

PARA EMPEZAR

- PERLAS EL CAPITÁN (4 PIEZAS)

Bolitas de arroz rellenas con jalapeño, queso gouda y surimi, empanizadas y acompañadas de salsa de durazno picoso.
- CHALUPAS DE CAMARÓN (6 PIEZAS)

Tortillas bañadas en salsa verde o roja con cebolla y camarón picado.
- OSTIONES RASURADOS (5 PIEZAS)

Ostiones frescos abiertos con cebolla, cilantro y salsa negra.
- PESCADILLA (1 PIEZA)

Taquito frito relleno de guisado de pescado.
- JAIBILLA (1 PIEZA)

Taquito frito relleno de guisado de jaiba.
- OSTIONES ROCKEFELLER (5 PIEZAS)

Ostras en media concha cubiertas en una salsa de mantequilla y espinaca gratinadas.
- \$80
- \$95

- 
- COCTELES
- (TRADIONAL O MARINERA)
- CAMARÓN

OSTIÓN

VUELVE A LA VIDA

Ostion fresco y camarón en mezcla de salsa tradicional y salsa coctel, decorado con aguacate, cilantro y cebolla.

PULPO

TONGOLELE

Camarón, pescado, pulpo, pepino, jitomate, cebolla en salsa de coctel y jugo de limón, decorado con aguacate y cilantro.
- CH (100g)

M (140g)

G (200g)

\$95

\$165

\$210

\$98

\$170

\$225
- 

CALDOS Y PASTAS
- CALDO CANTINERO (100g)

Tradicional caldo de camarón acompañado de papa y zanahoria

CAMARÓN JAIBA MIXTO

ESPAQUETI ALFREDO CON CAMARONES (250g)

ESPAQUETI GAMBERETO (250g)

CAZUELA DE MARISCOS (200g)

Caldo con jaiba entera, pescado, camarón y almeja

\$170

\$190

\$195

\$210
- 

TORTAS

\$110
- CAMARÓN ENCHIPOTLADO (50g)

Guisado de camarón con cebolla y salsa de chipotle, acompañada de aderezo de la casa y aguacate.

CAMARÓN ENCEBOLLADO (50g)

Combinación de camarón, cebolla, pimientos y aceituna, cama de guacamole y aderezo de la casa.

PULPO ENCEBOLLADO (50g)

Combinacion de pulpo, cebolla, pimientos y aceituna, cama de guacamole y aderezo de la casa.

PULPO ENCHIPOTLADO (50g)

Guisado de pulpo con cebolla y salsa de chipotle acompañado de aderezo de la casa y aguacate.

PULPO EN SU TINTA CON ARROZ (50g)

Guisado de pulpo en su tinta, jitomate y aceituna y un toque de vino blanco, en una cama de arroz.

CAMARON ENAMORADO (50g)

Mezcla de camarón, jalapeño, surimi, cebolla y mayonesa, con base de guacamole y coronado con cebolla frita.
- 

EMPANADAS

\$70
- GOBER CAMARÓN (45g)

Empanada rellena de queso con guisado gobernador.

ATÚN t(45g)

Empanada rellena de guisado de atún y queso.

JAIBA (45g)

Empanada rellena de guisado de jaiba y queso.

QUESO (45g)

Empanada rellena de queso.

PULPO EN SU TINTA (45g)

Empanada rellena con sabroso pulpo en su tinta
- 

TOSTADAS

\$95
- ATÚN CHILIGLASS (60g)

Atún marinado en salsa dulce de chipotle, coronado con cebolla frita, cilantro y cama de guacamole.

ATÚN EN SALSAS NEGRAS (60g)

Cama de guacamole, atún marinado en salsas negras y decorado con cebolla frita crujiente.

CAMARÓN ENAMORADO (60g)

Mezcla de camarón, jalapeño, surimi, cebolla y mayonesa, cama de guacamole y coronado con cebolla frita.

CEVICHE DE ATÚN (60g)

Atún macerado con piña, pepino, jitomate, espejo de salsa piña chiltepin, aguacate y cilantro.

CEVICHE DE CAMARÓN (50g)

Cama de aderezo de chipotle. cebolla, pepino, jitomate y camarón marinado en salsa de aguachile, con un toque de cebolla y aguacate.
- 

TAGOS

\$90
- GOBER DE CAMARON (50g)

Guisado de camarón con chile poblano y queso.

CHICHARRÓN DE PESCADO (60g)

Pescado crujiente y salsa guacamole y cebolla encurtida.

CAMARON AL AJILLO (50g)

Camarón en salsa de ajillo sobre cama de arroz blanco.

PULPO AL AJILLO (50g)

pulpo en salsa de ajillo sobre cama de arroz blanco

CAMARÓN MOMIA (40g)

Camarón relleno de queso y chile jalapeño, envuelto en tocino.

MAR Y TIERRA (60g)

Rico taco de arrachera y camaron con un toque de pico de gallo.

ARRACHERA (50g)

Jugosa arrachera, guacamole y cebolla.

QUESADILLA CAMARON O PESCADO (50g)

Camarón o pescado al pastor gratinado y acompañado de guacamole y pico de gallo.

COSTRA DE CHILE GUERO (45g)

Chile güero relleno de guisado de pescado sobre una costra de queso con aguacate y cebolla sobre tortilla de harina.

ENSENADA (40g)

Camarón capeado sobre cama de col y aderezo de chiltepin y pico de gallo.

BURRITO DE CAMARÓN (50g)

Camarón asado con surimi en adobo con arroz blanco, frijoles y guacamole.

\$130
- 

AGUACHILES

\$179
- CAMARÓN CON SALSA DE MARACUYÁ (120g)

Camarón marinado con limón, acompañado de pepino y cebolla morada fileteada, bañado en salsa de maracuyá con un toque de habanero y decorado con jalapeño.

CAMARÓN CON SALSA DE PIÑA CHILTEPIN (120g)

Camarón marinado con limón, acompañado de pepino y cebolla morada fileteada, bañado en salsa de piña chiltepin decorado con julianas de tortilla frita.

CAMARÓN (NEGRO, VERDE, TATEMADO) (120g)

Camarón marinado con limón, acompañado de pepino y cebolla morada fileteada, bañado en salsa negra, verde o chile tatemado.

CAMARÓN ROJO CON TOSTITOS (120g)

Camarón marinado con limón, acompañado de tostitos, pepino y cebolla morada.
- 

CAMARONES, FILETE DE PESCADO O MOJARRAS
- HABANERO

Salsa cremosa de habanero tatemado.

CAPITÁN

Salsa de 5 chiles.

DIABLA

Salsa casera de chipotle con el toque de costa.

AJILLO

Chile guajillo seco frito con ajo y especias

AL MOJO DE AJO

Salsa estilo villa de ajo y cebolla frita.

COCO

Camarón empanizado en coco.

VILLA

Camarón/ filete de pescado empanizado, gratinado y con aderezo de ajo.

PLANCHA

Sazonado con deliciosa mantequilla.

CHILTEPÍN

Chile chiltepin frito con especias.

Camarones 6 pzas en buffet /12 carta

Filete de pescado (250G)

Mojarras (300g aprox)

\$289

\$230

\$230



MENÚ INFANTIL

CAJA MARINERITO

Paquete acompañado con agua del día o refresco, con alimento a elegir: hamburguesa, nuggets de pollo o taquitos de arrachera, todo acompañado de papas, incluye paleta payaso

TAQUITOS DE ARRACHERA

3 taquitos de arrachera con guacamole.

HAMBURGUESA DE RES

Hamburguesa de res con queso acompañado de papas.

NUGGETS DE POLLO

6 nuggets de pollo con papas.

PECHUGA EMPANIZADA (150g)

Acompañada de arroz, frijol o papas.

\$169

\$120

\$120

\$120

\$160

POSTRES

PLÁTANOS FRITOS

CHOCOFLAN

BROWNIE CON HELADO

CHURROS CON AZÚCAR, CANELA Y HELADO

HELADO DE VAINILLA

\$95

\$50

EXTRAS \$70

PAPAS CHIPS (150g)

GUACAMOLE (120g)

POLÍTICAS DE BUFFET
La promoción del buffet sólo es válida con el consumo de bebida. El servicio de alimentos son de 2 horas continuas. Platillo no consumido en su totalidad generará un cobro de \$130.