

TACOS

	PIEZA	ORDEN
CAMARÓN CAPEADO	\$55	\$145
CAMARÓN A LA PLANCHA	\$65	\$165
PESCADO CAPEADO	\$45	\$120
PESCADO A LA PLANCHA	\$55	\$145
GOBERNADOR		\$180
CHICHARRÓN CON PULPO		\$210
PULPO CAPEADO		\$225
ARRACHERA		\$195
CON QUESO	\$10	\$20



KIDS

NUGGETS CON PAPAS.....	\$110
HAMBURGUESA DE RES.....	\$160
HAMBURGUESA DE POLLO.....	\$140
FILETTOS CON PAPAS.....	\$110
MILANESA CON PAPAS.....	\$180

PARA EMPEZAR

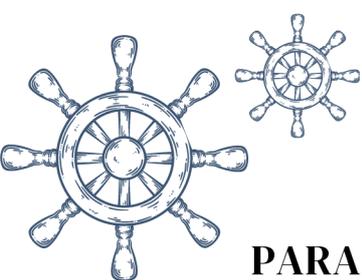
TOSTADA DE CAMARÓN.....	\$95
TOSTADA DE PESCADO.....	\$75
PESCADILLAS.....	\$60
3 piezas, acompañado de cebolla morada y cilantro	
GUACAMOLE.....	\$75
FILETTOS CAPEADOS.....	\$40
CONSOME DE CAMARÓN.....	\$10
SHOT DE OSTIÓN.....	\$40

TOSTADAS DE LA CASA

TOSTADA MIXTA.....	\$130
Base de ceviche de pescado, coronado con camarón curtido, callo de almeja, pepino, cebolla morada, aguacate y bañado en salsa mixta.	
TOSTADA DE ATÚN.....	\$130
Mayonesa spicy, trozos de atún aleta amarilla marinado en ponzu, sandía y coronado con aguacate.	
TOSTADA ENAMORADA.....	\$160
Base de ceviche de pulpo enamorado, coronado con camarón curtido y aguacate	

AGUACHILES Y SASHIMIS

AGUACHILE VERDE.....	\$200
Camarón curtido bañado en salsa verde, mezclado con pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate	
AGUACHILE CHILTEPÍN.....	\$220
En salsa roja	
AGUACHILE NEGRO.....	\$210
En salsas negras	
AGUASHIMI.....	\$230
Combinación perfecta de aguachile verde y sashimi de la casa	
AGUACHILE DE COCO.....	\$250
Camarón curtido bañado en salsa de coco, mezclado con pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate	
SASHIMI DE LA CASA.....	\$185
Atún aleta amarilla, salsa ponzu, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate.	
SASHIMI ESPECIAL.....	\$235
Atún aleta amarilla, callo de almeja, salsa ponzu, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate.	
SASHIMI SAN PEDRO.....	\$200
Atún aleta amarilla, salsa san pedro, pepino, cebolla morada, cilantro, chile serrano y aguacate .	



PARA COMPARTIR

CHAROLA FRÍA.....\$950

Aguachile a escoger, ceviche de pescado, coctel de camarón, ceviche de camarón y sashimi.

FUENTE DE MARISCOS.....\$850

Pescadillas, filetitos capeados, coctel de camarón, mariscada de camarón, acompañado de arroz y ensalada.

FUENTE DE CAMARÓN.....\$1,250

Camarones cucaracha, coco, ballena, tocino, al mojo de ajo y a la diablo, acompañado de arroz y ensalada.

CHAROLA DE CONCHAS.....\$490

Media docena de ostión, media docena de almeja chocolata, coctel vuelve a la vida, acompañado de salseo

TORRE DE MARISCOS.....\$400

Ceviche de pescado, camarón, callo de almeja, pulpo, atún aleta amarilla, pepino, cebolla morada y aguacate, coronado con 2 camarones capeados



CONCHAS Y CALLOS

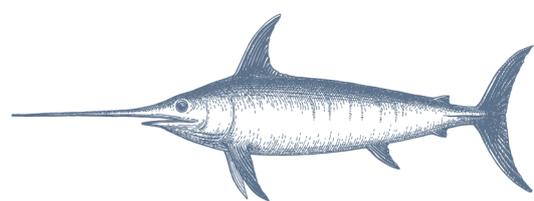
	PIEZA	½ DOCENA	DOCENA
OSTIÓN NATURAL	\$30	\$135	\$220
OSTIÓN RASURADO	\$45	\$240	\$420

Ostión, camarón, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate.

	PIEZA	½ DOCENA	DOCENA
ALMEJA CHOCOLATA	\$40	\$190	\$320
ALMEJA CAMPECHANA	\$65	\$310	

Almeja, camarón curtido y callo de almeja con pepino, cebolla morada y aguacate.

	PIEZA	100 gr	200gr
CALLO DE HACHA	\$75	\$190	\$300
CALLO DE ALMEJA		\$90	\$135



CEVICHE Y COCTELES

CEVICHE DE PESCADO.....\$180

Pesca del día, pepino, pico de gallo, salsa acevichada y aguacate.

CEVICHE DE CAMARÓN.....\$200

Camarón curtido o cocido, pepino, pico de gallo, salsa acevichada y aguacate.

CEVICHE DE ATÚN.....\$225

Atún aleta amarilla, pepino, cebolla morada, cilantro, mango y aguacate, bañado en salsa ponzu.

CEVICHE CAMPECHANO.....\$220

Camarón cocido, camarón y pescado curtido, pepino, pico de gallo, salsa acevichada y coronado con aguacate.

CEVICHE MIXTO.....\$240

Pescado, pulpo, camarón curtido y cocido, pepino, pico de gallo, salsas negras y aguacate.

COCTEL DE CAMARÓN.....\$200

Camarón cocido, pepino, pico de gallo, mezclado en nuestra salsa catsup coronada con aguacate.

COCTEL DE CAMARÓN Y PULPO.....\$240

Camarón cocido y pulpo, pepino, pico de gallo, mezclado en nuestra salsa catsup coronada con aguacate.

COCTEL CAMPECHANO.....\$230

Camarón cocido, pulpo y callo de almeja, pepino, pico de gallo, mezclado en nuestra salsa catsup coronada con aguacate

COCTEL VUELVE A LA VIDA\$250

Camarón cocido y curtido, pulpo, callo de almeja, ostión y salsa de catsup



LO DE SIEMPRE

	CAMARÓN	PESCADO
AL AJILLO	\$220	\$200
AL MOJO DE AJO	\$220	\$200
A LA DIABLA	\$220	\$200
AL CHIPOTLE	\$220	\$200
EMPANIZADO	\$220	\$170



PESCADOS

PESCADO A LA VERACRUZANA.....	\$220
Filete de pescado en salsa veracruzana con pico de gallo, chile güero y aceituna verde, acompañado de arroz y ensalada	
PESCADO EMPAPELADO.....	\$220
Filete de pescado empapelado, preparado con tomate, chile jalapeño, epazote y cebolla, acompañado de arroz y ensalada	
PESCADO RELLENO.....	\$250
Filete de pescado empapelado, preparado con surimi, pulpo, camarón, epazote, tomate, cebolla y gratinado con mozzarella, acompañado de arroz y ensalada	
PESCADO SIRENITA.....	\$280
Pescado relleno, además champiñón, crema y tocino, acompañado de arroz y ensalada	
PESCADO A LA PLANCHA	\$220
Filete de pescado sazonado, cocinado a la plancha acompañado de arroz y ensalada	
PESCADO FRITO.....	*PRECIO SEGÚN TAMAÑO
<ul style="list-style-type: none"> • Mojo de ajo • Ajillo • Diabla • Chipotle 	



CAMARONES

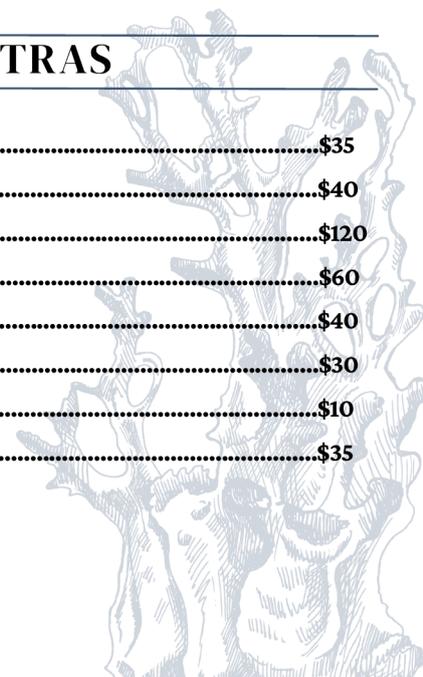
CAMARONES BALLENA.....	\$250
Camarones rellenos de philadelphia y empanizados en panko, acompañados de ensalada y arroz	
CAMARONES GABARDINA.....	\$280
Camarones rellenos de mozzarella, envueltos en tocino y capeados, acompañados de ensalada y arroz	
CAMARONES VERACRUZANA.....	\$250
Camarones salteados con pico de gallo, chile güero, aceituna verde y acompañados con ensalada y arroz	
CAMARONES AL COCO.....	\$280
Camarones empanizados con panko y ralladura de coco, acompañado de aderezo mango habanero, ensalada y arroz	
CAMARONES CUCARACHA	\$250
Clásicos cucaracha con cabeza fritos, acompañados de salsas negras, ensalada y arroz	
CAMARONES TOCINO.....	\$280
Camarones rellenos de mozzarella envueltos en tocino, acompañados de salsa bbq	
CAMARONES A LA MANTEQUILLA.....	\$200
Camarones salteados en mantequilla, acompañados de arroz y ensalada	

ESPECIALIDADES

ARROZ CON MARISCOS.....	\$180
ARRACHERA ASADA.....	\$280
CALDO CAMPECHANO.....	\$220
CALDO DE CAMARÓN.....	\$200
CALDO DE PESCADO.....	\$180
HAMBURGUESA DE CAMARÓN.....	\$250

EXTRAS

AGUACATE	\$35
ATÚN 60 gr	\$40
PULPO 60 gr	\$120
CAMARÓN CRUDO 85 gr.....	\$60
CAMARÓN COCIDO 60 gr	\$40
SALSA NEGRA 4 oz	\$30
TORTILLAS 3 pzas	\$10
GUARNICIÓN	\$35
Arroz o ensalada	



BEBIDAS

Menú



Mezcalita de sabores

\$180

Jamaica, tamarindo, mango, frutos rojos y maracuyá



Margarita de sabores

\$160

Limón, fresa, mango o piña



Carajillo

\$150

Clásico, mazapán, bailey's y chocolate



Clericot

\$150

Vino tinto o rosado



Daiquiri de sabores

\$160

Fresa, mango y maracuya



Gin & Tonic

\$170

Ginebra y agua tónica

CERVEZAS

Pacífico	\$75
Modelo clara	\$75
Modelo negra	\$75
Corona	\$75
Victoria	\$75
Ultra Michelob	\$75

M G

Michelada clásica	\$105	\$165
Clamato y salsas negras		
Michelada de sabores	\$110	\$175
Tamarindo, fresa o mango		
Chelada	\$85	\$145
Limón escarchado con sal y tajín		
Cubana	\$95	\$155
Limón y salsas negras		

*LOS COSTOS YA INCLUYEN LA CERVEZA DE TU PREFERENCIA

SIN ALCOHOL

Limonada	\$55
Naranjada	\$55
Refrescos	\$35
Agua de sabor	\$30
Agua natural	\$25
Piñada	\$75