



MARISQUERIA

EXÓTICOS JR_S

EL AUTÉNTICO SAZÓN

**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

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

Camarones coco \$255

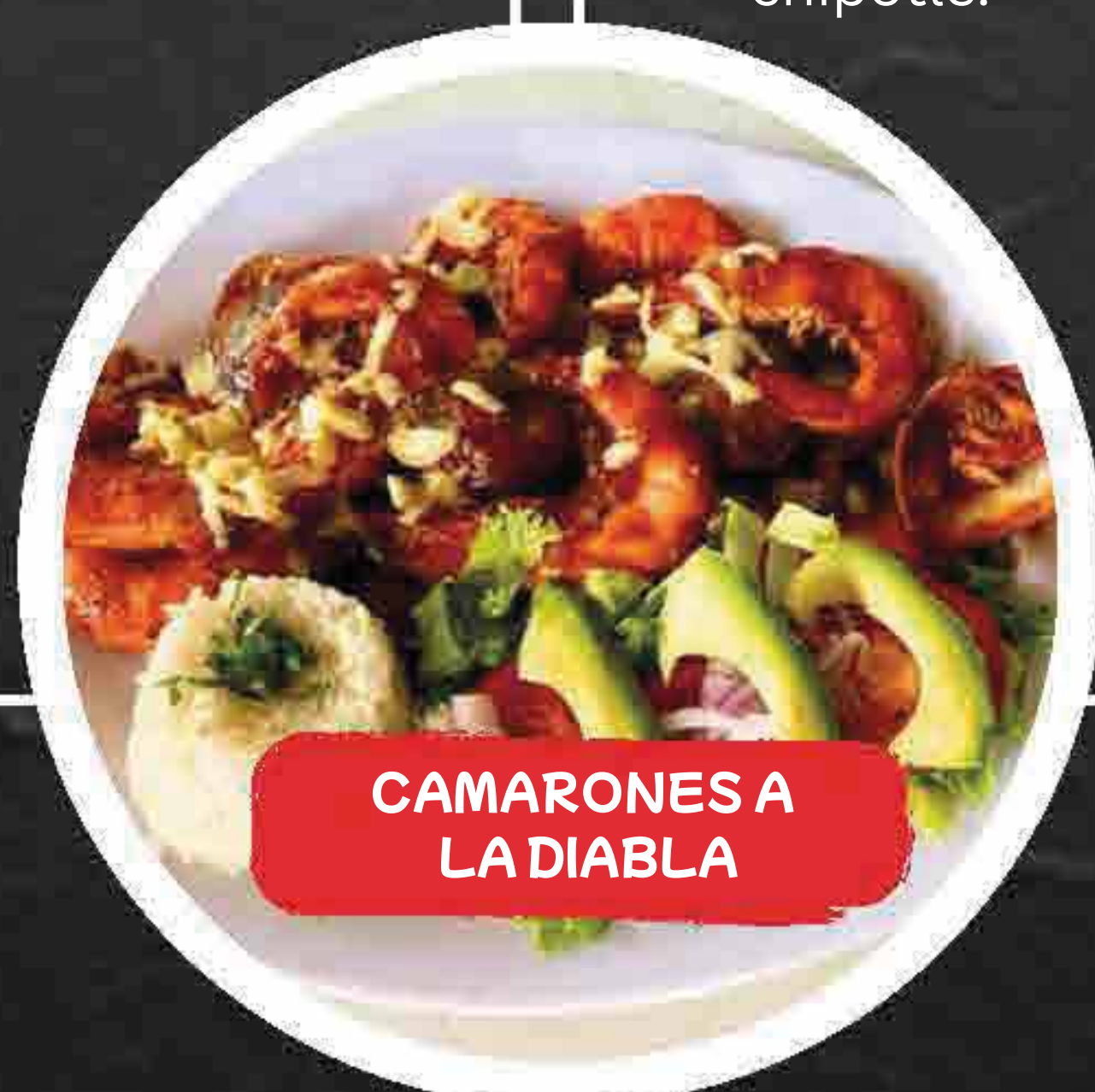
Empanizados con coco rayado y fritos.

Burro marino \$250

Filete relleno con camaron, pul.po, surimi, almendras, pasas, nuez y cacahuete, bañado con un a 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



<i>Tostadas</i>	
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





MARISQUERIA

EXÓTICOS JR.

EL AUTÉNTICO SAZÓN

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
Vuelve a la vida	\$185	\$230

Ostión y camarón

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
Arroz con camarón	\$260

Camarón, cáscara, almeja, jaiba, calamares



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

El consumo es
responsabilidad
exclusiva del cliente.



MENÚ FAMILIAR

Mariscada Ale Minero \$1100

Mariscada 6 personas \$1600

Mariscada 9 personas \$2100

MENÚ INFANTIL

Hamburguesas con
papas \$120

Nuggets con papas \$120

Alitas con papas \$120

Pechuga empanizada
con papas \$180

Orden de papas \$40



EXTRAS

MARISQUERIA

EXÓTICOS Ry

AL OPORTUNES SANTO

Extra salsa diabla	35
Extra burro	35
Extra queso	35
Extra aguacate	30
Extra chiles	20
Tortilla	15
Desechables	10
Charola mariscada	50

EXTRAS PREPARADO *Al momento*

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