

Botanas & Ceviches

Camarones en su concha 200gr Fritos con cascara, acompañados de aderezo (2oz) y lechugas.	\$155
Chicharrón de Pescado 200gr ★	\$115
Aros de Cebolla 7pzas	\$70
Guacamole 200gr	\$95
Papas a la Francesa 450gr	\$70
Ceviche blanco de Camarón 100gr 🌿 Montado sobre una tostada con topping de aguacate	\$65
Tostada Especial Ceviche de camarón y pulpo (60gr) montados en una tostada con guacamole y atún en conserva	\$95
Ceviche de Pescado 100gr ★ 🌿 Tostada aderezada con mayonesa y toppings de cilantro, aguacate y cebolla encurtida	\$55
Ceviche de Pescado por Litro	<div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;"> <div style="text-align: center;">  400gr \$190 </div> <div style="text-align: center;">  700gr \$350 </div> </div>

*Cambios en platillos generan costo extra



Camarones en su concha



Ceviche de pescado



Chicharrón de pescado

Caldos & Cócteles



	CH 80gr	M 120gr	G 200gr		JR	G
Cóctel de Camarón Camarón cocido en casa	\$110	\$140	\$210			
Campechana Pulpo y Camarón	\$115	\$155	\$220			
Vuelve a la vida Pulpo, Camarón, Callo de almeja y surimi	\$105	\$130	\$195			
Caldo de Pescado 100gr / 180gr					\$85	\$120
Caldo de Camarón 70gr / 150gr					\$95	\$155
Sopa de Mariscos ★ ⌚ Junior: Mix de mariscos sencillo Grande: Mix de mariscos especial					\$140	\$185
Caldo Combinado Pescado 120gr / Camarón 90 gr						\$145

*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 ★ \$95
 Pirata de discada de camarón, salchicha, queso, lechugas y aguacate

*Cambios en platillos generan costo extra

MARINERITOS

Taco Gobernador ★ \$50
 Camarón con pico de gallo, queso, crema y cebolla encurtida

Taco California \$55
 Pescado capeado, lechugas, pico de gallo y aderezo California

Taco Chilaca 🌿 \$60
 Chilaca con camarón, queso, guacamole, lechugas, pico de gallo

Taco Chipotludo 🌿 \$60
 Camarón y cebolla guisados en salsa chipotluda y queso

Taco Pastor \$55
 Pescado marinado en salsa al pastor con queso, guacamole, lechugas y pico de gallo



Pescados

Mojarra \$210/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 🌶️ ⌚ +\$55
Empapelado con mantequilla, cebolla, aceitunas, alcaparras y bañado en salsa a la diablo

Al Vapor ⌚ +\$55
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 \$155
Camarón Pacotilla sobre lechugas, legumbres, aguacate y un zigzag de mayonesa

Crispy Salad 150gr ★ \$155
Camarón empanizado sobre lechugas, elote y pico de gallo, coronado con aderezo chipotle

Filete al Vapor 200gr ⌚ \$170
Empapelado con mantequilla, cebolla, morrón, aceitunas, alcaparras, tomate, arroz y verduras california

*Cambios en platillos generan costo extra



Filetes

Empanizado / A la Plancha 200gr \$145
Acompañado de guarnición tradicional

Especial F200gr/C90gr ★ \$210
Empanizado bañado con camarones en salsa especial y guarnición tradicional

Al Mojo o al Ajo 200gr \$165
Elige entre al mojo o trocitos de ajo con guarnición tradicional

A la Veracruzana 200gr \$145
Guisado en salsa veracruzana con arroz y ensalada preparada

A la Diabla 200gr 🌶️ \$165
Guisado en salsa a la diabla con arroz y ensalada preparada

Relleno 2 pzas ⌚ \$195
Empanizado, relleno de queso, jamón y tocino con guarnición tradicional

Rollos Ahogados 4 pzas 🌿 \$185
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 ★** \$185
Filete y camarones empanizados con papas, arroz y lechugas
 - Bañado 200gr** \$170
A la plancha con crema de aguacate y guarnición especial
 - Marisquero F200gr/M160gr 🌶️ ⌚** \$210
A la plancha relleno de mariscos con vino blanco, bañado en salsa a la diablo y guarnición especial
 - Tiburón ★ ⌚** \$210
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 ★ \$195
Con guarnición tradicional

Al mojo o al Ajo 200gr \$210
Elige al mojo o trocitos de ajo con
guarnición tradicional

A la Mexicana 200gr \$180
Salteados con pico de gallo, arroz y ensalada

A la Diabla 200gr 🌶️ \$210
Con arroz y ensalada

Al Ajillo 200gr ⌚ \$210
Chile guajillo, ajo frito y guarnición especial

Camarones Caribe



Discada ★ 🌶️

Tocino, chipotle, champiñones, pico de gallo y guacamole

\$195

Caribe 5 pzas ⌚ 🌶️

Chile güero empanizado con queso y guarnición especial

\$195

Gratinados 200gr

Queso manchego y guarnición tradicional

\$210

Brocheta de camarón 2 pzas ⌚

Morrón, cebolla, tocino y guarnición tradicional

\$210

Rellenos 5pzas ★ ⌚

Empanizados con jamón, queso, tocino y guarnición tradicional

\$210

Cambio de guarnición Tradicional:

+\$5 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 \$230
Caldo de pescado, cóctel chico y refresco

Paquete #2 \$280
Camarones empanizados, caldo junior de pescado, y refresco

Paquete #3 \$265
Filete empanizado, caldo de pescado y refresco

Paquete #4 ★ \$360
2 Filetes empanizados, aros de cebolla y 2 refrescos

Comb-on ⌚ \$850
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 ⌚ ★ \$210
Camarón y Filete empanizado, aros de cebolla, papas a la francesa, brochetas capeadas de camarón y surimi, ensalada preparada, aderezo.

Mariscada para dos ⌚ \$420
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



Bebidas

CH	G	JARRA
500ml	900ml	1.8L
\$35	\$75	\$110
\$35	\$75	\$110
	\$90	\$150

Agua de Jamaica
 Limonada Natural
 Limonada Mineral

Agua Natural 500ml
 Café 240ml
 Refrescos Varios 355ml
 Frutier 242ml sabores varios

Tecate blanco media \$40
 Tecate roja media \$40
 Carta Blanca media \$40
 Indio media \$40
 Dos Equis media \$40
 Tarro michelado \$40
 Tarro Clamato \$50
 Tarro Chelado \$30

Infantil

Barquito 100gr ★ \$120
 Camarón Coctelero empanizado, arroz rojo y papas a la francesa.

Sincronizadas 2 pzas \$60
 Sincronizadas de queso y jamón, salchicha dorada

Tender de pollo 3 pzas \$120
 Con papas a la francesa, arroz amarillo, y queso amarillo.

Boneless 250gr ★ \$120
 Con papas a la francesa, zanahoria, apio y queso amarillo.

Dedos de pescado 5 pzas ⌚ \$115
 Lo sabemos! Los pescados no tienen dedos, Tiras de pescado con arroz, papas ala francesa

Filete JR 1 pza \$115
 Empanizado o Plancha acompañado de guarnición tradicional



Limonada grande