



**LOS MEJORES MARISCOS... ¡COMO
A TI TE GUSTAN!**

Aquí no hay complicaciones, solo sabor auténtico y mariscos frescos para chuparse los dedos. ¿Qué se te antoja hoy?



EXOTICOS

Menu

ESPECIALIDADES

Parrillada de mariscos \$245

Camaron, calamar blanco, calamar negro, surimi, pescado, almeja, jaiba, verdura, salteado con mantequilla y sazonado con salsa de la casa (ajo y chipotle).

Alambre de mariscos \$245

Camaron pelado, calamar blanco, calamar negro, surimi, cebolla y chile morron, sazonado con piña mantequilla y ajo, gratinado con queso manchego y oaxaca.

Molcajete de mariscos \$380

Camaron, pulpo, jaiba, almeja chocolata, pescado, calamar blanco y calamar negro, sazonado con una salsa verde de la casa.

Piña Rellena \$250

Pulpo, camaron pelado, surimi, sazonado con mantequilla y una salsa de chipotle con piña.

Camarones Philadelphia \$270

Camarones corte mariposa, rellenos de queso philadelphia, rebozados en crocante de pan

Filete relleno de mariscos \$380

Filete relleno de camaron pelado, surimi, ostion, calamar blanco, calamar negro y jaiba.

Media Parrila \$160

Media Alambre \$160

Medio Burro Marino \$160

Chicharrón de mojarra \$280

Porciones en cubos de mojarra, sazonados con condimentos y frita.

Filete empanizado con mariscos \$380

Lomo de pescado frito, acompañado con camaron, calamar blanco, calamar negro, surimi, almeja y jaiba.

Brocheta de camaron \$250

Camaron, pulpo, cebolla, tocino, frito.

Pulpo Enamorado \$260

Pulpo, morron frito, cebolla, crema y mayonesa.

Salmón al gusto \$280

Cocado a la plancha (mojo de ajo, diablo, ajillo, hawaiano, almendrado, solo).1 Lomo

Camarones coco \$255

Empanizados con coco rayado y fritos.

Burro marino \$250

Filete relleno con camaron, pulpo, surimi, almendras, pasas, nuez y cacahuete, bañado con una salsa de crema y chipotle.



PIÑA RELLENA



CAMARONES A LA DIABLA



CAMARONES GABARDINA



MOLCAJETE DE MARISCOS

PREPARADO
Al momento

"Todos nuestros platillos son preparados al momento con ingredientes frescos. Agradecemos su paciencia."



MOJARRA

FILETES

Exótico \$180

Filete bañado con una crema a base de piña y cilantro.

Veracruzana \$180

Pescado sazonado con verduras y chiles güeros, aceitunas y alcaparras

Hawaiana \$180

Filete acompañado con un guiso de cebolla, chile, tocino y piña gratinado

Mojo de ajo \$180

Pescado bañado con una salsa de ajo de la casa, gratinado.

Empapelado \$180

Pescado guisado con verduras, sazonado con mantequilla, ajo y queso.

Plancha \$165

Pescado salpimentado y guisado a la plancha.

Empanizado o a la diablo \$180

Frita \$250

Marinada y frita

Mojo de ajo \$250

Marinado con ajo, frita y servida con hojuelas de ajo

Diabla \$275

Bañada con verduras salteadas con mantequilla y sazonadas con salsa de chipotle.

Empapelada \$280

Corte mariposa, guisada con verduras, sazonado con mantequilla, ajo y queso.

Veracruzana \$280

Sazonada con verduras y chiles güeros, aceitunas y alcaparras

Rellena de mariscos \$350

Mojarra rellena, empapelada con camarón pelado, surimi, ostión, calamar blanco, calamar negro y jaiba

Con camarones \$380

Al gusto

Con Mariscos \$380

Mojarra frita, acompañado con camarón, calamar blanco, calamar negro, surimi, almeja y jaiba.



El consumo es
responsabilidad
exclusiva del cliente.





MOJARRA A LA TALLA

RECOMENDACIÓN

del chef

PARA LA Botana

Orden pescadillas \$130

6 piezas.

Pieza pescadilla \$25

Orden camaronilla \$210

6 piezas.

Pieza Camaronilla \$40

Orden filetitos \$160

5 piezas.

Pieza filetito \$35

Empanada de camarón \$80

Empanada de pescado

Empanada de calamar negro

Empanada de calamar blanco

Empanada de pulpo \$120

A la talla: a la plancha

Camarones \$300

Pulpo \$1.50 g

Mojarras \$280



PULPO A LA TALLA



FILETITOS DE PESCADO



EMPANADA

El consumo es
responsabilidad
exclusiva del cliente.





PULPO A LA TALLA

AGRADECEMOS

su paciencia.

El tiempo de preparación puede variar, ya que todo se cocina al momento con productos frescos.

CALDOS

Aguachiles

CALDO

Camaron	\$135
Pescado	\$135
Almeja	\$135
Jaiba	\$135
Camaron pelado.....	\$135
Surtidos.....	\$135

Camarones **\$250**

Tostada Sinaloa

Camaron	\$120
Pulpo	\$180

Vuelve a la vida **\$240**

Estilo Sinaloa

**Almeja chocolata
especial** **\$250**

4 Almejas acompañadas de
pulpo, camaron y callo

Torre de mariscos **\$350**

Pulpo, camaron cocido, camaron
crudo, atun, salmon, pata y ostion.

Charola de mariscos **\$800**

6 cervezas de lata, acompañada con
camaron, pescado, calamar y surimi

El consumo es
responsabilidad
exclusiva del cliente.





VUELVE A LA VIDA ESTILO SINALOA

FIRMA DE

La Casa



CAMARONES
GABARDINA

CAMARONES

CAMARONES

Cancún **\$230**

Capeados y fritos

Diabla **\$240**

Sazonados en salsa de chipotle de la casa

Veracruzana **\$260**

Guisados con verduras, chiles güeros, alcaparras y aceitunas

BBQ **\$240**

Sazonados con salsa BBQ y un toque de naranja

Hawaianos **\$270**

Preparados con piña, chile y queso

Gratinados con champoñones **\$250**

Preparados con champiñones y queso fundido.

Mojo de ajo **\$250**

Guisados con una salsa de ajo y queso fundido.

Para pelar **\$215**

Hervidos

Gabardina **\$270**

Rellenos de queso manchego, envueltos en tocino y empanizados.

Mantequilla **\$240**

Guisados a la mantequilla con queso fundido

Al Ajillo **\$240**

Guisados con una salsa de ajo con aros de chile seco.

Fritos **\$240**

Con costra de ajillo

Empanizados **\$250**

Mango **\$240**

Guisados con una salsa de mango habanero, con queso fundido.

Momia **\$270**

Rellenos de queso manchego, envueltos en tocino, fritos.

Tamarindo **\$240**

Guisados en salsa habanero, con queso fundido.



GRATINADOS CON
CHAMPOÑONES

El consumo es
responsabilidad
exclusiva del cliente.





CAMARONES A LA GABARDINA

COCINAMOS

Con amor

La frescura es nuestra prioridad, por lo que todos los platillos se preparan al momento.

TACOS & Tostadas

TACOS

Camarón	\$60
Pescado	\$60
Calamar blanco	\$60
Calamar negro	\$60
Salmón	\$60
Mixta	\$60
Pulpo	\$120



TOSTADA DE CAMARON



TOSTADA SINALOA DE PULPO



TACO DE PESCADO

Tostadas

Camaron	\$100
Pescado con aderezo	\$85
Ceviche de Pescado	\$85
Pulpo con aderezo	\$140
Ceviche de pulpo	\$140
Surimi con aderezo	\$85
Ceviche de surimi	\$85
Jaiba con aderezo	\$140
Ceviche de Jaiba	\$140
Mixta con aderezo	\$85



TOSTADA DE CAMARON

TE

Sugerimos

COCTELES

Sopa de mariscos

COCTELES	CHICO	GRANDE
Camarón	\$160	\$180
Ostion	\$160	\$180
Pulpo	\$195	\$240
Calamar	\$160	\$180
Jaiba	\$195	\$240
Surimi	\$160	\$180
Pescado	\$160	\$180
Campechana	\$160	\$180
Ostión y camarón		
Vuelve a la vida	\$185	\$230
Preparado con catsup, cebolla y aguacate		

SOPA DE MARISCOS

Chica	\$190
Grande	\$240

SPAGHETTI

Camarón	\$220
Camarón con pulpo	\$220
Pulpo	\$280
Mariscos Varios	\$260
Camarón, cáscara, almeja, jaiba, calamares	
Arroz con camarón	\$260



COCTEL GRANDE



VUELVE A LA VIDA

PURO
Marisco

"Cada plato es preparado al instante para usted. ¡Gracias por su comprensión!"



FILETE
EMPANIZADO

OSTRAS

Ostiones en su concha\$185

Docena sencilla

Pata de mula \$185

Docena sencilla

Almeja chocolata \$185

Docena sencilla

Ostiones en su concha\$280
(especial)

Docena preparada con camarón, pulo,
ostión y verduras

Pata de mula (especial)\$280

Docena preparada con camarón, pulo,
ostión y verduras

Almeja chocolata \$280
(especial)

Docena preparada con camarón, pulo, ostión
y verduras

MENÚ FAMILIAR

Mariscada Ale Minero \$1100

Mariscada 6 personas \$1600

Mariscada 9 personas \$2100

MENÚ INFANTIL

Hamburguesas con
papas \$120

Nuguets con papas \$120

Alitas con papas \$120

Pechuga empanizada
con papas \$180

Orden de papas \$40



HAMBURGUESA
CON PAPAS

El consumo es
responsabilidad
exclusiva del cliente.

