

Botanas & Ceviches

Camarones en su concha 200gr \$180
Fritos con cascara, acompañados de aderezo (2oz) y lechugas.

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 \$110
Ceviche de camarón y pulpo (60gr) montados en una tostada con guacamole y atún en conserva

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



Ceviche de pescado



Chicharrón de pescado



Camarones en su concha

Caldos & Cócteles



	CH 80gr	M 120gr	G 200gr		
Cóctel de Camarón Camarón cocido en casa	\$130	\$185	\$290	Caldo de Pescado 100gr / 180gr	\$110 \$160
Campechana Pulpo y Camarón	\$145	\$195	\$315	Caldo de Camarón 70gr / 150gr	\$130 \$205
Vuelve a la vida Pulpo, Camarón, Callo de almeja y surimi	\$130	\$160	\$245	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 platillos generan costo extra

Sopa de Mariscos

Mix de mariscos especial:
Camarón pacotilla, camarón para pelar,
surimi, callo de almeja, pulpo, pescado,
almeja chirla y jaiba

Mix de mariscos sencillo:
Camarón pacotilla, surimi, callo de
almeja, pulpo y pescado



Tacos

EI CAPITÁN

Tibutaco ★ \$110
Pirata de discada de camarón, salchicha, queso, lechugas y aguacate

*Cambios en platillos generan costo extra

MARINERITOS

Taco Gobernador ★ \$60
Camarón con pico de gallo, queso, crema y cebolla encurtida

Taco California \$65
Pescado capeado, lechugas, pico de gallo y aderezo California

Taco Chilaca 🌿 \$70
Chilaca con camarón, queso, guacamole, lechugas, pico de gallo

Taco Chipotludo 🌿 \$70
Camarón y cebolla guisados en salsa chipotluda y queso

Taco Pastor \$65
Pescado marinado en salsa al pastor con queso, guacamole, lechugas y pico de gallo



Mojarra al ajo

Pescados

Mojarra \$240/kg

Frito /En Postas ★ +\$0
Frito hasta su punto perfecto

Al Mojo/Al ajo +\$50
Elige entre al mojo o trocitos de ajo frito

A la Diabla 🌶️ ⌚ +\$60
Empapelado con mantequilla, cebolla, aceitunas, alcaparras y bañado en salsa a la diablo

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



Crispy Salad

Filetes

Empanizado / A la Plancha 200gr \$170
Acompañado de guarnición tradicional

Especial F200gr/C90gr ★ \$265
Empanizado bañado con camarones en salsa especial y guarnición tradicional

Al Mojo o al Ajo 200gr \$215
Elige entre al mojo o trocitos de ajo con guarnición tradicional

A la Veracruzana 200gr \$170
Guisado en salsa veracruzana con arroz y ensalada preparada

A la Diabla 200gr 🌶️ \$215
Guisado en salsa a la diablo con arroz y ensalada preparada

Relleno 2 pzas ⌚ \$245
Empanizado, relleno de queso, jamón y tocino con guarnición tradicional

Rollos Ahogados 4 pzas 🌿 \$245
Empanizados, rellenos de queso bañados en salsa chipotluda con guarnición tradicional

*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 ★
Filete y camarones empanizados con
papas, arroz y lechugas

\$215

Bañado 200gr
A la plancha con crema de aguacate
y guarnición especial

\$215

Marisquero F200gr/M160gr 🌶️ ⌚
A la plancha relleno de mariscos con vino
blanco, bañado en salsa a la diablo
y guarnición especial

\$255

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

\$255

Cambio de Guarnición Tradicional:

+\$5 c/u

Cambio de Guarnición Especial:

+\$10 c/u

Camarones

Empanizados 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

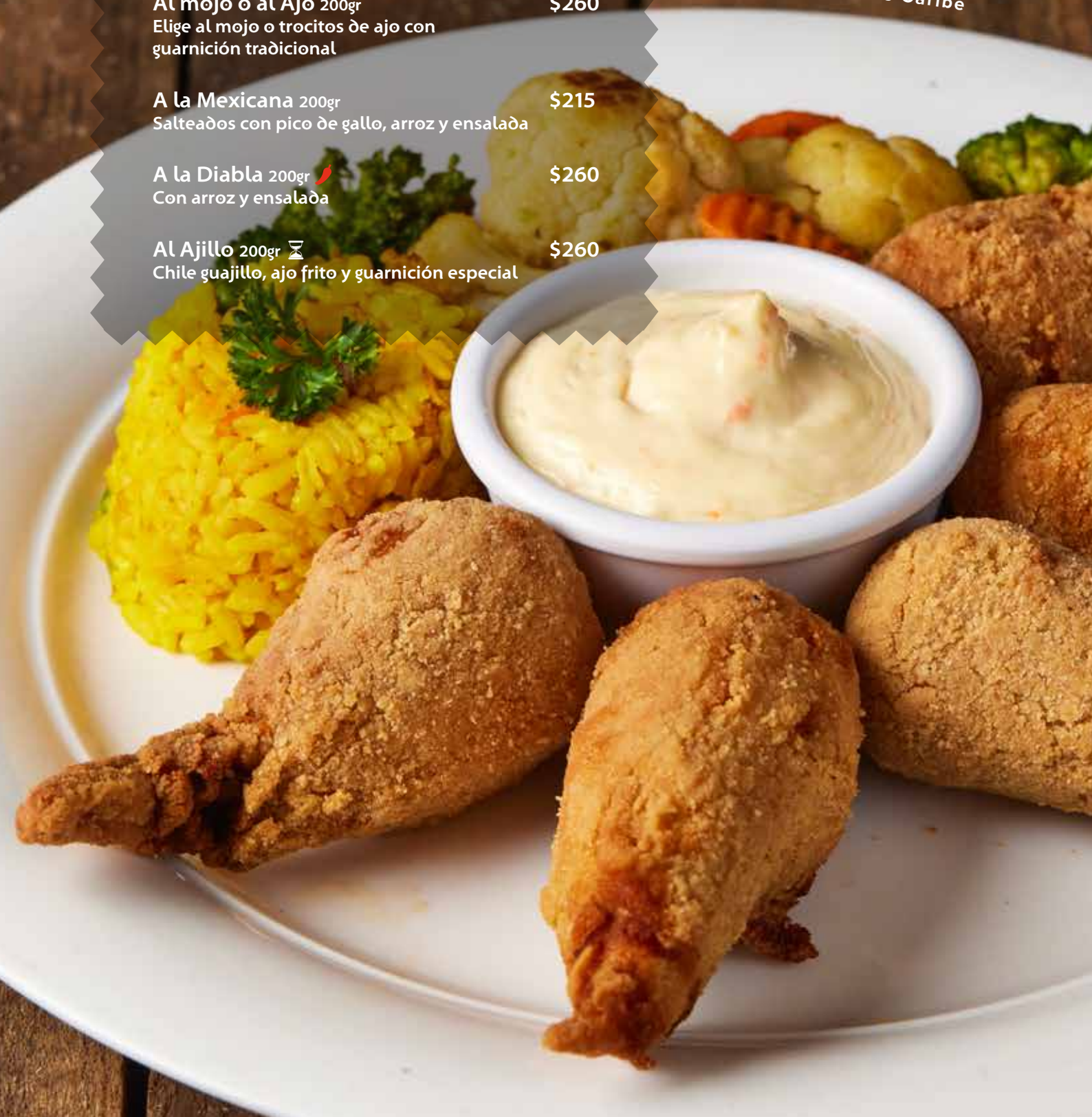
A la Diabla 200gr 🌶️
Con arroz y ensalada

\$260

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

\$260

Camarones Caribe



Discaða ★ 🌶️

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

Discaða

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

Bebidas

	CH 500ml	G 900ml	JARRA 1.8L
Agua de Jamaica	\$40	\$95	\$140
Limónada Natural	\$40	\$95	\$140
Limónada Mineral		\$115	\$185
Agua Natural 500ml	\$35		
Café 240ml	\$30		
Refrescos Varios 355ml	\$45		
Frutier 242ml sabores varios	\$25		



Limónada grande