

Escuela Pinchis Plebes

Examen Extraordinario

Maestra: Marcela Silva de Alegría

Nombre: Pepito Fecha: 19/12/20 Grado: 4to Grupo: D

Estudia para la Próxima!

5

Entradas

Pa' empezar	Precio	Descripción	Precio
-Paté de camarón	\$90	-Alitas de calamar (Aros de calamar fritos, con el sabor de tu elección, salsa buffalo, salsa BBQ, salsa mango-habanero o parmesano-ajo.)	\$117
-Camarón para picar	\$174	-Toritos de Camarón (Chiles güero toreados, rellenos de camarón salteado sobre una salsa cítrica de soya con ceniza de habanero)	\$114
-Pulpo para picar	\$209	-Tartara de atun (Atun fresco en cubo, cama de manzana, mango y aguacate, con mayonesa casera de ajo, tiene un ligero toque picante.)	\$107
-Mixto para picar	\$255	-Tiradito de salmón (Salmón curado en casa, con salsa de chile manzano y soya.)	\$183
-Cámaron para pelar	\$241	-Dedos de pollo (Tiritas de pollo empanizado acompañadas de fries.)	\$55
-Sashimi de Atún (Lomo fresco de atún con salsa ponzu con toque picante y aceite de ajonjolí.)	\$125	-Dedos de pescado (Tiritas de pescado empanizado acompañadas de fries.)	\$65
-Camarones Roca (Camarones capeados especiales, servidos sobre un buñuelo, bañados con salsa agrídulce y aguacate.)	\$89		
6 -Shots de Ostión (Caballito con ostión fresco, limón, salseado y con Kermato.)	\$157		

De la Carreta

Los de rigor

-Ostiones en su concha	\$120/\$179
Disponibles por 6 o por 12 piezas.	
-Ostión encallado	\$239
Ostiones en su concha, con callo, salmón y atún con salsas cítricas.	
-Almejas en su concha	\$90/180
Disponibles por 6 o por 12 piezas.	
-Coctel de Camarón	\$129
Clasico de camarón caliente.	
-Campechana Clásica	\$189
Con mix de mariscos, en caldo caliente.	
-Copa de ostión	\$120/179
6 o 12 Ostiones preparados con pepino y cebolla, mucho limón y salsa de tu elección.	

Aguachiles

¿Cuál aguantas?

-Aguachile verde	-\$124
Serrano y jalapeño crudo.	
-Aguachile Rojo	-\$124
Salsa de Chile de arbol y piñín.	
-Aguachile negro	-\$124
Salsa negra de habanero y soya de la casa.	
-Aguachile Mixto	-\$135
Con camarón y atún.	
-Aguachile Especial	-\$285
Con callo y camarón Camarón y Callo	

Filetes de Pescado Camarones

¿Un filetazo?	Precio	¿Cómo los quieres?	Precio
-Filete de pescado empanizado	\$145	Camarones Empanizados	\$195
-Filete al mojo de ajo	\$145	Camarones al mojo de ajo	\$199
-Filete al ajillo	\$145	Camarones al Ajillo	\$199
-Filete a la plancha	\$145	Camarones Imperiales	\$239

Cevicho y Tostadas Tradicionales

Un cevichazo

-Sierra Natural Orden y ½ orden	\$55	\$110
Ceviche de sierra molida con pepino, cebolla y cilantro.		
-Sierra Tradicional Orden y ½ orden	\$55	\$110
Ceviche de sierra mezclado con zanahoria cruda rayada.		
-Ceviche de pescado Orden y ½ orden	\$60	\$119
Ceviche tradicional de pescado de temporada con pepino, cebolla, tomate, cilantro con limón, sal y pimienta.		
-Ceviche de Camarón tradicional Orden y ½ orden	\$60	\$119
Ceviche de camarón crudo con pepino, cebolla, tomate, cilantro con limón, sal y pimienta.		
-Ceviche de Camarón Cocido Orden y ½ orden	\$74	\$149
Ceviche de camarón crudo con pepino, cebolla morada, tomate, cilantro con limón, sal y pimienta.		
-Ceviche de lomo de atún Orden y ½ orden	\$60	\$119
Ceviche de lomo fresco de atún con con pepino, cebolla morada, tomate, cilantro, limón, sal y pimienta.		
-Tostada de Jaiba	\$55	
Con mayonesa, cama de jaiba fresca con pepino, cebolla morada, cilantro, limón, sal y pimienta.		

Ceviche y Tostadas De la Parrilla

¿Algo nuevo?

- Ceviche Azteca ~~_____~~ ~~\$145~~
 Nuestra versión mexicana del clásico ceviche peruano, con ingredientes propios de la región, hecho con pescado fresco del día.
- Ceviche al coco _____ \$135
 Ceviche con camarón crudo, callo y pescado, con coco y salsa de reducción de sandía picante.
- Ceviche Plebe _____ \$195
 Ceviche de pulpo y camarón cocido y pescado, con salsa especial secreta de la casa.
- Ceviche Mixto _____ \$169
 Camarón crudo, cocido, pulpo, callo, caracol jaiba, bañado en salsas negras de la casa.
- Ceviche Kraken _____ \$199
 Ceviche de pulpo y calamar, en salsa negra a base de chiles tatemados y un toque de tinta de calamar.
- Ceviche Pedrito Sola _____ \$169
 A base de sierra natural con un mix de camarón y pulpo cocido, con mayonesa Hellmann's y salsa chiltepin.
- Tostada de Pulpo Especial _____ \$95
 Tostada de pulpo con toque de mayonesa y chile chiltepin.
- Tostada Plebe Fresca _____ \$79
 Salmón y Atún, con camarones roca, con un toque de mayonesa al serrano.
- Tostada Jaiba Nice _____ \$60
 Pulpa de jaiba sobre tostada de buñuelo, mayonesa casera de serrano, aguacate y cebolla, con poro frito.
- Tostada Sofia _____
 Tostada de pescado en cubo, con zanahoria cocida, jicama, mango, aro de cebolla frito y cilantro, salsa agrídulce-picante de Jamaica y chile de árbol tatemado.

¿En la parrilla?

- Pulpo a la parrilla \$319
 Pulpo sazonado cocinado a la parrilla, acompañado de puré de papa al ajo rostizado, esquite y maíz tostado.
- Ostiones gratinados \$178
 Ostiones gratinados con queso, tocino y espinacas.
- Filete de pescado zarandeado \$150
 Filete de pescado en tradicional zarandeado, acompañado de arroz y vegetales asados al grill.
- Atún Sellado(Definir preparación) \$158
- Salmón a la parrilla \$252
 Filete de salmón, acompañado de puré de papa al ajo rostizado, con vegetales asados, salsa de mantequilla y vino blanco.
- Rib Eye \$325
 Jugoso Rib-Eye, acompañado de puré de papa y vegetales asados.
- Tacos Gobernador \$115
 3 tacos de tortilla de maíz doraditos con guisado de camarón y queso.
- Tacos Gobernador de Marlin \$115
 3 tacos de mi doraditos con marlin ranchero y queso.

¿Qué te gusta caliente?

- Pescado Frito \$238
 Pescado frito por kg. acompañado de arroz y vegetales asados.
- Jaiba al mojo de ajo \$127
 Acompañada de arroz y vegetales asados.
- Jaiba al ajillo \$120
 Acompañada de arroz y vegetales asados.
- Sopa de Mariscos Quita cruda \$189
 (Definir la preparación)

Especialidades Calientes?

Lo más perrón

Lo del Pinchis plebes ✓

La Pinchi Hamburguesa.
Jugosa carne de sirloin de res, tocino, champiñón asado y cebolla asada, queso manchego derretido, acompañada de ~~fries~~ *Papas fritas.*

Plebona Camarona. ✓
Hamburguesa de carne sirloin, camarón capeado y aros de calamar, aderezo de la casa y aguacate, acompañada de fries.

Torta Borracha de Camarón
Clásica torta ahogada en caldillo de tomate y chile de árbol, con cebollita morada desflemaada con especias y curtida, aguas por que pica.

Torta Borracha de Pulpo
Clásica torta ahogada en caldillo de tomate y chile de árbol, con cebollita morada desflemaada con especias y curtida, aguas por que pica.

Pinchi Burro (A)
Burro de tortilla de harina, con pescado empanizado, aros de calamar y camarón, salsa pico de gallo, aguacate y col morada.

Pinchi Burro (B)
Burro de tortilla de harina, con marlin guisado, chicharrón crujiente de cerdo picadito, salsa pico de gallo,

Chicharron de Pulpo
Pulpo frito, montado sobre una base de mayonesa casera con cenizas de habanero, chips de papa de la casa, aguacate y col morada.

Fetuccini con Marisco.
Al vino blanco, con tomate cherry, ajo y chile quebrado.

Sopa Concepción
Cazuela de mix de conchas al vino blanco, ajo, mantequilla y perejil, Almeja chocolate, mejillones y almeja chirla.



\$132

\$155

\$155

\$165

\$119

\$119

\$179

\$219

\$179 ✓