

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 Naturales ó con Queso + \$15	\$80
Ceviche blanco de Camarón 100gr ★ Montado sobre una tostada con topping de aguacate	\$75
Tostada Especial Ceviche de camarón y pulpo (60gr) montados en una tostada con guacamole y atún en conserva	\$110
Ceviche de Pescado 100gr ★ ★ Tostada aderezada con mayonesa y toppings de cilantro, aguacate y cebolla encurtida	\$65
Ceviche de Pescado por Litro	\$260
Ceviche de Camarón blanco por Litro	\$300
	\$455
	\$525

*Cambios en platillos generan costo extra

Camarones en su concha



Caldos & Cócteles



	CH 80gr	M 120gr	G 200gr	
Cóctel de Camarón Camarón cocido en casa	\$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 Grandé: Mix de mariscos especial	\$175	\$265

Caldo Combinaðo Jr: Pescado 50gr / Camarón 50gr Grandé: Pescado 120gr / Camarón 90gr	\$130	\$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 chirila y jaiba

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



Tacos MARINERITOS

Tibutaco ★ \$85

Discada de camarón, salchicha, queso, lechuga y aguacate

Taco Gobernador ★ \$60

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

*Todos van en tortilla de maíz.
EXCEPTO TIBUTACO, ese se prepara en tortilla de harina

*Cambios en platillos generan costo extra

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 Chipotle \$70

Camarón y cebolla guisados en salsa chipotle y queso

Taco Pastor \$65

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

Pescados

Mojarra \$270/kg

+\$0

+\$50

+\$70

Frito /En Postas ★

Frito hasta su punto perfecto

Al Mojo/Al ajo

Elije entre al mojo o trocitos de ajo frito

A la Diabla 🔥⏳

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

Al Vapor ⏳

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

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

Mojarra al ajo

Mariscada Individual

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 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 chipotle con guarnición tradicional	\$245
Filete al Vapor 200gr ✅ Empapelado con mantequilla, cebolla, morrón, aceitunas, alcachofas, tomate, arroz y verduras California	\$210

*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 \$20

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 diabla
y guarnición especial

\$255

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

\$255

Cambio de Guarnición Tradicional:
Cambio de Guarnición Especial:

+\$5 c/u
+\$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 Diabla 200gr 🔥
Con arroz y ensalada

\$260

Fresh Salad 150gr 🥬
Camarón Pacotilla sobre lechugas, legumbres,
aguacate y un zigzag de mayonesa

\$205

Crispy Salad 150gr ★ 🥬
Camarón empanizado sobre lechugas, elote
y pico de gallo, coronado con aderezo chipotle

\$220

*Cambios en platillos generan costo extra

Fresh Salad





Crispy Salad

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.

Discada ★ 🌶

Tocino, chipotle, champiñones, pico de gallo
y guacamole

\$245

Gratinados 200gr

Queso manchego 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

Paquetes

Paquete #1

Caldo de pescado
+ Cóctel Chico
+ Refresco

\$290

Paquete #3

Filete Empanizado
+ Caldo de Pescado
+ Refresco

\$330

Paquete #2

Camarones Empanizados
+ Caldo Jr. de Pescado
+ Refresco

\$350

Paquete #4

2 Filetes Empanizados
+ Aros de Cebolla
+ 2 Refrescos

\$420

Combo-on ☰

1/2 kg Filete Empanizado
1/2 kg Camarón Empanizado
300 gr Ceviche de Pescado

1 Guacamole
1 Orden de Arroz
5 Refrescos

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

\$1,015

Promos DE TEMPORADA

LUNES

\$99



CHICHARRÓN

MARTES

2X1

FILETE JR

(aplica solo comedor)

MIÉRCOLES

4X3

TACOS
MARINERITOS

JUEVES

2X1



TOSTADAS
DE PESCADO

(aplica solo comedor)


PROMOS 
EXCLUSIVAS
tarjeta club tiburón

*te devuelve el 5% en tibupesos

*promo FELIZ CUMPLEAÑOS y FELIZ NO CUMPLEAÑOS

*cambio de refresco a agua fresca sin costo (solo comedor)

*aderezo cortesía (solo comedor)

*aplican restricciones

Infantil



Barquito 100gr ★ \$140

Camarón Coctelero empanizado, arroz rojo y papas a la francesa.

Sincronizadas 2 pzas \$80

Sincronizadas de queso y jamón, salchicha dorada

Tender de pollo 3 pzas \$140

Con papas a la francesa, arroz amarillo, y queso amarillo.

Boneless 250gr ★ \$140

Con papas a la francesa, zanahoria, apio y queso amarillo.

Dedos de pescado 5 pzas ☓ \$140

Lo sabemos! Los pescados no tienen dedos, Tiras de pescado con arroz, papas ala francesa

Filete JR 1 pza \$140

Empanizado o Plancha acompañado de guarnición tradicional

Bebidas



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
Frutsi 242ml sabores varios	\$25

