

# Botanas & Ceviches

**Camarones en su concha** 200gr \$175

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 \$75

Naturales ó con Queso + \$15

**Ceviche blanco de Camarón** 100gr ★ \$70

Montado sobre una tostada con topping de aguacate

**Tostada Especial** \$95

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

**Ceviche de Pescado** 100gr ★ ★ \$60

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



400gr



700gr

\$240 \$420

**Ceviche de Pescado por Litro**

\*Cambios en platillos generan costo extra



Camarones en su concha



Ceviche de pescado



Chicharrón de pescado

# Caldos & Cócteles



	CH 80gr	M 120gr	G 200gr	
<b>Cóctel de Camarón</b> Camarón cocido en casa	<b>\$115</b>	<b>\$170</b>	<b>\$270</b>	
<b>Campechana</b> Pulpo y Camarón	<b>\$125</b>	<b>\$185</b>	<b>\$280</b>	
<b>Vuelve a la vida</b> Pulpo, Camarón, Callo de almeja y surimi	<b>\$115</b>	<b>\$160</b>	<b>\$250</b>	

**Caldo de Pescado** 100gr / 180gr **\$105** **\$145**

**Caldo de Camarón** 70gr / 150gr **\$120** **\$185**

**Sopa de Mariscos** ★ **\$150** **\$245**  
Junior: Mix de mariscos sencillo  
Grande: Mix de mariscos especial

**Caldo Combinaðo** **\$120** **\$195**  
Jr: Pescado 50gr / Camarón 50gr  
Grande: Pescado 120gr / Camarón 90gr

\*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 ★** \$75

Discada de camarón, salchicha, queso, lechuga y aguacate

**Taco Gobernador ★** \$55

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**  
Pescado capeado, lechugas, pico de gallo y aderezo California

\$65

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

\$60

**Taco Chipotluado**   
Camarón y cebolla guisados en salsa chipotluada y queso

\$65

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

\$60



## Pescados

Mojarras \$260/kg

+\$0

Frito /En Postas ★

Frito hasta su punto perfecto

+\$50

Al Mojo/Al ajo

Elije entre al mojo o trocitos de ajo frito

+\$70

A la Diabla 🔥

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

+\$70

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 ✂ ★

\$225

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

Mariscada para dos ✂

\$490

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

Mariscada Individual



\*Cambios en platillos generan costo extra

# Filetes

**Empanizado / A la Plancha** 200gr \$155  
Acompañado de guarnición tradicional

**Especial** F200gr/C90gr ★ \$245  
Empanizado bañado con camarones en salsa especial y guarnición tradicional

**Al Mojo o al Ajo** 200gr \$185  
Elige entre al mojo o trocitos de ajo con guarnición tradicional

**A la Diabla** 200gr 🔥 \$185  
Guisado en salsa a la diabla con arroz y ensalada preparada

**Relleno** 2 pzas ✕ \$220  
Empanizado, relleno de queso, jamón y tocino con guarnición tradicional

**Rollos Ahogados** 4 pzas 🥑 \$220  
Empanizados, rellenos de queso bañados en salsa chipotle con guarnición tradicional

**Filete al Vapor** 200gr ✕ low \$180  
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 \$15  
Salsa extra 2oz \$15

**Combinado** F200gr/C 4pzas ★ \$195

Filete y camarones empanizados con papas, arroz y lechugas

**Bañado** 200gr \$190

A la plancha con crema de aguacate y guarnición especial

**Marisquero** F200gr/M160gr ★ \$220

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

**Tiburón** ★ \$220

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

Cambio de Guarnición Tradicional:  
Cambio de Guarnición Especial:

+\$5 c/u  
+\$10 c/u

# Camarones

**Empanizados 200gr** ★

Con guarnición tradicional

\$220

**Al mojo o al Ajo 200gr**

Elije al mojo o trocitos de ajo con  
guarnición tradicional

\$230

**A la Diabla 200gr** 🔥

Con arroz y ensalada

\$230

**Fresh Salad 150gr** 🥬

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

\$175

**Crispy Salad 150gr** ★ 🍅

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

\$190

\*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

\$220

**Gratinados** 200gr

Queso manchego y guarnición tradicional

\$220

**Rellenos** 5pzas

Empanizados con jamón, queso, tocino y  
guarnición tradicional

\$235

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

\$260

## Paquete #3

Filete Empanizado  
+ Caldo de Pescado  
+ Refresco

\$305

## Paquete #2

Camarones Empanizados  
+ Caldo Jr. de Pescado  
+ Refresco

\$325

## Paquete #4

2 Filetes Empanizados  
+ Aros de Cebolla  
+ 2 Refrescos

\$390

## 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

\$920

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

# 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)

\*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** ★ \$125

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** \$125

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

**Boneless 250gr** ★ \$125

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

**Dedos de pescado 5 pzas** ☒ \$125

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

**Filete JR 1 pza** \$125

Empanizado o Plancha acompañado de guarnición tradicional

# Bebidas

	CH	G	JARRA
	500ml	9L	1.8L
Agua de Jamaica	\$35	\$85	\$120
Limonada Natural	\$35	\$85	\$125
Limonada Mineral		\$100	\$160

Agua Natural 500ml	\$30
Café 240ml	\$25
Refrescos Varios 355ml	\$40
Frutier 242ml sabores varios	\$20
Tecate blanco media	\$40
Tecate roja media	\$40
Carta Blanca media	\$40
Indio media	\$40
Dos Equis media	\$40
Tarro michelado	\$50
Tarro Clamato	\$60
Tarro Chelado	\$30



Limonada grande