

MENÚ DE BEBIDAS

— SIN ALCOHOL —

AGUA DE JAMAICA	\$30.00
LIMONADA	\$35.00
NARANJADA	\$35.00
PIÑADA	\$45.00
FRESADA	\$45.00
LIMONJITO Original, fresa ó mango.	\$45.00
REFRESCO Coca-Cola regular o light, Fresca, Sprite, Manzanita, Fanta de fresa.	\$25.00
BOTELLA DE AGUA NATURAL	\$20.00
BOTELLA DE AGUA MINERAL	\$20.00

— CON ALCOHOL —

PIÑA COLADA	\$60.00
MOJITO Original, fresa ó mango	\$60.00
COPA DE VINO TINTO	\$60.00
SANGRIA	\$60.00
CHILO CAMILO 🍷 Tequila, licor de naranja, refresco de toronja, jugo de piña, toque de salsas negras y miguelito en polvo.	\$90.00
¡SI, SHUY! 🍷🆕 Tequila, pepino y refresco de manzana.	\$70.00
SHOT BABY MANGO	\$35.00
SHOT CHARRITO	\$35.00
EL DIABLITO 🍷🆕 Tequila, tamarindo, jugo de naranja y jugo de limón.	\$70.00

CERVEZA

PACÍFICO MEDIA REGULAR O LIGHT	\$25.00
CORONA MEDIA REGULAR O LIGHT	\$25.00
BUD LIGHT MEDIA	\$35.00
ULTRA MEDIA	\$40.00
MODELO ESPECIAL MEDIA	\$35.00
NEGRA MODELO ESPECIAL	\$35.00
STELLA MEDIA	\$45.00
TARRO MEDIO LITRO CLARA	\$25.00
TARRO LITRO CLARA	\$45.00

PREPARADOS

TARRO MEDIO LITRO MICHELADO	\$35.00
TARRO LITRO MICHELADO	\$55.00
TARRO MEDIO LITRO PREPARADO	\$45.00
TARRO LITRO PREPARADO	\$65.00
VASO MICHELADO	\$15.00
VASO CUBANO	\$20.00
VASO CAMPECHANO	\$25.00
VASO CLAMATO	\$25.00
VASO FRUTAL Tamarindo, mango o ciruela	\$30.00

TEQUILA

COMPADRES	\$30.00
JIMADOR	\$55.00
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL	\$65.00
HERRADURA REPOSADO	\$75.00
DDN JULIO REPOSADO	\$80.00
DDN JULIO 70	\$90.00

WHISKEY

ETIQUETA ROJA	\$70.00
ETIQUETA NEGRA	\$90.00
CHIVAS 12	\$80.00
BUCHANNAS	\$90.00

RON

CAPITÁN MORGAN	\$65.00
APPLETON STATE	\$80.00

BRANDY

DON PEDRO	\$65.00
TORRES 10	\$80.00

VODKA

SMIRNOF	\$65.00
ABSOLUT	\$80.00

GINEBRA

TANQUERAY	\$75.00
HENDRICKS	\$80.00

LICORES

JAGGERMEISTER	\$80.00
PERLA NEGRA 🆕	\$120.00

DIGESTIVOS

KAHLÚA	\$65.00
BAILEYS	\$70.00
LICOR 43	\$70.00
CARAJILLO 🆕	\$90.00

AGUACHILES

EL DIABLO 🍷	\$160
Camarón crudo, pepino y cebolla morada, bañada en una mezcla de chiles: serrano, habanero y de árbol.	
MORITA 🍷	\$160
Camarón crudo, pepino y cebolla morada, bañado en una salsa hecha a base de chile morita, decorado con una rodaja de aguacate.	
ATÚN 🍷	\$160
Láminas de atún, pepino y cebolla morada, bañado en salsa Yahualica, con un toque de la carreta nice y decorado con trozos de aguacate.	
TAMARINDO 🍷	\$160
Camarón crudo, pepino y cebolla morada, bañado en una salsa hecha a base de tamarindo picante.	
MANGO	\$160
Camarón crudo, pepino y cebolla morada, tiras de mango, bañado en una salsa hecha a base de mango y con un toque de chile de árbol.	
HAWAIIANO 🍷	\$175
Camarón crudo y cocido, pulpo, pepino, cebolla morada, tiras de mango y kiwi, bañado en salsa hecha a base de mango y con un toque de chile de árbol y tajín.	

CEVICHE

EL CLÁSICO	\$115
Sierra, pepino, cebolla morada y zanahoria, acompañado de una salsa especial.	
NATURAL	\$125
Sierra, pepino y cebolla morada, acompañado de una salsa especial.	
EL TRADICIONAL	\$155
Trozos de camarón crudo, pepino, cebolla morada, tomate y aguacate, con un toque de la carreta nice.	
TUNA BOSS	\$145
Cubos de atún, pepino y cebolla morada, con un toque de la carreta nice.	
TRIPLE C	\$165
Combinación de tres camarones: crudo, cocido y seco; pepino y cebolla morada, y un toque de la carreta nice.	
DE JAIBA	\$165
Carra de pepino, mayonesa y aguacate, con un toque de salsa negra, jaiba sazonada revuelta con cebolla morada.	



CEVICHE

CAMARÓN TROPICAL	\$165
Trozos de camarón crudo, pepino, cebolla morada y cubos de mango bañado en salsa coctelera.	
ATÚN TROPICAL	\$155
Cubos de atún, pepino, cebolla morada y cubos de mango, bañados en salsa coctelera a base de mango.	
COCO NICE 🍷	\$170
Camarón cocido, pulpo, pepino, cebolla morada y tiras de coco, bañado en Kermato y agua de coco, decorado con salsa de Jamaica y chile Tajín.	
EL SALADITO 🍷	\$165
Camarón crudo, seco y zanahoria, mezclado con chile seco, chile Tajín y Kermato.	
DEL BARRIO	\$165
Ceviche tradicional de camarón con un toque de salsa morita, montado sobre una cama de tostitos, cacahuatas y dulce chaca chaca.	
PAREJA PERFECTA	\$165
Camarón cocido, pulpo, pepino, cebolla morada y aguacate; bañado en Kermato y chile de árbol.	
NO QUE NO 🍷	\$170
Camarón crudo, cocido, pulpo, atún, pepino y cebolla morada, bañado en una salsa Caribe.	
SIERRA ESPECIAL 🍷	\$165
Base de aderezo chipotle y salsa de tomatillo, sierra, pepino y un topping de camarón crudo y camarón cocido, cebolla morada y aguacate, con un toque de la carreta nice.	
CLANDESTINO 🍷	\$180
Camarón crudo, cocido y seco, pulpo, atún, caracol, calamar, pepino y cebolla morada; bañado en salsa clandestina.	
CONSENTIDO DEL PATRÓN 🍷	\$180
Cama de pepino, mayonesa y aguacate, con un toque de salsa negra, fresca jaiba sazonada y un topping de camarón cocido, pulpo, cebolla morada y aguacate; bañado en salsa Bahamas y un toque de carreta nice.	
TORRECHÉ	\$198
Jaiba, camarón cocido, pulpo, atún, pepino, cebolla morada y láminas de aguacate, coronada con camarón crudo tipo aguachile, camarón seco y salsa coctelera.	

TACOS

CAPEADO 🍷	\$40
Tortilla hecha a mano con capeado de marisco, verdura y un toque de aderezo chipotle (puede ser de camarón, atún o pescado).	
GOBERNADOR	\$48
Tortilla hecha a mano con guiso de gobernador, queso selecto fundido y cebolla morada. Acompañado de salsa de jalapeño (puede ser de camarón, atún o marlin).	
ENCOSTRADO	\$48
Tortilla hecha a mano con guiso de gobernador, costra de queso selecto y un toque de guacamole. Acompañado de cebolla morada curtida y salsa de jalapeño (puede ser de camarón, atún o marlin).	
PULPO SPICY 🍷🍷	\$95
4pz de tortilla de harina chica con un guiso de pulpo al sartén con chile caribe, serrano, cebollín, aceite de ajonjolí y un toque de salsas negras. Bañados con aderezo chipotle y decorados con un toque de cilantro.	
QUESADILLA NATURAL	\$25
Tortilla de maíz o harina con queso chihuahua selecto.	

*Convierte tu taco en quesadilla por \$10.00 más (tortilla de harina y queso selecto).



PARA COMPARTIR



- PATÉ DE MARLIN** Acompañado de galletas. \$145
- PATÉ DE CAMARÓN** Acompañado de galletas. \$155
- SASHIMI DE ATÚN** \$150
Láminas de atún finamente cortadas bañadas en una salsa negra estilo oriental. Decorado con cebolla morada finamente picada y un abanico de aguacate.
- TRADICIONAL PARA PICAR** \$150
Camarón cocido y pulpo sazonados con limón, sal y pimienta. Montados sobre una cama de pepino y cebolla morada en julianas.
- PULPO PARA PICAR** \$165
Láminas de pulpo sazonado con limón, sal y pimienta. Montado sobre pepino y cebolla morada en julianas.
- CLANDESTINO PARA PICAR** \$185
Camarón cocido, camarón cocido, pulpo, atún, caracol y calamar sazonados con limón, sal y pimienta. Montados sobre una cama de pepino y cebolla morada en juliana.
- COCTEL BENDITO** \$165
Camarón crudo, camarón cocido, pulpo, caracol, kermato y chile de árbol, con un toque de la careta nice.
- CAMARONES PARA PELAR** \$165
Camarones cocidos con cabeza, montados sobre pepino y cebolla morada en julianas. Acompañados con una deliciosa salsa picante de casa.
- ORDEN DE CALLO** \$20p2
Callo de hacha sazonado con limón, sal y pimienta. Montado sobre una cama de pepino y cebolla morada.
- OSTIONES** \$20p2
Ostión fresco en su concha. Se vende por pieza individual.
- GUACAMOLE** \$65
A la mexicana acompañado de totopos.
- PAPAS GAJO** \$65
Sazonadas con lemon pepper y acompañadas de aderezo.
- FISH AND CHIPS** \$135
Tiras de pescado capeado acompañados de papas gajo y aderezo. Ideal para compartir.
- SHRIMP AND CHIPS** \$150
Camarones capeados acompañados de papas gajo y aderezo.
- CHICHARRÓN DE ATÚN** \$150
Chicharrón de atún montado sobre una cama de guacamole y acompañado de tortillas hechas a mano.



TOSTADAS

- CLÁSICA** Sierra, pepino, cebolla morada y zanahoria. \$40
- NATURAL** Sierra, pepino y cebolla morada. \$45
- DE CARRETA** \$65
Camarón crudo ó cubos de atún fresco, cama aguacate, pepino, cebolla morada, tomate.
- TRADICIONAL** \$55
Base de aderezo con chipotle, cama de aguacate, camarón cocido entero, pepino y cebolla morada.
- SINALOENSE** \$55
Camarón crudo tipo aguachile, pepino y cebolla morada, bañada en salsa verde tradicional.
- JAIBA** \$65
Base de mayonesa, cama de aguacate y pepino, jaiba sazonada, revuelta con cebolla morada y un toque de salsa negra.
- ESPECIAL** \$65
Láminas de atún y camarón crudo tipo aguachile, revueltos con pepino y cebolla morada, bañada en una salsa coctelera.
- NO QUE NO** \$85
Base de láminas de atún y camarón crudo tipo aguachile, topping de camarón cocido, pulpo, pepino y cebolla morada. Bañada en una salsa caribe.
- ILEGAL** \$85
Base de mayonesa y láminas de aguacate, jaiba, camarón cocido, pulpo, pepino y cebolla morada, bañada en una salsa Bahamas.
- PASCUALA** \$90
Base de paté de camarón y láminas de aguacate, jaiba sazonada y láminas de pulpo, coronada con un trozo de chile asado.
- ENCALLADA** \$90
Base de láminas de aguacate y atún, callo, pepino y cebolla morada, bañada en salsa Yahuilica, con un toque de careta nice.
- CRUNCH** \$90
Tortilla a base de harina, atún marinado, coronado con cebolla frita y un toque de guacamole.

AGUACHILES

- VERDE** \$150
Camarón crudo, pepino y cebolla morada, bañado en una salsa verde tradicional.
- ROJO** \$150
Camarón crudo, pepino y cebolla morada, bañado en una combinación de salsa Valentina, Kermato y chile de árbol.
- NEGRO** \$150
Camarón crudo, pepino y cebolla morada, bañado en salsa clandestina a base de salsas negras.



LO NUEVO DE LA CASA

- TOSTADA TUNACHI** \$90
Tostada tipo buñuelo con cama de guacamole, chicharrón de atún, cebolla frita y bañada en aderezo chipotle. Acompañada de una salsa negra estilo oriental
- TOSTADA ARRECIFE** \$95
Tostada tipo buñuelo con cama de paté de marlín, camarones capeados, bañada en una reducción de vino tinto y un toque de cebollín finamente picado
- TACO ENCOSTRADO DE ARRACHERA** \$50
Tortilla hecha a mano con arrachera, costra de queso selecto y un toque de guacamole. Acompañado de cebolla morada curtida y salsa de jalapeño
- EL GUERO CHICHA** \$150
Chicharrón de arrachera montado sobre una cama de guacamole y acompañado de tortillas hechas a mano, chile toreado y cebollita canbray
- CAMARONES CUCARACHA** \$175
Camarones con cascara fritos y marinados en salsas negras, montados sobre una cama de lechuga y un toque de parmesano. Acompañados de una salsa negra estilo oriental
- ATÚN SELLADO** \$150
Medallón de atún marinado y sellado a la plancha. Cortado en láminas y montado sobre una cama de ensalada fresca. Bañado ligeramente en salsa de anguila y acompañado con salsa negra estilo oriental



- BURRO MAR Y TIERRA** \$150
Tortilla grande de harina rellena de arrachera y camarones al grill mezclados con queso selecto, lechuga, cebolla curtida, salsa mexicana y aderezo chipotle. Acompañado de guacamole, papas gajo y salsa de jalapeño.
- TORTA AHOGADA DE CAMARÓN** \$150
Bollillo relleno de guacamole y camarón picado saiteado con tocino y cebolla blanca y bañada con crema. Acompañada de un caldo de camarón especial de la casa.
- SOPA DE MARISCOS** \$165
Tradicional sopa de mariscos con camarón, pulpo, pescado, caracol, calamar, cebolla y chile poblano.
- PULPO A LAS BRASAS** \$345
Pulpo a las brasas bañado con ajo y mantequilla, montado sobre una ensalada fresca. Acompañado de puré de papa y pan con mantequilla.
- FILETE RELLENO** \$225
Filete de pescado relleno con camarón y pulpo mezclados con una salsa de 3 quesos y gratinado con queso chihuahua selecto. Acompañado con ensalada fresca y puré de papa

HAMBURGUESAS

RES	\$130
200grs de jugosa carne de res con queso selecto fundido, cebolla, tomate, lechuga y aderezo chipotle. Acompañada de papas gajo.	
ATÚN	\$140
200gr de medallón de atún a la plancha gratinado con queso selecto, tomate, cebolla, lechuga y aderezo chipotle. Acompañada de papas gajo y aderezo.	
CAMARÓN 🍷	\$150
Camarón finamente picado y mezclado con especias de la casa, cebolla frita, lechuga, salsa BBQ y un toque de aderezo chipotle. Acompañada de papas gajo y aderezo.	
MAMÁ LOLA	\$150
Camarón finamente picado y mezclado con especias de la casa, cebolla frita, lechuga, salsa BBQ y un toque de aderezo chipotle. Acompañada de papas gajo y aderezo.	

COCINA CALIENTE

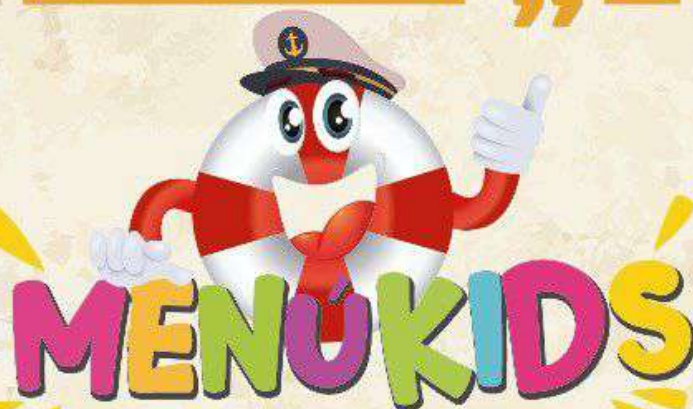
CAMARONES EMPANIZADOS	\$198
Camarones empanizados con mezcla especial de la casa. Acompañados de ensalada de col, puré de papa, salsa tártara y pan con mantequilla.	
CAMARONES AL COCO	\$198
Camarones en una mezcla de coco rallado. Acompañados de una rica salsa de mango, ensalada de col, puré de papa y pan con mantequilla.	
CAMARONES A LA DIABLA	\$198
Camarones salteados con mantequilla y bañados en una salsa a base de chipotle, chile quebrado y salsa tabasco. Acompañados de ensalada de col, puré de papa y pan con mantequilla.	
CAMARONES AL MOJO DE AJO 🍷	\$198
Camarones CON ó SIN cascara. Salteados en una rica mezcla de ajo, mantequilla y un toque de limón. Acompañados de ensalada de col, puré de papa y pan con mantequilla.	
CAMARONES IMPERIALES	\$198
Camarones rellenos de queso filadelfia y envueltos en tocino. Acompañados de ensalada de col, puré de papa y pan con mantequilla.	
CAMARONES 3 QUESOS	\$198
Camarones en salsa de 3 quesos con un toque de vino blanco. Acompañados de ensalada de col, puré de papa y pan con mantequilla.	
CAMARONES ROCA	\$175
Camarones capeados a punto de fritura. Montados sobre una ensalada de col y bañados con una reducción de vino tinto y aderezo chipotle. Acompañados de pan con mantequilla.	
FILETE DE PESCADO A LA PARRILLA	\$188
Filete a la parrilla sazonado con sal y pimienta. Acompañado de ensalada de col, puré de papa y pan con mantequilla.	
FILETE DE PESCADO AL AJO	\$188
Filete a la parrilla con una mezcla de ajo y mantequilla. Acompañado de ensalada de col, puré de papa y pan con mantequilla.	
FILETE DE PESCADO EMPANIZADO	\$188
Filete empanizado con mezcla de casa. Acompañado de ensalada de col, puré de papa y pan con mantequilla.	
QUESADILLA DE MARISCOS 🍷	\$155
Tortilla grande de harina rellena de camarón, pulpo, atún, caracol y calamar mezclados con una salsa de 3 quesos. Acompañada de guacamole, papas gajo y salsa de jalapeño.	



COCINA CALIENTE

BURRO DE MARISCOS	\$155
Tortilla grande de harina rellena de camarón, pulpo, atún, caracol y calamar mezclados con una salsa de 3 quesos y lechuga. Acompañado de guacamole, papas gajo y salsa de jalapeño.	
BROCHETA DE CAMARÓN 🍷	\$198
brochetas de camarón con tocino, pimienta, cebolla y tomate (2pz). Acompañadas de ensalada de col, puré de papa y salsa tártara.	
ARRACHERA	\$198
250gr de jugosa arrachera marinada. Acompañada de cebollita cambray, chile toreado, guacamole y pure de papa. Tortillas hechas a mano.	
ARRACHERA RELLENA 🍷	\$340
250gr de jugosa arrachera marinada rellena de camarones en una salsa de 3 quesos. Acompañada de cebollita cambray, chile toreado, guacamole y pure de papa. Tortillas hechas a mano.	

“ LA ENSALADA DE COL SE PUEDE SUSTITUIR POR VERDURAS AL VAPOR, SI ASI LO DESEA ”



DEDOS DE QUESO +PAPAS Y BEBIDA	\$79
DEDOS DE POLLO +PAPAS Y BEBIDA	\$79
DEDOS DE PESCADO +PAPAS Y BEBIDA	\$79



LA BEBIDA PUEDE SER: JAMAICA, LIMONADA, NARANJADA

POSTRES

BUÑUELO CON NIEVE 	\$48
BROWNIE A LA MODA	\$48
PAY DE GUAYABA	\$55
PAY DE PLATANO	\$55



EXTRAS

SALSEADO EXTRA	\$20
ADEREZO EXTRA	\$20
PORCIÓN DE FRUTA EXTRA	\$25
PORCIÓN DE AGUACATE EXTRA	\$35
CAMBIO DE MARISCO	\$35
PORCIÓN EXTRA DE MARISCO	\$45



LA BENDITA DEL PUERTO
LA CARRETA NICE DE LOS MARISCOS

Bendita to go



LOS ESPECIALES DE LITRO

EL CLÁSICO \$99
(sierra, pepino, cebolla morada y zanahoria. Acompañado de una salsa especial).

EL NATURAL \$99
(sierra, pepino y cebolla morada. Acompañado de una salsa especial).

SIERRA CON MAYONESA \$99
(sierra, pepino, cebolla morada y zanahoria. Mezclado con mayonesa al punto y acompañado de una salsa especial).

TUNA BOSS \$149
(cubos de atún, pepino y cebolla morada. Con un toque de la carreta nice).

EL TRADICIONAL \$149
(trozos de camarón crudo, pepino, cebolla morada, tomate y aguacate. con un toque de la carreta nice).

EL CLANDESTINO \$169
(camarón crudo, cocido y seco, pulpo, atún, caracol, calamar, pepino y cebolla morada. Bañado en una salsa negra clandestina).

AGUACHILE DE CAMARÓN \$149
Camarón crudo, pepino y cebolla morada. Bañado en la salsa de tu preferencia (verde, roja, negra ó Diabla).

AGUACHILE DE ATÚN \$149
Láminas de atún, pepino y cebolla morada. Bañado en salsa especial YAHUALICA a base de chile de árbol.

D2

1 Litro de dedos de pollo, 1 orden de papas francesas, 1 ensalada de col y 2pz de pan. \$149

1 hamburguesa de res y 1 hamburguesa de atún (pueden ser las 2 de res), acompañadas de papas gajo. \$189

LOS INDIVIDUALES

3 tacos capeados, puré de papa y ensalada de col. \$89

3 tacos Gobernador, puré de papa y ensalada de col. \$89

3 tacos encostrados, puré de papa y ensalada de col. \$99

1 filete de pescado a la plancha, puré de papa, ensalada de col y 1pz de pan. \$89

1 filete de pescado a la Diabla, puré de papa, ensalada de col y 1pz de pan. \$89

1 filete de pescado empanizado, puré de papa, ensalada de col y 1pz de pan. \$89

5pz camarones empanizados, puré, ensalada y 1pz de pan. \$99

5pz camarones coco, puré, ensalada y 1pz de pan. \$99

5pz camarones Imperiales, puré, ensalada y 1pz de pan. \$99

BENDITOS PAQUETES

PAQUETE CALIENTE \$299
5pz camarones empanizados, 5pz camarones coco, 5pz camarones imperiales, 1 orden de papas francesas, 1 puré, 1 ensalada, 3pz de pan y 3 aguas de Jamaica.

PAQUETE FRÍO \$299
1 ceviche clasico, 1 ceviche natural, 1 ceviche tradicional, 1 ceviche tuna boss, 1 paté de marlín y 3 aguas de Jamaica.

BENDITAS CHAROLAS

CHAROLA CALIENTE \$549
5pz camarones coco, 5pz camarones imperiales, 1 filete de pescado empanizado, 1 chicharrón de atún, 3 tacos Gobernador de marlín, 1 puré, 1 ensalada y 5pz de pan.

CHAROLA FRÍA \$599
1 Aguachile Diabla, 1 ceviche Atún Tropical, 1 ceviche Coco Nice, 1 ceviche Sierra especial, 1 ceviche El Saladito, 1 ceviche Clandestino, 1 Clandestino para picar.

BEBIDAS

Agua de Jamaica, 1lt \$20 \$20



Ordena y recoge
Tel: 1196980