



Menú Alimentos



**lun-vie 10.30 am a 6
pm**
**sab-dom 9.30 am a 7
pm**



9616000759
9616001234



LIBRAMIENTO SUR ORIENTE ENTRE CARRETERA A
VILLAFLORES Y ANTIGUO DESVÍO AL ZOOLOGICO

AGUACHILES

AGUACHILE VERDE

(camarón o pescado ahogados en nuestra deliciosa salsa de chile jalapeño, acompañado de cebolla y pepino)

AGUACHILE ROJO

(camarón o pescado ahogados en limón y polvo de chile de árbol acompañado de cebolla morada y pepino)

AGUACHILE NEGRO

(Deliciosa mezcla de salsas negras con habanero, acompañado, rabano, cilantro, cebolla y pepino)

AGUACHILE TROPICAL

(Camarón ahogado en una mezcla especial con chile de árbol tatemado, acompañado de sandía, mango, pepino, y cilantro)

PLATO MARINO

(camarones cocidos en limon, ahogados en nuestra salsa negra casera, adornados con cebolla morada y jalapeño)

Chico \$190

Grande \$230

ENSALADAS

DE MARISCOS, DE CAMARONES, CAMARÓN SECO CON LIMÓN Y CHILE BLANCO, TORTITAS DE MACABIL, SALCHICHAS DE MACABIL, MINILLA.

Chico \$220 Extra pulpo +\$40

Grande \$250 Extra pulpo +\$60

TACOS

TACO ESTILO BAJA 1 PIEZA \$75

(tortilla de maíz hecha a mano con camarón o pescado capeado, con col, zanahoria y elotitos acompañado de salsa de tamarindo)

TACO GOBERNADOR 1 PIEZA \$75

(tortilla de maíz hecha a mano con camarón guisado y gratinado con queso gouda)

¡pide nuestros
platos estrella!

Le recordamos que consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

CAMARONES

AL AJO, A LA MANTEQUILLA, AL AJILLO, A LA HAWAIANA, EMPANIZADOS, AL NATURAL, A LA DIABLA, CUBANOS, CHIPOTLE, A LA CERVEZA, A LA TALLA, AL ARRIERO, ARROZ CON CAMARONES, ARROZ A LA MARINERA, ARROZ A LA TUMBADA, ESPAGUETTI MARINERA, AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN, ATÚN O CAZÓN. \$230

SOPAS

CHILPACHOLE, CALDO DE CAMARÓN, SOPA DE MARISCOS \$210

CHILPACHOLE DE CAMARÓN PELADO, CALDO DE MEDALLÓN, SOPA DE

MARISCOS ESPECIAL/ SOPA CAMPESINA \$230

PESCADOS

ROBALO O HUACHINANGO X KILO \$450

MOJARRAS X KILO \$250

LISAS X KILO \$320

PESCADOS A LA BRASA (Talla, zarandeado o mitad y mitad) ★

PESCADOS AL GUSTO (Frito, al ajo, al ajillo, a la mantequilla, o en caldo)

FILETE RELLENO DE MARISCOS CON CREMA DE CHAMPIÑONES \$300

FILETE RELLENO DE MARISCOS GRATINADO \$300

FILETE O MEDALLÓN DE ROBALO O HUACHINANGO AL GUSTO \$280

FILETE DE MOJARRA AL GUSTO \$210

FILETE DE SALMÓN AL GUSTO \$300

FUENTES

DE MARISCOS P/2 PERSONAS \$540

DE MARISCOS P/3 PERSONAS \$780

DE MARISCOS P/4 PERSONAS \$1020

DE MARISCOS P/5 PERSONAS \$1230

MAR Y TIERRA P/4 PERSONAS \$910

MAR Y TIERRA P/5 PERSONAS \$1140

SALCHICHAS Y TORTITA DE MACABIL

CAM EMPANIZADOS

CAM AL AJO

MOJARRA FRITA

CAM A LA CERVEZA

EMPANADAS

FIL MOJARRA EMPANIZADO

JAIBAS

CHILES RELLENOS DE CAZÓN

Para comenzar

OSTIONES Y OTROS

OSTIONES A LA ROCKEFELLER \$175

(ostiones rellenos de nuestra pasta rockefeller y gratinados con queso gouda)

OSTIONES PICA PICA \$175

(ostiones rellenos de nuestra pasta rockefeller, gratinados con queso gouda espolvoreados con tocino y salsa pica pica)

RASURADOS \$175

(Ostiones en su concha al natural preparado con salsas, cebolla cilantro y pulpa de camarón)

OSTIONES EN SU CONCHA \$140

(ostiones al natural en su concha)

CASCO DE MULA/ ALMEJA CHOCOLATA DOCENA \$segun tamaño

PA PICAR \$320

(platón con ceviche de pescado, filete empanizado al arriero, camarones al natural y pulpo a la brasa)

COCTELES

DE CAMARÓN, OSTIÓN, ATÓMICAS, CAMPECHANAS, VUELVE A LA VIDA

Chico \$150 Extra pulpo +\$20

Mediano \$185 Extra pulpo +\$35

Grande \$220 Extra pulpo +\$40

CEVICHE

CEVICHE DE CAMARÓN /CEVICHE DE PESCADO /CEVICHE MIXTO

CEVICHE AL MANGO (CAMARÓN O PESCADO COCIDOS EN LIMÓN, CON PEPINO, JÍCAMA, MANGO, PEREJIL Y HABANERO)

Chico \$200

Grande \$250

TORRE DE AGUACHILE ★ \$220

(camarón, pescado y pulpo sobre una cama de aguacate, pepino y cebolla morada, marinado en su mesa con nuestra mezcla especial con chile de árbol)

TOSTADAS

TOSTADAS DE CEVICHE (CAMARÓN, PESCADO O MIXTA) \$85

TOSTADA DE MARLÍN \$85

(Marlín ahumado con tomate, cebolla y cilantro, sobre una tostada con rodajas de pepino, adornado con chile serrano y salsa picante de la casa)

TOSTADA DE ATÚN FRESCO \$100

(cubos de atun marinados con salsa de la casa servidos sobre una tostada de maíz aderezado con salsa dulce y ajonjolí)

TOSTADA DE CEVICHE AL MANGO (DE CAMARÓN O PESCADO) \$90

EMPANADAS

EMPANADAS DE CAMARÓN, CAZÓN, JAIBA \$180

(4 piezas acompañadas de repollo y chiles encurtidos y salsa roja)

EMPANADAS DE QUESILLO 4 PIEZAS \$130

EMPANADAS RELLENAS GRATINADAS \$195

2 piezas del guiso de su elección (camarón o cazón) acompañadas de salsa roja

EMPANADAS DE HOJALDRE (CAMARÓN O PULPO)

3 piezas \$180

Platillos

JAIBAS Y JAIBONES

JAIBAS AL GUSTO \$160

JAIBAS RELLENAS GRATINADAS \$195

JAIBONES AL GUSTO \$235

PULPO

EN SU TINTA, AL AJILLO, AL AJO, A LA MANTEQUILLA, A LAS BRASAS \$390

CARNES

ARRACHERA \$220

(Arrachera de res acompañado de papas a la francesa, guacamole y frijoles)

CHURRASCO \$220

FILETE DE RES \$230

PICAÑA \$260

FILETE DE POLLO \$170

COSTILLA DE PUERCO \$180

Menú infantil

Empanadas de queso \$95

(4 mini empanaditas rellenas de queso acompañado de papas a la francesa)

Filete de pollo empanizado \$95

(mini orden de filete de pollo empanizado con papas a la francesa)

Quesadillas \$95

(3 quesadillas de tortilla de harina acompañado de papas a la francesa)

Deditos de pescado \$110

ESPECIALIDADES

CAMARONES AL HABANERO ★ \$240

(camarones con una salsa cremosa de habanero, acompañados de arroz y tortillas de harina)

CAMARONES ISLEÑOS ★ \$240

(Camarones al coco acompañados de salsa de mango)

CAMARONES AL TEQUILA ★ \$240

(Camarones flambeados en su mesa con tequila, acompañados de arroz)

CAMARONES EL MAR ★ \$240

(Camarones empanizados rellenos de jamón y queso manchego)

CAMARONES CARIBENOS ★ \$240

(camarones envueltos en tocino rellenos de queso manchego)

CAMARONES CON TOCINO GRATINADO ★ \$240

(Queso manchego fundido con camarones y tocino, servido en cazuela de barro)

CAZUELA DE CAMARÓN ★ \$260

(camarones gratinados servidos en cazuela, con pimientos y cebolla)

CAZUELA DE MARISCOS ★ \$260

(camarón, ostión, calamar y caracol gratinados en cazuela, servidos con pimientos y cebolla)

HAMBURGUESA DE CAMARÓN ★ \$200

(Pan brioche, con lechuga jiomate y nuestro guiso especial de camarón con queso gouda, acompañado de papas gajo)

FISH AND CHIPS \$200

(Tiras de pescado rebozadas, acompañadas de papas a la francesa)

AGUACHILE ROJO

PULPO A LAS BRASAS



Menú Bebidas y postres



**lun-vie 10.30 am a 6
pm**
**sab-dom 9.30 am a 7
pm**



9616000759
9616001234



LIBRAMIENTO SUR ORIENTE ENTRE CARRETERA A
VILLAFLORES Y ANTIGUO DESVÍO AL ZOOLOGICO

Cervezas y miches

CERVEZAS

CERVEZA MEDIA \$40

(ámbar, lager, indio, corona, victoria, pacifico)

CERVEZA PREMIUM \$55

(Tecate, Tecate light, Bohemia clara, Bohemia oscura, Modelo especial, Negra modelo, amstel ultra)

HEINEKEN \$60

HEINEKEN FAMILIAR \$130

HEINEKEN 0 \$50

MICHELADAS

MICHELADA MEDIA \$65

MICHELADA PREMIUM \$70

MICHELADA HEINEKEN \$75

MICHELADAS Y CLAMATOS

MICHELADA CLAMATO MEDIA \$75

MICHELADA CLAMATO PREMIUM \$85

MICHELADA CLAMATO HEINEKEN \$90

MICHELADAS SABORES

MICHELADA MANGO/TAMARINDO MEDIA \$80

MICHELADA MANGO/TAMARINDO PREMIUM \$90

MICHELADA MANGO/TAMARINDO HEINEKEN \$95

JARRAS DE MICHELADA

JARRA MICHELADA \$180

JARRA MICHELADA CLAMATO \$200

JARRA MANGO/ TAMARINDO \$210

MICHELADA MARINA

MICHELADA MARINA MEDIA \$175

MICHELADA MARINA PREMIUM \$195

MICHELADA MARINA HEINEKEN \$200

Bebidas

AGUA DEL DÍA

VASO \$35

COPA GLOBO \$55

JARRA \$110

AGUA EMBOTELLADA \$35

REFRESCOS \$35



MICHELADA MARINA

Postres

Helados

(Vainilla, fresa, chocolate, napolitano)

Banana split

Flan hecho en casa

Duraznos en almibar

Duraznos con rompopo

Helados frutales

*pregunte por los sabores

Panqué de plátano

(Panqué hecho en casa, bañado en dulce de leche y acompañado de helado de vainilla)

Cheescake de frutos rojos

Crepas de cajeta

(flambeadas en su mesa bañadas en cajeta preparada al momento)

Platanos flameados

(Platanos flameados en su mesa acompañados de helado de vainilla)

Duraznos flameados

(Durazno en mitades flameados en su mesa acompañados de helado de vainilla)

Tempura helado

(helado lado de vainilla frito con cajeta o chocolate)

Platanos Fritos con lechera o queso chiapas y crema



BANANA SPLIT



PANQUE DE PLÁTANO



TEMPURA HELADO

Botellas y copeo

TEQUILAS

HORNITOS (BOTELLA) \$740

HORNITOS (COPA) \$75

CUERVO TRADICIONAL (BOTELLA) \$900

CUERVO TRADICIONAL (COPA) \$90

HERRADURA REPOSADO (BOTELLA) \$1,060

HERRADURA REPOSADO (COPA) \$100

HERRADURA BLANCO (BOTELLA) \$1000

HERRADURA BLANCO (COPA) \$100

1800 REPOSADO (BOTELLA) \$960

1800 REPOSADO (COPA) \$95

1800 AÑEJO (BOTELLA) \$1300

1800 AÑEJO (COPA) \$130

DON JULIO 70 (BOTELLA) \$1800

DON JULIO 70 (COPA) \$180

DON JULIO REPOSADO (BOTELLA) \$1600

DON JULIO REPOSADO (COPA) \$160

DON JULIO AÑEJO (BOTELLA) \$1900

DON JULIO AÑEJO (COPA) \$190

DON JULIO BLANCO (BOTELLA) \$1200

DON JULIO BLANCO (COPA) \$120

MAESTRO DOBEL \$1600

MAESTRO DOBEL (COPA) \$160

BRANDY

AZTECA DE ORO (BOTELLA) \$750

AZTECA DE ORO (COPA) \$75

TERRY (BOTELLA) \$870

TERRY (COPA) \$85

TORRES 10 (BOTELLA) \$850

TORRES 10 (COPA) \$85

RON

BACARDI AÑEJO (BOTELLA) \$650

BACARDI AÑEJO (COPA) \$65

BACARDI BLANCO (BOTELLA) \$670

BACARDI BLANCO (COPA) \$65

MATUSALEM 18 (BOTELLA) \$1350

MATUSALEM 18 (COPA) \$135

APPLETON ESTATE (BOTELLA) \$800

APPLETON ESTATE (COPA) \$80

VODKA

SMIRNOFF (BOTELLA) \$660

SMIRNOFF (COPA) \$65

WYWOROWA (BOTELLA) \$600

WYWOROWA (COPA) \$60

ABSOLUT AZUL (BOTELLA) \$920

ABSOLUT AZUL (COPA) \$90

STOLICHNAYA (BOTELLA) \$880

STOLICHNAYA (COPA) \$90

WHISKEY

BUCHANAN'S 12 (BOTELLA) \$1850

BUCHANAN'S 12 (COPA) \$185

BUCHANAN'S 18 (BOTELLA) \$4300

BUCHANAN'S 18 (COPA) \$400

ETIQUETA ROJA (BOTELLA) \$1060

ETIQUETA ROJA (COPA) \$100

ETIQUETA NEGRA (BOTELLA) \$1950

ETIQUETA NEGRA (COPA) \$195

Cocteleria y mixología

Mezcalpiña

· 2 oz mezcal · jugo de piña

· brocheta de piña

· miel de abeja

· jugo de limón *frapeado

\$140



Quimbaracuya

· 2 oz absolut pear · 1 oz malibu

· maracuya

\$130

Tamarindo Refresh

· 2 oz vodka sabor tamarindo

· soda de limón \$100



Pink & Tonic

2 oz gin de fresa · agua tónica

· fresas

\$140



Aperol Spritz

· 32 oz Aperol · Agua mineral

· 3 espumoso dulce · toronja

\$140



Carajillo

· cafe expresso · licor 43

caramelo y canela

\$155



PIÑA COLADA \$110

MARGARITA SABORES \$110

MOJITO \$110

CLERICOTT

CLERICOTT CLÁSICO \$300

★CLERICOTT MAR AZUL \$370

DIGESTIVOS

ANIS /CINZANO /AMARETTO /LICOR 43

/FRANGELICO /BAYLEYS /SAMBUCA

\$105

