



## PARA BOTANEAR

|                                                 | CH  | GDE |
|-------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>CAMARÓN</b>                                  | 130 | 180 |
| <b>PULPO</b>                                    | 150 | 220 |
| <b>CARACOL</b>                                  | 150 | 220 |
| <b>CALAMAR</b>                                  | 150 | 220 |
| <b>AGUACHILE</b>                                | 120 | 160 |
| <b>TENAZAS DE JAIBA</b>                         | 140 | 180 |
| <b>CAMARÓN SECO</b>                             | 90  | 160 |
| <b>JAIBA</b> (Pulpa)                            | 120 | 160 |
| <b>ABULÓN</b>                                   | -   | -   |
| <b>CALLO DE HACHA</b><br>(Precio por temporada) | -   | -   |

## MIXTOS

|                                                                                                     | CH  | GDE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>CAMARÓN COCIDO Y PULPO</b>                                                                       | 130 | 180 |
| <b>CAMARÓN COCIDO, AGUACHILE Y PULPO</b>                                                            | 130 | 180 |
| <b>CAMARÓN COCIDO Y AGUACHILE</b>                                                                   | 130 | 180 |
| <b>PULPO Y AGUACHILE</b>                                                                            | 130 | 190 |
| <b>CAMARÓN COCIDO, PULPO Y CARACOL</b>                                                              | 130 | 190 |
| <b>PLATO ESPECIAL CAMPECHANO</b><br>(Camarón, pulpo, aguachile, caracol, calamar y tenaza de jaiba) | 130 | 190 |



## TOSTADAS

|                                                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>ESPECIAL</b> (Toda la variedad de mariscos)                                     | 100 |
| <b>PATÉ DE CAMARÓN</b>                                                             | 90  |
| <b>PATÉ DE MARLIN</b>                                                              | 80  |
| <b>AGUACHILE</b>                                                                   | 90  |
| <b>CAMARÓN CRUDO</b>                                                               | 90  |
| <b>CAMARÓN COCIDO</b>                                                              | 90  |
| <b>JAIBA</b>                                                                       | 85  |
| <b>COMBINADA</b><br>(Camarón cocido, pulpo y jaiba)                                | 100 |
| <b>SIERRA</b><br>(Pescado molido mezclado con zanahoria, pepino y cebolla)         | 70  |
| <b>ATÚN</b><br>(Cubos de atún fresco, mezclado con verduras y topping de aguacate) | 100 |

## CÓCTHES

2 FORMAS DE PREPARACIÓN

|                                                                                                                        | CH  | GDE |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>CAMARÓN</b>                                                                                                         | 120 | 170 |
| <b>PULPO</b>                                                                                                           | 140 | 190 |
| <b>CAMARÓN Y PULPO</b>                                                                                                 | 130 | 170 |
| <b>CAMARÓN, PULPO Y CARACOL</b>                                                                                        | 140 | 190 |
| <b>MAZATLECO</b><br>(Preparado con lo mejor en mariscos con caldo caliente)                                            | 130 | 180 |
| <b>PURO SINALOA</b><br>(Preparado con lo mejor en mariscos, caldo de hacha, camarón, pulpo y ostiones en copa chabela) | 230 |     |

### DEL NORTE

Caldo de camarón frío mezclado con clamato, un toque de salsa negra de la casa y verdura de su preferencia

### DEL SUR

Caldo de camarón frío mezclado con catsup y aceite de olivo, cilantro, verdura de su preferencia y topping de aguacate





## CEVICHE

|                       | CH  | GDE |
|-----------------------|-----|-----|
| <b>CAMARÓN CRUDO</b>  | 115 | 155 |
| <b>CAMARÓN COCIDO</b> | 120 | 160 |
| <b>PULPO</b>          | 130 | 190 |
| <b>JAIBA</b>          | 115 | 160 |
| <b>SIERRA</b>         | 80  | 120 |



## ATÚN FRESCO

|                                                                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>TIRADITO</b><br>(Laminas de atún fresco bañado en vinagreta, limón y vinagreta en soya)                         | 150 |
| <b>CEVICHE TRADICIONAL</b><br>(Cubos de atún mezclado en verduras frescas y un toque de soya y clamato)            | 150 |
| <b>CEVICHE TROPICAL</b><br>(Cubos de atún mezclado con trozos de mango, verduras frescas y chile quebrado)         | 160 |
| <b>ENCALLADO</b><br>(Brocheta a base de láminas de atún, callo, queso, aguacate y topping de cebolla caramelizada) | 190 |
| <b>SELLADO</b><br>(Medallón de atún fresco en costra de ajonjolí, en término semi crudo bañado en salsa de ostras) | 170 |

## MIXTOS

|                                             | CH  | GDE |
|---------------------------------------------|-----|-----|
| <b>CAMARÓN COCIDO Y CRUDO</b>               | 120 | 160 |
| <b>CAMARÓN COCIDO, CRUDO Y PULPO</b>        | 120 | 160 |
| <b>CAMARÓN COCIDO, CRUDO, PULPO Y JAIBA</b> | 120 | 160 |
| <b>CAMARÓN COCIDO Y PULPO</b>               | 120 | 160 |
| <b>CAMARÓN COCIDO, PULPO Y JAIBA</b>        | 120 | 160 |



## FILETE DE PESCADO

|                   |     |
|-------------------|-----|
| <b>EMPANIZADO</b> | 165 |
| <b>DIABLA</b>     | 165 |
| <b>AL MOJO</b>    | 165 |
| <b>AL COCO</b>    | 165 |
| <b>PLANCHA</b>    | 165 |
| <b>CHIPOTLE</b>   | 165 |

### » ESPECIALES

|                                                                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>AL AJILLO</b><br>(Filete de per espada, mezclado en chile guajillo y champiñones al vino)                          | 200 |
| <b>A LA CREMA</b><br>(Filete de temporada, montado en base de crema de coco y presentado con brazo de pulpo al adobo) | 220 |



## SALMÓN

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| <b>PARILLA</b><br>(Toque suave de salsa de anguila)         | 230 |
| <b>PARMESANO</b><br>(Salsa a base de vino, manteca y queso) | 230 |



## TRADICIONALES

|                                                                                                                                                                                            |     |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>CEVICHE ESPECIAL</b><br>(Preparado con toda la variedad de mariscos, salseado y con topping de jaiba)                                                                                   | 120 | 160 |
| <b>CEVICHE ACAPULQUEÑO</b><br>(Preparado con toda la variedad de mariscos, toque de salsa catsup, olivo y aguacate)                                                                        | 120 | 160 |
| <b>¡CEVICHE ARIE BETO!</b><br>(Preparado con atún fresco, pulpo, camarón fresco, camarón seco, mezclado con verduras, chile quebrado, topping de mango deshidratado y un toque de clamato) | 120 | 160 |

Abierto de 10:00 a.m. a 6:00 p.m. Tel. 669-984-96-29

## PARA TODOS LOS GUSTOS

|                                                                                                                 |             |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|
| <b>TACO GOBERNADOR CAMARÓN</b> (3 Piezas)                                                                       | 150         |             |
| <b>TACO GOBERNADOR MARLIN</b> (3 Piezas)                                                                        | 130         |             |
| <b>HAMBURGUESA DE ATÚN</b> (200G de medallón de atún a la plancha sazonado con cítricos. Acompañada con papas)  | 150         |             |
| <b>HAMBURGUESA DE CAMARÓN</b> (120G de medallón de camarón fresco, cocinado a la plancha, acompañada con papas) | 160         |             |
| <b>PESCADO FRITO</b> (Pargo o róbalo acompañado con salsa tatemada y tortillas. Precio por temporada)           | -           |             |
| <b>CHICHARRONES DE PESCADO</b> (160G de atún en cubos, término frito)                                           | 160         |             |
| <b>SOPA DE MARISCOS</b> (Exquisita mezcla de mariscos en caldo estilo Mzt)                                      | 170         |             |
| <b>PATÉ DE CAMARÓN</b>                                                                                          | 250C<br>120 | 400C<br>180 |
| <b>PATÉ DE MARLIN</b> (Los patés, una de las entradas favoritas)                                                | 110         | 160         |

## MENÚ INFANTIL

|                                                                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>DEDOS DE PESCADO</b> ( Cortes de pescado de temporada, empanizados acompañado de papas y aderezo)                  | 110 |
| <b>ARROZ CON CAMARONES</b> ( Camarones guisados con mantequilla y mezclados con arroz rojo)                           | 120 |
| <b>PALOMITAS DE CAMARÓN</b> ( Crujientes cortes de camarones empanizados acompañados con papas)                       | 120 |
| <b>HAMBURGUESA DE CAMARÓN</b> (Medallón de camarón sazonado, montado sobre pan y queso amarillo, acompañada de papas) | 120 |



## DE CAMARÓN

|                                                                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>AL CHIPOTLE</b> (Mezcla de chile chipotle, crema ácida y tocino)                                         | 200 |
| <b>DIABLA</b> (Mezcla de salsas de chile, mantequilla, puré de tomate)                                      | 200 |
| <b>AJILLO</b> (Mezcla de ajo, champiñones, chile guajillo, aceite de oliva y vino blanco)                   | 220 |
| <b>IMPERIALES</b> (Camarones rellenos en queso y envueltos con tocino, bañados en una ligera salsa de vino) | 270 |
| <b>MOJO DE AJO</b> (Mezclado con una base de mantequilla de oliva y trozos de ajo)                          | 200 |
| <b>AL COCO</b> (Terminado con un capeado de trituras de coco)                                               | 200 |
| <b>ROCA</b> (Forrado con capeado sazonado y bañado ligeramente con aderezo miel)                            | 200 |
| <b>EMPANIZADOS</b> (Crujiente, terminado en pan molido de la casa)                                          | 200 |



## BEBIDAS

|                        |    |                         |    |
|------------------------|----|-------------------------|----|
| <b>COCA COLA</b>       | 22 | <b>AGUA DE HORCHATA</b> | 18 |
| <b>COCA COLA Light</b> | 22 | <b>AGUA DE CEBADA</b>   | 18 |
| <b>SPRITE</b>          | 22 | <b>AGUA DE JAMAICA</b>  | 18 |
| <b>FRESCA</b>          | 22 | <b>LIMONADA NARUTAL</b> | 20 |
|                        |    | <b>LIMONADA MINERAL</b> | 30 |

### » VASO PREPARADO

|                                                                           |    |                                                                                    |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>VASO MICHELADO</b> (Hielo, limón y escarchado de sal)                  | 5  | <b>VASO CLAMATO MICHELADO</b> (Clamato, salsa maggi, salsa tabasco, limón y hielo) | 15 |
| <b>VASO SOLO CLAMATO</b> (3 oz, clamato mezclado con limón y salsa maggi) | 35 |                                                                                    |    |

