

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
Naturales ó con Queso + \$15

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

Ceviche de Pescado por Litro 400gr \$260 700gr \$455

Ceviche de Camarón blanco por Litro 400gr \$300 700gr \$525

*Cambios en platillos generan costo extra



Ceviche de pescado



Chicharrón de pescado



Camarones en su concha

Calðos & Cócteles



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
Jr: Pescado 50gr / Camarón 50gr
Grande: Pescado 120gr / Camarón 90gr

\$130 \$210

*Los caldos JR contienen arroz dentro del tazón
*Cambios en platillos generan costo extra

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

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



Taco Gobernador

Taco al Pastor

Taco Chilaca

Tacos MARINERITOS

Tibutaco ★ \$85
Discada de camarón, salchicha, queso, lechuga y aguacate

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

*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

Frito /En Postas ★
Frito hasta su punto perfecto

+\$0

Al Mojo/Al ajo
Elige entre al mojo o trocitos de ajo frito

+\$50

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

+\$70

Al Vapor ⌚
Empapelado con mantequilla, cebolla, morrón, alcaparras y aceitunas

+\$70

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

Mariscadas

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

\$245

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

\$530

*Cambios en platillos generan costo extra

Mojarra al ajo

Mariscada Individual

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 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 chipotleña con guarnición tradicional

Filete al Vapor 200gr ⌚ 🌿 \$210
Empapelado con mantequilla, cebolla, morrón, aceitunas, alcaparras, tomate, arroz y verduras california

*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 ★ | \$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 diablo 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

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 #2

Camarones Empanizados
+ Caldo Jr. de Pescado
+ Refresco

\$350

Paquete #3

Filete Empanizado
+ Caldo de Pescado
+ Refresco

\$330

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

PROMOS DE LA SEMANA

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
Limonada Natural
Limonada Mineral

CH	G	JARRA
500ml	900ml	1.8L
\$40	\$95	\$140
\$40	\$95	\$140
	\$115	\$185

Agua Natural 500ml \$35
Café 240ml \$30
Refrescos Varios 355ml \$45
Frutisí 242ml sabores varios \$25

