



MAZATLÁN

CULIACÁN

LOS CABOS

BIENVENIDOS





TOSTADAS

ESPECIAL 1 PIEZA 130GR \$89

Camarón cocido, pulpo, calamar, caracol con pepino y cebolla.

EMBARAZADA 1 PIEZA 180GR \$99

Camarón cocido y crudo, pulpo, calamar, callito de almeja con aguacate bañado en salsa negra (Picosita).

ATÚN 1 PIEZA 125GR \$84

Atún con pepino, tajín y aguacate. Bañado en salsa negra (Picosita).

ATÚN CON MANGO 1 PIEZA 125GR \$94

Atún con pepino, cebolla, limón y mango en trocitos espolvoreado con tajín.

CALLO DE HACHA 1 PIEZA 90GR \$149

Callo de hacha rebanado, pepino y cebolla.

PESCADO 1 PIEZA 110GR \$59

Pescado en ceviche con pepino, tomate, cebolla, limón y cilantro.

CAMARÓN CRUDO 1 PIEZA 110GR \$79

Ceviche de camarón con pepino, tomate, cebolla, limón y cilantro.

CAMARÓN COCIDO 1 PIEZA 110GR \$89

Ceviche de camarón cocido con pepino, tomate, cebolla, limón y cilantro.

CAMARÓN CRUDO AL MANGO 1 PIEZA 80GR \$89

Ceviche de camarón con un toque de mango, pepino, tomate, cebolla, limón y cilantro.

CAMARÓN COCIDO AL MANGO 1 PIEZA 80GR \$99

Ceviche de camarón cocido con un toque de mango, pepino, tomate, cebolla, limón y cilantro.

PATÉ DE CAMARÓN 1 PIEZA 125GR \$85

PATÉ DE MARLIN 1 PIEZA 125GR \$85

MARLIN 1 PIEZA 180GR \$79

Guisado a la mexicana.

CEVICHE DE SIERRA NATURAL 1 PIEZA 160GR \$59

Pescado molido con zanahoria, pepino, chile serrano, limón y cilantro.

CEVICHE DE SIERRA C/MAYONESA 1 PIEZA 250GR \$69

Ceviche especial de pescado con mayonesa tipo ensalada.

CEVICHE DE SIERRA AL INSTANTE 1 PIEZA 220GR \$69

Pescado molido con cebolla, limón, chile serrano y cilantro.

JAIBA 1 PIEZA 100GR \$74

Pulpa de jaiba natural con pepino y cebolla sobre una cama de mayonesa.

JAIBA ESPECIAL 1 PIEZA 80GR \$84

Jaiba con camarón cocido, chile serrano, pepino y cebolla sobre una cama de mayonesa.

PULPO 1 PIEZA 180GR \$99

Trozo de pulpo con julianas de cebolla y pepino bañado en limón.

LosCEVICHE

DE ATÚN 190GR \$179

Atún en trocitos con pepino, tomate, cebolla, limón y cilantro.

ATÚN AL MANGO 190GR \$189

Atún con pepino, tomate, cebolla, limón, cilantro y mango en trocitos, espolvoreado con tajín.

DE PESCADO 160GR \$159

Pescado en trocitos con pepino, tomate, cebolla, limón y cilantro.

CAMARÓN CRUDO 190GR \$174

Camarón picado salpimentado curtido con limón, pepino, tomate, cebolla y cilantro.

CAMARÓN COCIDO 190GR \$185

Camarón cocido en trocitos preparado al instante con pepino, tomate, cebolla, cilantro y limón.

DE CAMARÓN CRUDO AL MANGO 190GR \$184

Camarón crudo, con pepino, tomate, cebolla, limón, cilantro acompañado con mango y tajín.

DE CAMARÓN COCIDO AL MANGO 190GR \$194

Ceviche de camarón cocido con pepino, tomate, cebolla, limón, cilantro acompañado con mango y tajín.

CEVICHE DE PULPO 190GR \$199

Pulpo en trocitos preparado al instante con pepino, tomate, cebolla, cilantro y limón.

DE CAMARÓN AL COCO 190GR \$185

Camarón crudo, pepino, tomate, cebolla, limón, cilantro y trocitos de coco.

MAZATLECO 200GR \$185

Camarón cocido y pulpo en trocitos con pepino, tomate, cebolla, limón, y cilantro.

SIERRA NATURAL 160GR \$145

Pescado molido con zanahoria, pepino, chile serrano, limón y cilantro.

SIERRA C/ MAYONESA 160GR \$155

Ceviche especial de pescado, con mayonesa tipo ensalada.

SIERRA AL INSTANTE 160GR \$155

Pescado molido con cebolla, chile serrano y cilantro.

TORITO 130GR \$185

Camarón cocido y crudo, pescado, pulpo, calamar, caracol con trocitos de atún, pepino, tomate, cebolla, limón y cilantro.

TORITO CON CALLO 180GR \$239

Callo de hacha, atún, camarón cocido y crudo, pescado, pulpo, calamar, caracol, pepino, tomate, cebolla, limón y cilantro.

Atún

Camarón Crudo





Los AGUACHILES

AGUACHILE 240GR \$169

Camarón crudo mariposeado sal y pimenta bañado en limón, con julianas de cebolla y pepino.

AGUACHILE VERDE 240GR \$169

Camarón crudo mariposeado, bañado en salsa de chile serrano y limón, con julianas de cebolla y pepino.

AGUACHILE PATRIOTICO 240GR \$169

Camarón crudo mariposeado con ambas salsas de chile serrano y chiltepín a base de limón, con julianas de cebolla y pepino.

AGUACHILE DE LA CASA 240GR \$169

Camarón crudo mariposeado, bañado en salsa negra, con julianas de cebolla y pepino.

AGUACHILE PA' L PATRÓN 300GR \$199

Molcajete coronado con camarón crudo mariposeado, un callo de hacha al centro con julianas de cebolla y pepino bañado en clamato preparado.

COCTELES

COCTEL PULPO 165GR \$179

Pulpo con caldo de camarón con pepino y cebolla.

COCTEL CAMARÓN 165GR \$159

Camarón, pepino y cebolla en caldo de camarón.

COCTEL CAMARÓN Y PULPO 180GR \$169

Camarón, pulpo, pepino y cebolla en caldo de camarón.

CAMPECHANA 200GR \$159

Camarón en caldo, pulpo, callito de almeja, caracol, calamar con pepino y cebolla.

CAMPECHANA CON CALLO 200GR \$199

Callo de hacha, pulpo, camarón, caracol, calamar en caldo de camarón con pepino y cebolla.

EN SU CONCHA

ALMEJA 1 PIEZA según temporada

OSTIÓN 1 PIEZA según temporada

ALMEJA TORITO 1 PIEZA \$49

Almeja picada en trocitos, bañada en clamato preparado.

ALMEJA ESPECIAL 1 PIEZA \$69

Concha de almeja, callito de almeja, pulpo y camarón cocido bañado clamato preparado.

MOLCAJETES FRÍOS

TORILOCO 240GR \$239

Ceviche de camarón cocido, pulpo, caracol, callo de hacha, jaiba y un camarón para pelar, bañado con clamato preparado (Picosito).

KOKI 375GR \$239

Camarón cocido y crudo, calamar, pulpo, callo de hacha y 4 camarones para pelar; pepino y cebolla bañado en clamato preparado (Picosito).

WINNY 275GR \$239

Ceviche de camarón crudo, cocido, pulpo, callo de hacha, bañado en salsa de clamato preparado (Picosito).

PARA PELAR 350GR \$229

Camarón con cáscara y cabeza, pepino, cebolla morada, chile serrano. Bañado en clamato preparado (Picosito).

CAMPECHANO 250GR \$239

Camarón cocido y crudo, pulpo, calamar, caracol, atún, pescado, almeja y callito de almeja. Bañado en clamato preparado (Picosito).

SURTIDO 335GR \$249

Camarón cocido y crudo, pulpo, calamar, almeja, pescado, atún, caracol, callo de hacha con camarón para pelar; bañado en salsa de clamato preparado (Picosito).

A la CARTA

POWER SHOT 1PIEZA \$39

Ostión en salsa de clamato preparado con trozos de pepino y cebolla, escarchado con chamoy y tajín.

ORDEN DE JAIBA 190GR \$165

Su pulpa salpimentada con pepino y cebolla picadito.

PULPO PARA PICAR 190GR \$199

Trozos de pulpo con julianas de pepino, cebolla y limón.

CAMARÓN PARA PICAR 200GR \$169

Camarón con cabeza cocido, con julianas de pepino, cebolla y limón.

CAMARÓN Y PULPO PARA PICAR 190GR \$185

Camarón y pulpo cocido con julianas de pepino, cebolla y limón.

CAMPECHANA PARA PICAR 190GR \$175

Camarón cocido, aguachile, callito de almeja, pulpo, calamar y caracol con julianas de pepino y cebolla.

SURTIDO CON CALLO 190GR \$290

Callo de hacha, camarón cocido y crudo, pulpo, calamar, caracol, con julianas de pepino y cebolla.

BOTANA TORITO 450GR \$680

Camarón cocido y crudo, ostión, pescado, pulpo, calamar, caracol, almeja, callo de hacha, camarón para pelar con julianas de pepino y cebolla.

CAMARÓN PARA PELAR 265GR \$190

Camarón con cabeza cocido con julianas de pepino, cebolla y limón.

COCO TORITO 220GR \$199

Camarón cocido, 2 camarón para pelar, aguachile, pulpo, callo de hacha, caracol, calamar, trocitos de coco bañado en salsa de clamato preparado.

CALLO DE HACHA 250GR \$380

Callo de hacha salpimentado con julianas de pepino, cebolla y limón.

SASHIMI DE ATÚN 200GR \$169

Láminas de atún fresco, salpimentadas y bañadas con salsa negra (Picosita) decorado con chile serrano y cebolla morada.

SASHIMI MIXTO 200GR \$179

Láminas de atún fresco con camarón aguachile salpimentadas y bañadas con salsa negra (Picosita) decorado con chile serrano y cebolla morada.

TORRE DE MARISCOS 200GR \$239

Camarón cocido y crudo, pulpo, calamar, caracol, callito de almeja, bañado en salsa negra (Picosita).

Torre de Mariscos





CAMARONES

CAMARONES EMPANIZADOS 180GR \$189

CAMARONES AL COCO 180GR \$229

Camarones empanizados con coco rayado y acompañado con salsa de mango.

CAMARONES MOMIA 4 PIEZAS 400GR \$235

Camarones rellenos de queso, envueltos en tocino empanizados.

CAMARONES PHILADELPHIA 180GR \$239

Rellenos de queso philadelphia empanizados acompañados de salsa de mango.

CAMARONES RELLENOS 4 PIEZAS 400GR \$229

Camarones rellenos de queso chihuahua envueltos en tocino.

CAMARONES JUNIOR 180GR \$249

Camarones rellenos de queso philadelphia (2 empanizados con coco, 2 envueltos en tocino y 1 empanizado).
Con salsa de mango y espejo de chipotle.

CAMARONES EMPAPELADOS 180GR \$189

Al vapor con tomate, cebolla y morrón.

CAMARONES TRILOGÍA 180GR \$239

3 Camarones empanizados, 2 al ajo, 2 rellenos de queso, envueltos en tocino.

CAMARONES ZARANDEADOS 180GR \$194

A las brasas con tomate, cebolla y morrón marinados con salsa especial de la casa.

CAMARONES MIÑONETA 180GR \$229

Medallones de camaron coronados en tocino, bañados en salsa de chipotle con trocitos de camarón.

BROCHETA DE CAMARÓN 180GR \$215

Parrillados y gratinados. Con morrón, tomate y cebolla.

CAMARONES TORITO 265GR \$199

Camarones a las brasas con aderezo especial de la casa

FIESTA DE CAMARÓN 700GR (28 PIEZAS) \$899

16 Piezas variadas con 4 diversas salsas + 2 rellenos + 4 empanizados + 3 especiales + 3 gratinados.

CAMARONES SALSEADOS

CAMARONES CAPEADOS A LA NARANJA 180GR \$199

CAMARONES CON MOSTAZA Y MIEL 180GR \$199

A la plancha, salteado con mantequilla, zanahoria y apio en julianas.

CAMARONES VERACRUZANO 180GR \$199

Salteados con jitomate, aceituna, cebolla y morrón.

CAMARONES A LA BBQ 180GR \$199

Sobre cama de piña asada con arroz.

CAMARONES CUCARACHA 180GR \$199

Fritos bañados en salsa de soya.

CAMARONES AL AJILLO 180GR \$199

Salseados con cebolla, apio, chile guajillo, mantequilla y ajo.

CAMARONES A LA:

MANTEQUILLA 180GR \$189

MOJO DE AJO 180GR \$189

PLANCHA 180GR \$189

RANCHEROS 180GR \$189

DIABLA 180GR \$189

CAMARONES AL TEQUILA 180GR \$199

Flameados al tequila con julianas de morrón, cebolla y tomate.

CAMARONES EN SALSA DE:

MANGO 180GR \$199

TAMARINDO 180GR \$199

NARANJA 180GR \$199

CHIPOTLE 180GR \$199

OSTIÓN 180GR \$199

CREMA DE COCO 180GR \$199

CREMA CILANTRO 180GR \$199

CAMARONES DE LA CASA 180GR \$199

Crema de espinacas y queso philadelphia gratinados con queso.

CAMARONES POBLANOS 180GR \$199

En crema de chile poblano.

CAMARONES STRAGONOFF 180GR \$199

Bañados en salsa stragonoff de la casa.

CAMARONES EN SALSA DE 3 QUESOS 180GR \$199

En cremosa salsa de tres quesos (Manchego, chihuahua y queso philadelphia).

CAMARONES DON JORGE 180GR \$199

En salsa especial Don Jorge de la casa.





FILETES DE PESCADOS

FILETE A LA:

MANTEQUILLA 240GR \$179

ZARANDEADO (Asado a las brasas con tomate, cebolla y morrón con salsa de la casa.) 240GR \$179

PLANCHA 240GR \$179

FILETE EMPANIZADO 240GR \$179

FILETE AL COCO 240GR \$199

Empanizado con coco rayado sobre una base de salsa de mango.

FILETE EMPAPELADO 240GR \$179

Al vapor con tomate, cebolla y morrón.

FILETE TORITO 240GR \$239

Empapelado con camarón, pulpo, jaiba y un toque de salsa inglesa.

MEDALLÓN DE ATÚN 190GR \$179

Al gusto.

MEDALLÓN DE ATÚN A LAS BRASAS 240GR \$179

Sazonado con aderezo especial de la casa.

PESCADOS

PESCADO ZARANDEADO 1KG \$259

Bañado en salsa especial de la casa.

PESCADO FRITO 1KG \$235

Acompañado de ensalada fresca.

FILETES SALSEADOS

MOJO DE AJO 240GR \$179

DIABLA 240GR \$179

RANCHERO 240GR \$179

CHIPOTLE 240GR \$199

MANGO 240GR \$199

CREMOSA DE CILANTRO 240GR \$199

CREMOSA DE COCO 240GR \$199

SALSA DE OSTIÓN 240GR \$199

VERACRUZANO 240GR \$199

Jitomate, aceituna, cebolla, morrón y apio.

AL TAMARINDO 240GR \$199

DE LA CASA 240GR \$199

Cremona de espinacas y queso philadelphia.

POBLANO 240GR \$199

EN SALSA DE QUESO 240GR \$199

Salsa de queso manchego, chihuahua y queso philadelphia.

DON JORGE 240GR \$199

Cremona de champiñones salteados con cebolla y morrón.

FILETE TRILOGIA 240GR \$199

Filete a la plancha con queso gratinado bañado en cremosa de chipotle, cilantro y 3 quesos.



Filete Poblano



Filete al Cocco



MOLCAJETES CALIENTES

MAR Y TIERRA 240GR \$269

Camarón, arrachera, frijol en salsa borracha, nopal y cebolla asados con queso fresco.

TORITO 240GR \$269

Camarón, arrachera, pechuga de pollo, frijol en salsa borracha, nopal y cebollas asados con queso fresco.

ABUELO 240GR \$279

Camarón, pulpo, frijol en salsa borracha, nopal y cebolla asados con queso fresco.

PULPO

PULPO A LA DIABLA 180GR \$249

PULPO AL AJILLO 180GR \$249

Chile guajillo, cebolla, ajo y apio.

PULPO A LA MANTEQUILLA 180GR \$249

PULPO AL MOJO DE AJO 180GR \$249

PULPO ATROPELLADO 300GR \$319

A las brasas sobre cama de cebolla guisada con pimientos con reducción de vino blanco.

PULPO EN CREMA DE CHIPOTLE 180GR \$249

POLLO

MILANESA DE POLLO 170GR \$139

Empanizada, acompañada de papas fritas.

FAJITAS DE POLLO 170GR \$155

Salteados con tomate, cebolla y morrón; gratinadas, acompañada de papas fritas.

SALMÓN

SALMÓN A LA NARANJA 250GR \$249

Con jugo de naranja y pimienta roja.

SALMÓN FLAMEADO 250GR \$249

En licor de naranja, salteado con aceite de oliva, espárragos, tomate cherry, morrón y champiñones.

SALMÓN A LA PLANCHA 250GR \$249

Preparado al gusto.

ANTOJITOS

CHILES TORITO 5 PIEZAS 120GR \$149

Chiles güeritos fritos rellenos de camarones y bañados en salsa de soya.

EMPANADAS 3 PIEZAS 240GR \$165

De camarón, jaiba o marlin, gratinadas con queso.

CHILES GÜEROS 5 PIEZAS 120GR \$149

Chiles güeritos empanizados, rellenos de camarón o marlin con queso.

CHICHARRÓN DE CALAMAR

O PESCADO 250GR \$149

CHICHARRÓN DE ATÚN 300GR \$185

CARNITAS DE ATÚN 300GR \$195

FETTUCCINNI CON CAMARÓN 140GR \$175

Pasta bañada en cremosa salsa de morrón y cebolla.

FAJITAS DE CAMARÓN 160GR \$189

Guisadas con tomate, cebolla, morrón y gratinadas.

JAIBAS RELLENAS 150GR \$229

A la mexicana, gratinadas, montadas en su caparazón sobre cama de arroz.

MARLIN A LA MEXICANA 120GR \$149

Acompañado de frijol y queso fresco.

GUACAMOLE 150GR \$79

CARNE

MACHACA DE RES 300GR \$119

Guisada a la mexicana con o sin huevo; servida con frijoles.

ARRACHERA 300GR \$189

Arrachera asada a las brasas; servida con frijoles de la olla, guacamole, quesadilla de harina y chile toreado.

FAJITAS DE RES 200GR \$165

Gratinadas y guisadas con cebolla, tomate y morrón.

BROCHETAS MAR Y TIERRA 200GR \$209

Camarón y res a la parrilla alternados con cebolla, tomate, morrón y gratinados.

COSTILLAS BBQ 300GR \$209

Costillas BBQ de res a la parrilla.

Acompañados de papas fritas.

HUARACHE DE ARRACHERA 265GR \$149

Huarache de arrachera servido con frijoles, cebolla asada y gratinado. Acompañado de guacamole y jalapeños curtidos.

Empanadas





TACOS

PESCADO 4 PIEZAS 220GR \$169

A elegir: Pescado empanizado / A la plancha / Capeado, con queso.

GOBERNADOR 4 PIEZAS 320GR \$169

De machaca de camarón o marlin con queso.

GOBERNADOR CAMPECHANO 4 PIEZAS 320GR \$179

De machaca de camarón, pulpo, caracol y calamar con queso.

TORITO 3 PIEZAS 320GR \$175

Burritos de tortilla de harina de machaca de camarón bañados en salsa de chipotle.

SOPAS Y CALDOS

ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN 240GR \$169

ALBÓNDIGAS DE PESCADO 250GR \$159

SOPA DE PESCADO 300GR \$159

De filete en trozos.

CALDO DE PESCADO 300GR \$169

Trozos de pescado con cebolla, morrón, apio y tomate.

SOPA DE MARISCOS 465GR \$189

Camarón cocido, pulpo, almeja, callito de almeja, caracol, jaiba, pescado, calamar y camarón para pelar.

SOPA DE CAMARÓN PELADO 180GR \$175

ENSALADAS

CÉSAR 200GR \$119

Pechuga de pollo, lechuga con aderezo césar, parmesano y crotones. Escarchada con tocino.

DE CAMARÓN 120GR \$175

Mezclada con mayonesa, legumbres, chile curtido.

TORITO CON SALMÓN O ATÚN 120GR \$165

Lechuga, tomate cherry, zanahoria, cebolla y pimientos.

ESPECIALIDADES DE LA CASA

PAELLA DE MARISCOS 240GR \$189

Arroz refrito con pulpo, camarón, caracol y callo de almeja con 3 camarons para pelar.

ARROZ TORITO 240GR \$189

Arroz refrito con camarón, caracol, callo de almeja, morrón, cebolla azafrán y salsa de soya.

PATÉ DE CAMARÓN 250GR \$149

PATÉ DE MARLIN 250GR \$149

PARRILLADA 1.1KILOS \$899

Variedad de 1 almeja al gratin, 1 empanada, 1 taco gobernador, filete a la plancha, filete empanizado, camarón a la plancha, empanizado, al mojo de ajo, rellenos y especiales.

OSTIONES ROCKEFELLER 3PIEZAS \$130

Ostiones salteados con morrón, cebolla, aderezo especial de la casa, gratinados y coronados con trocitos de tocino frito.

SPAGUETTI CON CAMARÓN 180 GR \$165

Salteado con crema blanca y pimientos rojo, verde y amarillo.

HUARACHE DE CAMARÓN 140 GR \$149

Huarache a mano de maíz a la plancha untada con frijol, camarón salteado con pimienta morron, cebolla y gratinado.

JAIBITAS A LA MANTEQUILLA 150 GR \$149

Pulpa de jaiba preparada con cilantro a la mantequilla, montada en su caparazón.

CHILES RELLENOS 200 GR \$179

Chiles poblanos rellenos de queso con camarón o marlin a la mexicana bañados en salsa chipotle.

EXTRAS

AGUACATE
PURÉ DE PAPA
ARROZ
CREMA

FRIJOL
VERDURAS
ADEREZO

\$20





CON ALCOHOL

MOJITO 355ml	\$74
PALOMA 355ml	\$74
MARGARITA 355ml	\$79
MICHELADA TORITO 355ml	\$60
Con caldo de camarón	
MICHELADA	\$75
Tamarindo y Jamaica	
BLOODY MARY 355ml	\$74
PIÑA COLADA 580ml	\$79
RUSO NEGRO 355ml	\$74
RUSO BLANCO 355ml	\$74
TEQUILA SUNRISE 355ml	\$79
CLAMATO C/CERVEZA 500ml	\$54
VASO MICHELADO 45ml	\$10
SANGRIA 500ml	\$79
MARGARITA 355ml	\$89
Fresa, Mango, Mora,	

CERVEZA

BUD LIGHT 1/2 355ml	\$40
NEGRA MODELO 355ml	\$40
MODELO ESPECIAL 355ml	\$40
PACIFICO Y CORONA 1/4 210ml	\$22
PACIFICO Y CORONA 1/2 355ml	\$32
STELLA ARTOIS 330ml	\$59
MICHELOB ULTRA 355ml	\$45

BALLENAS

BALLENA PACIFICO 940ml	\$55
BALLENA PACIFICO LIGHT 940ml	\$55

COGNAC

MARTELL 45ml	\$130
REMY MARTY 45ml	\$120
COURVOICIER 45ml	\$120
ABC 45ml	\$125

TEQUILA

HORNITOS 45ml	\$75
JIMADOR 45ml	\$70
CAZADORES 45ml	\$80
CENTENARIO 45ml	\$75
TRADICIONAL 45ml	\$85
HERRADURA AÑEJO 45ml	\$90
ANTIGUO REPOSADO 45ml	\$90
HERRADURA REPOSADO 45ml	\$80
JOSE CUERVO ESPECIAL 45ml	\$85
DON JULIO BLANCO REPOSADO 45ml	\$90
DON JULIO 70 (HELADO) 45ml	\$105
DON JULIO AÑEJO 45ml	\$105
7 LEGUAS BLANCO 45ml	\$85
7 LEGUAS REPOSADO 45ml	\$85

WHISKY

JACK DANIELS 45ml	\$100
CHIVAS REGAL 45ml	\$110
BUCHANAN'S 12 45ml	\$110
BUCHANAN'S 18 45ml	\$160
ETIQUETA ROJA 45ml	\$95
ETIQUETA NEGRA 45ml	\$110

VODKAS

SMIRNOFF 45ml	\$75
SKY 45ml	\$75
ABSOLUT 45ml	\$80

VINOS

TINTOS	
LAMBRUSCO 160ml	\$79
CABERNET SAUVIGNON 160ml	\$79
(CONCHA DEL TORO Y L.A. CETTO)	
MERLOT (CONCHA DEL TORO) 160ml	\$79
BLANCOS	
SAUVIGNON (CONCHA DEL TORO) 160ml	\$79
CHARDONNAY (L.A. CETTO) 160ml	\$79
BLANC DE BLANC (L.A. CETTO) 160ml	\$79
ROSADO	
WITE ZIN FAN DEL (CONCHA DEL TORO) 160ml	\$79

SIN ALCOHOL

RUSA 355ml	\$35
CONGA 500ml	\$60
PIÑADA 500ml	\$70
FRESADA 500ml	\$65
REFRESCOS 355ml	\$30
AGUA NATURAL 500ml	\$22
COCOS HELADOS 1 PIEZA	\$45
LICUADO DE COCO 500ml	\$65
JUGO DE NARANJA 355ml	\$40
CLAMATO NATURAL 355ml	\$25
NARANJADA MINERAL 500ml	\$44
NARANJADA NATURAL 500ml	\$44
AGUA PERRIER	\$52

LIMONADAS

NATURAL 500ml	\$44
MINERAL 500ml	\$44
FRESA 500ml	\$48
MANGO 500ml	\$48
MORA 500ml	\$48

AGUAS DE SABORES

PIÑA, CEBADA, JAMAICA 500ml	\$45
GUAYABA Y HORCHATA 500ml	\$45
MELON 500ml	\$45
PEPINO CON MENTA 500ml	\$45
SANDIA 500ml	\$45
PIÑA CON ALFALFA 500ml	\$45

BRANDY

TORRES 5 45ml	\$65
TORRES 10 45ml	\$75
TORRES 20 45ml	\$95
AZTECA DE ORO 45ml	\$70

RONES

SOLERA 45ml	\$75
BACARDI AÑEJO 45ml	\$70
BACARDI BLANCO 45ml	\$65
APPLETON DORADO 45ml	\$75
APPLETON BLANCO STATE 45ml	\$80
APPLETON STATE 45ml	\$75
CAPITAN MORGAN 45ml	\$75
MATUSALEN 45ml	\$80

LICORES

BAILEYS 45ml	\$85
KALHUA 45ml	\$70
LICOR 43 45ml	\$75

FRAPEADOS

PIÑADA ESPECIAL	\$70
LIMONJITO	\$60
MANGONEADA	\$60
DE TAMARINDO	\$60
DE JAMAICA	\$60

MEZCALES

400 CONEJOS 45ml	\$95
ALACRÁN 45ml	\$95
PELOTÓN DE LA MUERTE 45ml	\$80

GINEBRA

TANQUERAY 45ml	\$70
BOMBAY 45ml	\$80
BEEFEATER 45ml	\$80

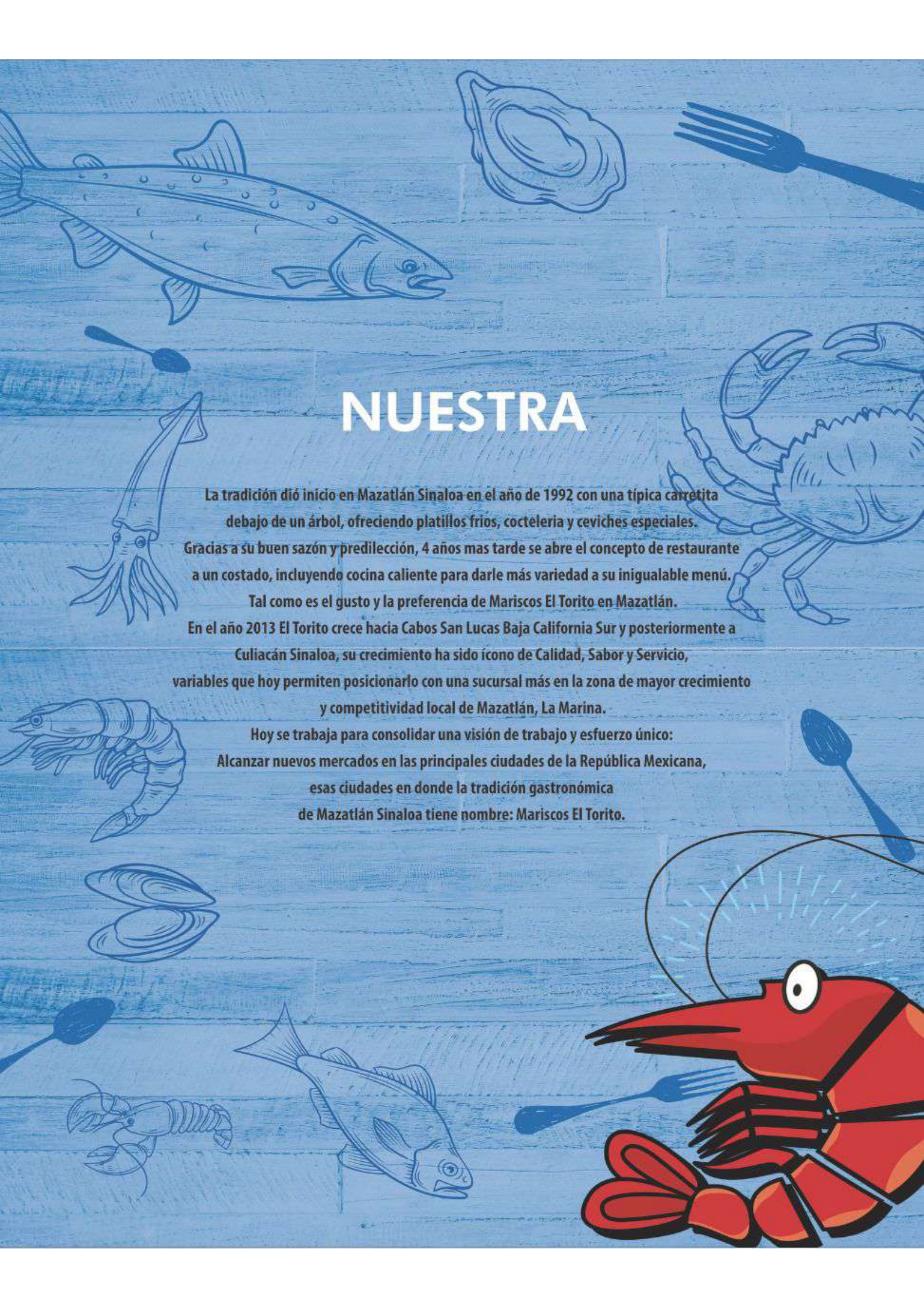
CAFÉS

CAFÉ EXPRESS 45ml	\$45
CARAJILLO 90ml	\$105
CAPUCHINO 165ml	\$65
AMERICANO 180ml	\$35

POSTRES

PAY 1 PIEZA	\$54
(GUAYABA Y CAJETA)	
FLAN CASERO 1 PIEZA	\$54
CHOCOFLAN 1 PIEZA	\$54
NIEVES 1 PIEZA	\$65





NUESTRA

La tradición dió inicio en Mazatlán Sinaloa en el año de 1992 con una típica carretita debajo de un árbol, ofreciendo platillos fríos, coctelería y ceviches especiales. Gracias a su buen sazón y predilección, 4 años mas tarde se abre el concepto de restaurante a un costado, incluyendo cocina caliente para darle más variedad a su inigualable menú.

Tal como es el gusto y la preferencia de Mariscos El Torito en Mazatlán. En el año 2013 El Torito crece hacia Cabos San Lucas Baja California Sur y posteriormente a Culiacán Sinaloa, su crecimiento ha sido ícono de Calidad, Sabor y Servicio, variables que hoy permiten posicionarlo con una sucursal más en la zona de mayor crecimiento y competitividad local de Mazatlán, La Marina.

Hoy se trabaja para consolidar una visión de trabajo y esfuerzo único: Alcanzar nuevos mercados en las principales ciudades de la República Mexicana, esas ciudades en donde la tradición gastronómica de Mazatlán Sinaloa tiene nombre: Mariscos El Torito.

