



La Puntilla

Restaurant de Mariscos

MAZATLÁN SINALOA
DESAYUNO BUFFET
8:00-11:30 AM



Para Empezar

AGUACHILE PUNTILLA



MOLCAJETE PUNTILLA



AGUACHILE TRADICIONAL (VERDE) 180 G.	\$180
AGUACHILE PUNTILLA 240 G.	\$230
PATÉ DE CAMARÓN 400 G.	\$200
PATÉ DE MARLIN 400 G.	\$200
CAMARÓN PARA PICAR 180 G.	\$180
CAMARÓN Y PULPO PARA PICAR 180 G.	\$230
PULPO PARA PICAR 220 G.	\$310
ENSALADA DE CAMARÓN 180 G.	\$185
SASHIMI DE ATÚN 200 G.	\$180
ORDEN DE JAIBA 180 G	\$210

Ceviches

CEVICHE DE CAMARÓN CRUDO 180 G.	\$ 170
CEVICHE DE PESCADO MOLIDO CON ZANAHORIA 400 G.	\$ 130
CEVICHE DE PESCADO CUADROS 200 G.	\$ 165
CEVICHE CULICHI 220 G. (CALLO DE PESCADO CON CAMARÓN COCIDO Y CRUDO EN SALSA TRADICIONAL)	\$ 185
CEVICHE DE ATÚN 200 G.	\$185
CEVICHE DE CAMARÓN COCIDO 180 G.	\$175
CEVICHE DE CAMARÓN Y PULPO 180 G.	\$205
EL MOLCAJETE PUNTILLA 280 G. (PULPO, ATÚN, CAMARÓN COCIDO, CRUDO Y SECO CON SALSA CARIBE)	\$295
3 CAMARONES 220 G. (CAMARÓN SECO, CRUDO Y COCIDO EN SALSA TRADICIONAL)	\$225
CEVICHE PUNTILLA 290 G. (ATÚN, PULPO, CAMARÓN CRUDO Y SECO EN SALSA CARIBE, CORONADO CON JAIBA)	\$295
CEVICHE CARIBE 230 G. (ATÚN, PULPO Y CAMARÓN CRUDO EN SALSA CARIBE)	\$260
CEVICHE PERLA NEGRA 210 G. (PULPO, CAMARÓN COCIDO Y CRUDO, CALAMAR CON SALSA DE LA CASA)	\$ 240
ESPECIAL 270 G. (TRADICIONAL CEVICHE DE CALAMAR, CARACOL, PULPO, CAMARÓN COCIDO Y CRUDO Y CALLO DE PERLA)	\$ 290
CEVICHE LA PERLA DEL PACÍFICO 240 G. (CAMARÓN COCIDO, CRUDO Y SECO, CALAMAR, CALLO PERLA EN SALSA TRADICIONAL)	\$ 230

TOSTI SIERRA



Tostadas

MARLÍN EN ESCABECHE 150 G.	\$100
CAMARÓN 120 G.	\$105
AGUACHILE 120G.	\$105
SIERRA 200 G.	\$65
PESCADO 120 G.	\$90
ATÚN 100G.	\$95
CAMARÓN COCIDO 120 G.	\$125
CAMARÓN CON PULPO 120 G.	\$145
JAIBA 120 G.	\$130
JAIBA ESPECIAL 120 G. (JAIBA, PULPO Y CAMARÓN COCIDO)	\$145
JAIBA Y CAMARÓN 120 G.	\$120
PUNTILLA 220 G. (CAMARÓN CRUDO Y COCIDO, MONTADOS SOBRE PATÉ DE MARLIN)	\$150
LA AHOGADA 180 G. (CALLO DE PESCADO, CAMARÓN CRUDO CORONADO CON JAIBA)	\$140
CALLO 120 G. (CAMARÓN AGUACHILE Y CALLO PERLA)	\$130
MORITA 120 G. (CAMARÓN AGUACHILE Y PULPO)	\$150
TOSTADA MIXTA 120 G. (CAMARÓN COCIDO Y CRUDO)	\$115

TOSTADA CALLO



Lo Tradicional

CAMARONES AL GUSTO 10 PZAS. (AJO, DIABLA, AJILLO, PLANCHA)	\$240
CAMARONES EMPANIZADOS 10 PZAS.	\$240
CAMARONES RELLENOS 7 PZAS.	\$280
CAMARONES AL COCO 10 PZAS.	\$255
CAMARÓN TORO COCO 7 PZAS.	\$270
CAMARÓN VERACRUZANA 10 PZAS.	\$230
CAMARONES ROMPEOLAS 10 PZAS. (EN SALSA CREMOSA ROCKEFELLER Y QUESO CHIHUAHUA)	\$240
CAMARÓN EN SALSA SUIZA 10 PZAS.	\$240
COMBINACIÓN DE CAMARONES 13 PZAS. (CAMARÓN RELLENO, EMPANIZADO Y DIABLA O ESPINACA)	\$330



COMBINACIÓN DE CAMARONES

Filetes

FILETE DE PESCADO AL GUSTO 200 G. (AJO, DIABLA, AJILLO, PLANCHA, AL VAPOR)	\$185
FILETE EMPANIZADO 200 G.	\$190
FILETE VERACRUZANA 200 G.	\$175
FILETE RELLENO 200 GMS CAMARÓN CON PULPO	\$265
FILETE ROMPEOLAS 200 GMS (EN SALSA CREMOSA ROCKEFELLER Y QUESO CHIHUAHUA)	\$200



FILETE RELLENO

Pescados

PESCADO PARA FREIR KG.	\$370/\$280 SEGUN ESPECIE
CHICHARRÓN DE PESCADO KG.	\$370/\$280 SEGUN ESPECIE

A las brasas

PESCADO ZARANDEADO KG	\$330/\$395 SEGUN ESPECIE
CAMARÓN ZARANDEADO 10 PZAS.	\$260
CAMARONES BRAZA 7 PZAS	\$260
FILETE ZARANDEADO 200 G.	\$185
FILETE BRASA 200 G.	\$185
PULPO ZARANDEADO 220G	\$360
PULPO BRASA 220G	\$370
MOLCAJETE MAR Y TIERRA (200 G. DE SIRLOIN, 3 PZAS. DE CAMARÓN A LA PLANCHA Y 3 PZAS. CAMARÓN RELLENO)	\$355
MOLCAJETE DE CAMARÓN 9 PZAS	\$295
CORTE DE ARRACHERA 250 G.	\$245
CORTE RIBEYE 400 G.	\$330
BROCHETAS DE SIRLOIN 200G	\$205
TACOS GOBERNADOR 3 PZAS. (CAMARÓN O MARLIN)	\$180
TACOS DE SIRLÓN 3 PZAS.	\$190
TACOS GOBERNADOR DE PULPO Y CALAMAR 3PZAS	\$180



CAMARONES BRAZA

Para Variar

HAMBURGUESA DE CAMARÓN 180 G.	\$180
HAMBURGUESA DE RES 180 G.	\$175
DEDOS DE PESCADO 180 G.	\$165
DEDOS DE POLLO 200 G.	\$155
PAPAS FRITAS 300 G.	\$45



HAMBURGUESA DE RES

**GRAMAJES CORRESPONDEN A LA PROTEÍNA DEL PLATILLO

De la casa

PALOMITAS DE CAMARÓN 120 G. (ACOMPAÑADO CON MIEL DE ABEJA)	\$140	TACOS CAPEADOS (CAMARÓN O PESCADO) 3 PZAS.	\$140
TOSTADA DE MARLIN EN ESCABECHE	\$95	BURRITOS DE MARLIN 3 PZAS	\$135
TORITOS DE MARLIN (CHILES GUEROS RELLENOS DE MARLIN RANCHERO BAÑADO EN SALSAS NEGRAS)	\$135	CHICHARRÓN DE ATÚN 200 G	\$185
QUESO FUNDIDO DE CAMARÓN 160G	\$190	EMPANADAS CAMARÓN O MARLIN 3 PZAS.	\$175
CHORREADAS DE PULPO 2PZAS	\$180	EMPANADAS DE PULPO CON CALAMAR 3 PZAS	\$180



ALMEJAS PREPARADAS

Para compartir

PULPO AL GUSTO 220G \$350 (AJO, AJILLO, PLANCHA, DIABLA)	PACHANGA DE CAMARONES \$650 (CAMARÓN EMPANIZADO, AL COCO, RELLENO, DIABLA, AJO Y AJILLO CON ARROZ Y ENSALADA)
PARRILLADA DE MARISCOS \$650 (FILETE A LA PLANCHA Y EMPANIZADO, CAMARÓN RELLENOCOCO Y EMPANIZADO, CAMARÓN EN SALSA DIABLA, TACOS GOBERNADOR Y EMPANADAS)	PARRILLADA PREMIUM \$1,450 (FILETE A LA PLANCHA, CAMARÓN RELLENO, EMPANIZADOY AL COCO, PESCADO FRITO, CHICHARRÓN DE ATÚN, EMPANADAS Y TACO GOBERNADOR)

Coctéles y sopas

CAMARÓN 180 G.	\$180
CAMARÓN/PULPO 180 G.	\$220
CAMPECHANA 180 G. (PULPO, CAMARÓN COCIDO, CARACOL, CALAMAR, CALLO DE ALMEJA Y ALMEJA)	\$210
ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN 180 G.	\$180
SOPA DE MARISCOS (CAMARÓN COCIDO, PULPO, CALLO DE ALMEJA, PESCADO, ALMEJA, CALAMAR Y CARACOL)	\$230

Conchas

ALMEJA PZA.	\$15
OSTIÓN PZA.	\$25
ALMEJA PREPARADA PZA.	\$22
OSTIÓN PREPARADO PZA.	\$33
OSTIONES ROCKEFELER 6 PZA.	\$240



PACHANGA DE CAMARONES

POSTRES DE LA CASA \$65

BEBIDAS

Refrescantes

PIÑADA	\$65
FRESADA	\$65
MANGONEADA	\$65
TAMARINDO	\$65
COCORCHATA	\$65
ISLA ROJA	\$65
FARO MOJITO	\$65
PIÑA SINALOENSE	\$65
LIMÓNJITO	\$65

Sin licor

	CH	G
LIMONADA	\$45	\$65
NARANJADA	\$45	\$65
JAMAICA	\$45	\$65
AGUA DE TAMARINDO	\$45	\$65
REFRESCOS	\$40	
AGUA NATURAL	\$25	
AGUA MINERAL	\$40	
CLAMATO	\$35	

Tropicales

JARRO MAZATLECO	\$145
PIÑA COLADA	\$80
PALOMA	\$75
MOJITO TRADICIONAL	\$75
MARGARITA	\$80 ESP \$90
SANGRÍA	\$70

Digestivos 1.5oz

BAILEYS	\$75
AMARETTO	\$75
SAMBUCA	\$85
LICOR 43	\$115
CARAJILLO	\$135
GRAND MARNIER	\$135
CAFÉ AMERICANO	\$55
CAFÉ EXPRESSO	\$55



Cervezas

PACÍFICO SUAVE 1/2	\$45	REMEDIO	\$80
PACÍFICO LIGHT 1/2	\$40	(PACÍFICO AMARILLA, LIGHT, CORONA)	
PACÍFICO AMARILLA 1/2	\$40	REMEDIO	\$85
CORONA 1/2	\$40	(BOHEMIA, ULTRA, MOD ESPECIAL, NEGRA MODELO)	
MODELO ESPECIAL BOTELLA	\$50	COCTEL CHEVE	\$150
MODELO ESPECIAL BOTE	\$50	(PACÍFICO AMARILLA, LIGHT, CORONA)	
NEGRA MODELO BOTELLA	\$50	COCTEL CHEVE	\$155
ULTRA 1/2	\$50	(BOHEMIA, ULTRA, MODELO ESPECIAL , NEGRA MODELO)	
BOHEMIA 1/2	\$50		
INDIO 1/2	\$38		
TECATE LIGHT O ROJA 1/2	\$38		

Tequila 1.5oz

CUERVO TRADICIONAL	\$85
HERRADURA REPOSADO	\$140
DON JULIO REPOSADO	\$140
DON JULIO 70	\$165
7 LEGUAS	\$110
DON JULIO BLANCO	\$140

Mezcal 1.5oz

RECUERDO DE OAXACA	\$110
400 CONEJOS	\$130
DULCE INFIERNO	\$136

COPA DE VINO TINTO O BLANCO \$ 95



Ron 1.5oz

HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$90
BACARDI BLANCO	\$75
BACARDI AÑEJO	\$75

Vodka 1.5oz

ABSOLUT	\$85
SMIRNOFF	\$75
GREY GOOSE	\$145
OSONEGRO	\$70

Brandy 1.5oz

AZTECA DE ORO	\$ 70
TORRES 10	\$ 105

Whisky 1.5oz

JACK DANIELS	\$105
ETIQUETA ROJA	\$85
ETIQUETA NEGRA	\$145
BUCHANANS	\$135