

TOSTADAS DE LA CASA

Tostada de Atún.	\$395
Tostada de maíz con atún aleta amarilla marinado con salsa oriental, sobre puré de aguacate y cebolla caramelizada.	
Tostada De Camarones Al Estilo Joi.	\$395
Tostada de maíz con camarones al chintextle, cebolla encurtida, puré de aguacate, rodajas de chile serrano y brotes de cilantro criollo.	
Tostada De Pescado En Salsa Macha Dulce.	\$395
Tostada de maíz con aguacate, pescado marinado en salsa macha dulce, ralladura de limón, cebolla crujiente dulce y brotes de cilantro criollo.	
Tostada De Aguachile De Camarón.	\$315
Camarón marinado en aguachile rojo de la casa (picante).	

POOL SNACKS

Brocheta De Camarón En Tempura (5 pz).	\$545
Brochetas de camarón en tempura negra con mayonesa cítrica, menta y hueva de salmón.	
Hamburguesa De Res.	\$395
Carne de res 80/20 premium con vegetales, pan hecho en casa, queso americano, cebolla caramelizada, tocino y aderezo especial, acompañada con papas a la francesa con alioli picante.	
Hamburguesa De Pollo.	\$355
Pechuga de pollo a la parrilla marinada en especias, gratinada con queso provolone, salsa tártara, vegetales y papas a la francesa con alioli picante y pan hecho en casa.	
Club Sandwich.	\$485
Pan brioche hecho en casa, dorado a la plancha, con pollo marinado en hierbas finas, gratinado con queso provolone ahumado, aderezado con mostaza Dijon y mostaza antigua, relish de jalapeño y pepinillos, tocino, lechuga, cebolla morada, aguacate y jitomate deshidratado.	
Guacamole Con Chicharrón De Atún.	\$345
Aguacate machacado con limón, sal, chile, serrano y trozos de chicharrón de atún, acompañado de salsa de aguachile.	
Guacamole Pico De Gallo.	\$255
Aguacate machacado, pico de gallo, limón y sal.	
Tabla De Carnes Frías Y Quesos.	\$675
Salami, jamón serrano, pepperoni, variedad de quesos de la casa (4 opciones), crostinis, mermelada de chabacano y macha, nuez horneada, encurtidos hechos en casa.	
Hummus De Garbanzo.	\$250
Garbanzo, tajini, aceite de oliva, paprika y garbanzos fritos acompañado de pan pita.	

PIZZAS DE LA CASA

Pizza Joseph.	\$355
Pesto de la casa con queso burrata, arúgula, jamón serrano y vinagreta dulce.	
Pizza De Carnes Frías.	\$345
Jamón serrano, salami, pepperoni, salsa pomodoro y queso mozzarella fresco.	
Pizza Margarita.	\$345
Salsa pomodoro hecha en casa, queso mozzarella fresco, tomates deshidratados hechos en casa y hojas de albahaca.	

ENSALADAS

Ensalada Caprese.	\$275
Tomate cherry, queso mozzarella fresco, pesto de la casa, hojas de albahaca y aceite de oliva.	
Ensalada de kale.	\$295
Lechuga Kale con aderezo cítrico, supremas de pomelo y naranja, nuez horneada, queso de cabra y cebolla morada encurtida.	
Ensalada de Arúgula.	\$295
Arúgula, manzana verde, jitomate cherry, queso feta, elineada con vinagreta de mostaza Dijon, miel y hierbabuena.	

TACOS DE LA CASA

Tacos De Rib-eye 150g (3pz).	\$455
Rib-eye al grill acompañado de cebolla baby confitada, salsa martajada y brotes de cilantro.	
Tacos De Camarón Al coco (3pz).	\$395
Camarones empanizados con coco, col morada encurtida, cremoso de aguacate y mayonesa de chipotle.	
Tacos De Pesca Del Día.	\$395
Pescado estilo Baja con salsa tártara, col morada encurtida y brotes de cilantro criollo.	
Tacos De Setas Al Pastor	\$355
Setas al pastor con piña asada, salsa martajada y brotes de cilantro.	

CEVICHERÍA JOI

Ceviches Tropicales

Ceviche Mestizo. \$410
Mezcla de frutas tropicales: kiwi, piña, pepino, cebolla morada, jugo de limón, jugo de piña, trozos de pescado blanco y chile serrano.

Ceviche Ancestral. \$239
Ceviche de tepache con, jugo de limón, trozos de piña, cebolla morada y rodajas de chile habanero con aceite de chiles costeños.

Ceviche Costeño Tropical. \$430
Ceviche de maracuyá y manzana verde, con pescado blanco, pulpa de maracuyá, limón y chile.

Aguachiles de Camarón

Aguachile Capitán Barbanegra. \$239
Camarón desnaturalizado en limón, aceite de chile habanero, tinta de sepia, aguacate y brotes de cilantro.

Aguachile Capitán Barbaroja. \$295
Camarón desnaturalizado en limón, mezclado con pasta de chiles costeños, cebolla, aguacate, aros de cebolla blanca y brotes de cilantro.

Aguachile Joi. \$395
Camarón desnaturalizado en limón, cilantro, cebolla blanca, chile serrano, cebolla encurtida y pepino persa.

Tiraditos

Tiradito Mulato. \$239
Atún en salsas negras, aguacate, chile jalapeño, piña y cilantro.

Tiradito Zicatela. \$255
Pescado en salsa de piña con salpicón de piña tatemada y aceite verde de cilantro.

Tiradito Peruano. \$495
Pescado blanco, con salsa huancaína, camotes y elotes.

Nota: *todos los platillos pueden prepararse con pescado blanco o atún.*

EXTRAS

Papas A La Francesa. \$185
Papas fritas acompañadas de alioli picante.

Crudités. \$185
Zanahoria, jícama y pepino.

Coco Fresco. \$185
Agua de coco fresco acompañado de limón, tajín y sal.



CASA JOSEPH

Menú de Playa