca cheese.*

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Shiva

Combinación de lechugas de primavera, tomate cherry y tomatillo, con vinagreta de mostaza receta de la casa. / *Spring lettuce salad with cherry, green tomatoes and mustard vinaigrette.*

Ensalada Mixta/Mixed Salad

Combinación de lechugas con aderezo de cítricos y frutos del bosque. / *Mixed lettuce salad with citric & berries dressing.*

Ensalada Cesar/Cesar Salad

Al estilo César Cardini. / *Traditional Cesar Salad.*

Ensalada de Endivias y Queso Crema/Endives Salad

Mezcla de lechugas, endivias, queso y aderezo de pera. / *lettuce, endives and goat cheese with pear dressing.*

SOPAS / SOUPS

Crema Vichyssoise

Deliciosa crema de chayote con pollo y crema agria. / *Cream of chayote with Chicken and sour cream..*

Bouillabaisse

Receta tradicional francesa con mariscos, crotones y rouillé. / *Traditional seafood French recipe with croutons and rouillé.*

Crema de Chile Poblano

Una tradición mexicana. / *A Mexican tradition, cream of poblano chile.*

Crema de Flor de Calabaza

Deliciosa crema con emulsión de huitlacoche. / *Cream of squash Blossom with huitlacoche.*

PASTAS

Spaghetti a la Carbonara

Receta clásica italiana con tocino, crema y huevo. / *Classic italian recipe with bacon, egg and cream.*

Pené Rigate con Salsa Pomodoro

Pasta corta con salsa de tomate receta de la casa. / *Pasta & ground meat ragout Loma del Mar style.*

Spaghetti a la Boloñesa

Receta preparada en casa al estilo Loma del Mar. / *Pasta & ground meat ragout Loma del Mar style.*

Fettuccini con Pollo al Vino Blanco

Pasta preparada con un toque de vino blanco y crema. / *Chicken & pasta in a White wine & cream sauce.*

ESPECIALIDADES / SPECIALITIES

Filete de Huachinango

En salsa Veracruz, acompañado con arroz primavera. / *Huachinango filet in Veracruz sauce and accompanied with spring rice.*

Filete Dorado

Acompañado con puré de papa al limón y compota de tomate. / *mahi mahi fish filet served with lime seasoned potato puré and tomato sauce.*

Filete de Atún

Acompañado con puré de camote, jitomate asado y salsa adobo. / *Steak tuna with sweet potato purée, grill tomato & red chili sauce.*

Cola de Langosta

Flameada con brandy y rissoto de verduras. / *Lobster tale blazed up in brandy & vegetable rissoto garnish*

Camarones tigre

Acompañados con napoleón de verduras y salsa de sandía / *tiger shrimp served with vegetables (napoleón style) and watermelon sauce*

Rack de Cordero

Acompañado con papa mojada y lentejas con salsa de naranja y menta. / *Lamb rib rack in orange & mint sauce with potato and lentils garnish.*

Solomillo de Res

Con canasta de queso parmesano, ratatouille de verduras y salsa demiglas. / *beef tenderloin served with a parmesan cheese partry , ratatouille and gravy sauce. .*

Rib Eye

Acompañado de verduras salteadas y salsa de pimienta. / *Served with sauté vegetables & green Pepper sauce.*

New York Steak

Con verduras a la parrilla champiñones salteados con salsa de café y mostaza. / *Garnished with grilled vegetables, sauté mushrooms in coffee & mustard sauce.*

Pechuga de Pollo rellena de Champiñones

Relleno de verduras, acompañada de spaghetti con salsa de jitomate. / *Chicken breast stuffed with vegetables over spaghetti bathed in tomato sauce.*

POSTRES / DESSERTS

Brownie Supreme

Cuadro de Brown caliente con helado de vainilla.

Hot Brown square & vanilla ice cream.

Pastel de Elote

Servido sobre cajeta, y acompañado con helado de coco y frutos rojos.

Cornbread cake served in "cajeta" (soft caramel), with coconut ice cream & red fruits.

Tacos dorados de Mango

Con salsa de fresa y helado de vainilla

With strawberry sauce and vanilla ice-cream

Barbaresa de Cajeta

Gelatina de cajeta con crujiente de crepa.

Soft caramel jelly accompanied by a crispy crêpe.

Crembule de vainilla

Con azúcar caramelizada

Passio.

Tiramisú

De licor de café con crema pastelera.

Coffe liqueur tiramisú with pastry cream

Mousse de cajeta

Mezclado con zarzamora y salsa de fresa

Caramel mousse served with blackberry and strawberry sauce.

CAFÉ O TÉ / COFFE OR TEA

Café Americano

Brewed coffe

Express

Express coffe

Descafeinado

Descaffeinated coffe

Té Verde, Manzanilla, Hierbabuena, o Negro.

Green, Chamomile, Spearmint or Black tea

Café mexicano

Mexicano coffee

Café irlandés

Ireland coffee