

Botanas & Ceviches

Camarones en su concha 200gr
Fritos con cascara, acompañados de aderezo (2oz) y lechugas.

\$180

Chicharrón de Pescado 200gr ★

\$130

Aros de Cebolla 7pzas

\$80

Guacamole 200gr

\$110

Papas a la Francesa 450gr

\$80

Ceviche blanco de Camarón 100gr

\$75

Montado sobre una tostada con topping de aguacate

Tostada Especial

Ceviche de camarón y pulpo (60gr) montados en una tostada con guacamole y atún en conserva

\$110

Ceviche de Pescado 100gr ★

\$65

Tostada aderezada con mayonesa y toppings de cilantro, aguacate y cebolla encurtida



400gr



700gr

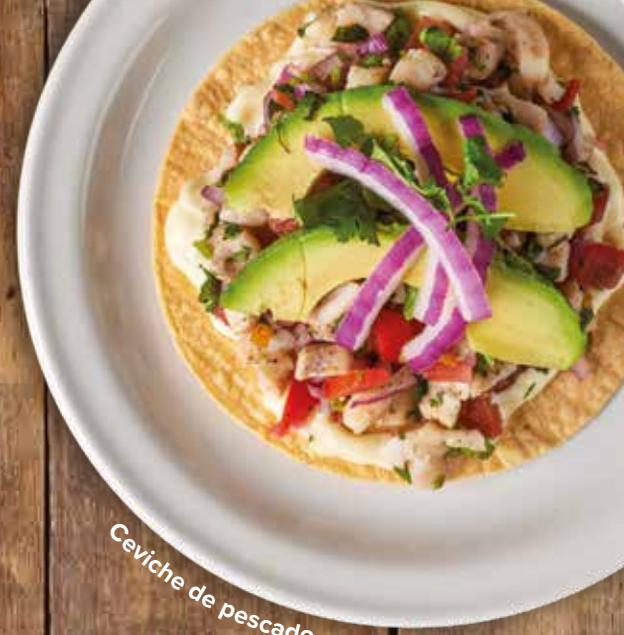
Ceviche de Pescado por Litro

\$260 \$455

*Cambios en platillos generan costo extra



Camarones en su concha



Ceviche de pescado



Chicharrón de pescado

Caldos & Cócteles



Cóctel de Camarón
Camarón cocido en casa

CH
80gr
M
120gr
G
200gr

\$130 \$185 \$290

Campechana
Pulpo y Camarón

\$145 \$195 \$315

Vuelve a la vida
Pulpo, Camarón, Callo de almeja y surimi

\$130 \$160 \$245

Caldo de Pescado
100gr / 180gr

\$110 \$160

Caldo de Camarón
70gr / 150gr

\$130 \$205

Sopa de Mariscos ★ ☀

Junior: Mix de mariscos sencillo
Grande: Mix de mariscos especial

\$175 \$265

Caldo Combinado

Pescado 120gr / Camarón 90 gr

\$210

*Los caldos JR contienen arroz dentro del tazón

*Cambios en platos generan costo extra

Sopa de Mariscos



Mix de mariscos especial:

Camarón pacotilla, camarón para pelar, surimi, callo de almeja, pulpo, pescado, almeja chirila y jaiba

Mix de mariscos sencillo:

Camarón pacotilla, surimi, callo de almeja, pulpo y pescado



Tacos

El CAPITÁN

Tibutaco ★ \$110

Pirata de discada de camarón, salchicha, queso, lechugas y aguacate

*Cambios en platillos generan costo extra

M
A
R
I
N
E
R
I
T
O
S

Taco Gobernador ★

Camarón con pico de gallo, queso, crema y cebolla encurtiada

\$60

Taco California

Pescado capeado, lechugas, pico de gallo y aderezo California

\$65

Taco Chilaca 🌶

Chilaca con camarón, queso, guacamole, lechugas, pico de gallo

\$70

Taco Chipotluco 🌶

Camarón y cebolla guisados en salsa chipotluca y queso

\$70

Taco Pastor

Pescado marinado en salsa al pastor con queso, guacamole, lechugas y pico de gallo

\$65

Pescados

Mojarra \$240/kg

Frito /En Postas ★

Frito hasta su punto perfecto

+\$0

Al Mojo/Al ajo

Elije entre al mojo o trocitos de ajo frito

+\$50

A la Diabla 🔥⏳

Empapelado con mantequilla, cebolla, aceitunas, alcaparras y bañado en salsa a la diabla

+\$60

Al Vapor 🌟

+\$60

Empapelado con mantequilla, cebolla, morrón, alcaparras y aceitunas

Todos los pescados vienen acompañados de papas a la francesa y ensalada preparada con queso parmesano y aderezo ranch

Platillos Light

Fresh Salad 150gr \$205

Camarón Pacotilla sobre lechugas, legumbres, aguacate y un zigzag de mayonesa

Crispy Salad 150gr ★ \$220

Camarón empanizado sobre lechugas, elote y pico de gallo, coronado con aderezo chipotle

Filete al Vapor 200gr 🌟 \$210

Empapelado con mantequilla, cebolla, morrón, aceitunas, alcaparras, tomate, arroz y verduras california

*Cambios en platillos generan costo extra

Mojarra al ajo

Crispy Salad

Filetes

Empanizado / A la Plancha 200gr Acompañado de guarnición tradicional	\$170
Especial F200gr/C90gr ★ Empanizado bañado con camarones en salsa especial y guarnición tradicional	\$265
Al Mojo o al Ajo 200gr Elige entre al mojo o trocitos de ajo con guarnición tradicional	\$215
A la Veracruzana 200gr Guisado en salsa veracruzana con arroz y ensalada preparada	\$170
A la Diabla 200gr 🔥 Guisado en salsa a la diabla con arroz y ensalada preparada	\$215
Relleno 2 pzas 🧀 Empanizado, relleno de queso, jamón y tocino con guarnición tradicional	\$245
Rollos Ahogados 4 pzas 🥑 Empanizados, rellenos de queso bañados en salsa chipotleada con guarnición tradicional	\$245

*Cambios en platillos generan costo extra

Guarniciones Tradicionales:
Papas a la Francesa, Arroz rojo y ensalada preparada con aderezo y queso parmesano.

Guarniciones Especiales:
Arroz Azafranado y Verduras California salteadas en mantequilla.





Filete Bañado



Aderezo 2oz \$15
Salsa extra 2oz \$15

Combinado F200gr/C 4pzas ★ \$215

Filete y camarones empanizados con papas, arroz y lechugas

Bañado 200gr \$215

A la plancha con crema de aguacate y guarnición especial

Marisquero F200gr/M160gr ★ \$255

A la plancha relleno de mariscos con vino blanco, bañado en salsa a la diabla y guarnición especial

Tiburón ★ \$255

A la plancha relleno de mariscos con salsa especial, gratinado y guarnición especial

Cambio de Guarnición Tradicional:

+\$5 c/u

Cambio de Guarnición Especial:

+\$10 c/u

Camarones

Empanizado 200gr ★
Con guarnición tradicional

\$240

Al mojo o al Ajo 200gr
Elige al mojo o trocitos de ajo con
guarnición tradicional

\$260

A la Mexicana 200gr
Salteados con pico de gallo, arroz y ensalada

\$215

A la Diabla 200gr 🔥
Con arroz y ensalada

\$260

Al Ajillo 200gr ✕
Chile guajillo, ajo frito y guarnición especial

\$260

Camarones Caribe



Discada ★

Tocino, chipotle, champiñones, pico de gallo
y guacamole

\$245

Caribe 5 pzas

Chile güero empanizado con queso y
guarnición especial

\$245

Gratinados 200gr

Queso manchego y guarnición tradicional

\$245

Brocheta de camarón 2 pzas

Morrón, cebolla, tocino y guarnición
tradicional

\$245

Rellenos 5pzas

Empanizados con jamón, queso, tocino y
guarnición tradicional

\$260

Cambio de guarnición Tradicional:

+\$5 c/u

Cambio de guarnición Especial:

+\$10 c/u

*Cambios en platillos generan costo extra

Discada

Guarniciones Tradicionales:
Papas a la Francesa, Arroz rojo y
ensalada preparada con aderezo
y queso parmesano.

Guarniciones Especiales:
Arroz Azafranado y Verduras
California salteadas en mantequilla.

Mariscada Individual

Paquetes

Paquete #1 \$290
Caldo de pescado, cóctel chico y refresco

Paquete #2 \$350
Camarones empanizados, caldo junior de pescado, y refresco

Paquete #3 \$330
Filete empanizado, caldo de pescado y refresco

Paquete #4 ★ \$420
2 Filetes empanizados, aros de cebolla y 2 refrescos

Comb-on ☒ \$1,015
½ kg Filete empanizado
½ Kg Camarón empanizado
300gr Ceviche de pescado
1 Guacamole
1 Orden de arroz
5 Refrescos

Cambia refresco por agua fresca chica +\$10 c/u

Mariscadas

Mariscada individual ☒ ★ \$245
Camarón y Filete empanizado, aros de cebolla, papas a la francesa, brochetas capeadas de camarón y surimi, ensalada preparada, aderezo.

Mariscada para dos ☒ \$530
Camarón y Filete empanizado, aros de cebolla, papas a la francesa, brochetas capeadas de camarón y surimi, zanahoria rallada, aderezo.

*Cambios en platillos generan costo extra

Infantil



Barquito 100gr ★	\$140
Camarón Coctelero empanizado, arroz rojo y papas a la francesa.	
Sincronizadas 2 pzas	\$70
Sincronizadas de queso y jamón, salchicha dorada	
Tender de pollo 3 pzas	\$140
Con papas a la francesa, arroz amarillo, y queso amarillo.	
Boneless 7 pzas ★	\$140
Con papas a la francesa, zanahoria, apio y queso amarillo.	
Dedos de pescado 5 pzas ☒	\$135
Lo sabemos! Los pescados no tienen dedos, Tiras de pescado con arroz, papas a la francesa	
Filete JR 1 pza	\$135
Empanizado o Plancha acompañado de guarnición tradicional	

Bebidas

	CH	G	JARRA	
Agua de Jamaica	\$40	\$95	\$140	
Limonada Natural	\$40	\$95	\$140	
Limonada Mineral		\$115	\$185	
Agua Natural 500ml	\$35			
Café 240ml	\$30			
Refrescos Varios 355ml	\$45			
Frutier 242ml sabores varios	\$25			

