

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 encurtida

Ceviche de Pescado por Litro 400gr \$240 700gr \$420

*Cambios en platillos generan costo extra



Ceviche de pescado



Chicharrón de pescado



Camarones en su concha

Calðos & Cócteles



Caldo de Pescado
100gr / 180gr

\$105 \$145

Caldo de Camarón
70gr / 150gr

\$120 \$185

Sopa de Mariscos ★ ⌚
Junior: Mix de mariscos sencillo
Grande: Mix de mariscos especial

\$150 \$245

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

\$120 \$195

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

Cóctel de Camarón
Camarón cocido en casa

CH M G
80gr 120gr 200gr

\$115 \$170 \$270

Campechana
Pulpo y Camarón

\$125 \$185 \$280

Vuelve a la vida
Pulpo, Camarón, Callo de almeja y surimi

\$115 \$160 \$250

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 ★ \$75
Discada de camarón, salchicha, queso, lechuga y aguacate

Taco Gobernador ★ \$55
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 🌿 \$60
Chilaca con camarón, queso, guacamole, lechugas, pico de gallo

Taco Chipotle 🌿 \$65
Camarón y cebolla guisados en salsa chipotle y queso

Taco Pastor \$60
Pescado marinado en salsa al pastor con queso, guacamole, lechugas y pico de gallo

Pescados

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.

\$225

Mariscada para dos 🍷 ⌚

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


\$490

*Cambios en platillos generan costo extra

Mojarra al ajo

Mariscada Individual

Filetes

Empanizado / A la Plancha 200gr Acompañado de guarnición tradicional	\$155
Especial F200gr/C90gr ★ Empanizado bañado con camarones en salsa especial y guarnición tradicional	\$245
Al Mojo o al Ajo 200gr Elige entre al mojo o trocitos de ajo con guarnición tradicional	\$185
A la Diabla 200gr 🌶️ Guisado en salsa a la diablo con arroz y ensalada preparada	\$185
Relleno 2 pzas ⌚ Empanizado, relleno de queso, jamón y tocino con guarnición tradicional	\$220
Rollos Ahogados 4 pzas 🥬 Empanizados, rellenos de queso bañados en salsa chipotleña con guarnición tradicional	\$220
Filete al Vapor 200gr ⌚  Empapelado con mantequilla, cebolla, morrón, aceitunas, alcaparras, tomate, arroz y verduras california	\$180

*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 diablo y guarnición especial
- Tiburón ★ 🍷** \$220
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

\$220

Al mojo o al Ajo 200gr
Elige 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 ★ 🌶️ \$220
Tocino, chipotle, champiñones, pico de gallo
y guacamole

Gratinados 200gr \$220
Queso manchego y guarnición tradicional

Rellenos 5pzas ★ ⌚ \$235
Empanizados con jamón, queso, tocino y
guarnición tradicional

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 #2

Camarones Empanizados
+ Caldo Jr. de Pescado
+ Refresco

\$325

Paquete #3

Filete Empanizado
+ Caldo de Pescado
+ Refresco

\$305

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

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

\$920

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 ★ \$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 ala francesa

Filete JR 1 pza \$125
Empanizado o Plancha acompañado de guarnición tradicional

Bebidas

Agua de Jamaica
Limonada Natural
Limonada Mineral

CH	G	JARRA
500ml	900ml	1.8L
\$35	\$85	\$120
\$35	\$85	\$125
	\$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

