

SEA FOOD MENU



NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN AL MOMENTO, POR QUE SON FRESCOS Y LLEVAN UN TIEMPO EN SU PREPARACIÓN

NUESTRA ESPECIALIDAD Ceviches

Orden aprox. para 2 o 3 personas de 500 g. a 600 g.

DE PESCADO . . . \$150

DE CAMARÓN . . \$180

DE CAMARÓN COCIDO . \$195

MITOTEROS . . \$315

Mariscada fría de pulpo + camarón ahogado, cocido en salsa.

LOS COMPÁS . . \$230

Ceviche de camarón curtido + pulpo.

CEVICHE SINALOA . . \$250

Ceviche de camarón curtido + cocido + pulpo + caldo de Robalo.

TOSTADAS

150g. a 250g. de proteína, dependiendo de la tostada a elección

Ceviche de camarón curtido . \$65

Ceviche de camarón cocido . . \$70

Ceviche de pulpo . . . \$80

Ceviche los compas . . . \$90

De pulpo + camarón curtido.

Ceviche culichi . . . \$90

De camarón cocido + mango + aguacate en cubo.

Ceviche de sierra . . . \$75

+\$15 EN TOSTICEVICHE

Embarazada . . . \$120

ceviche de camarón + camarón cocido + pulpo + caldo de robalo.

De marlin . . . \$85

marlin macerado + cebolla + un toque de mayonesa + aguacate.

Tuna . . . \$75

laminas de atún + aguacate, macerado con un toque aderezo chipotle.

Tuna-mango . . . \$105

atún + mango + aguacate en cubos, con un toque de chipotle.

AGUACHILES

Orden aprox. para 2 personas de 400g. a 500g.

Negro · Rojo · Verde

Aguachile . . . \$190

En Tostada . . . \$80

Tosti aguachile . . \$95

Aguachile mochis \$260

Con camarón cocido + pulpo + caldo de Robalo.

En Tostada . . . \$110

Pa'l antojo

Shot bucanero . . . \$30

Caldito de camarón caliente. 100ml.

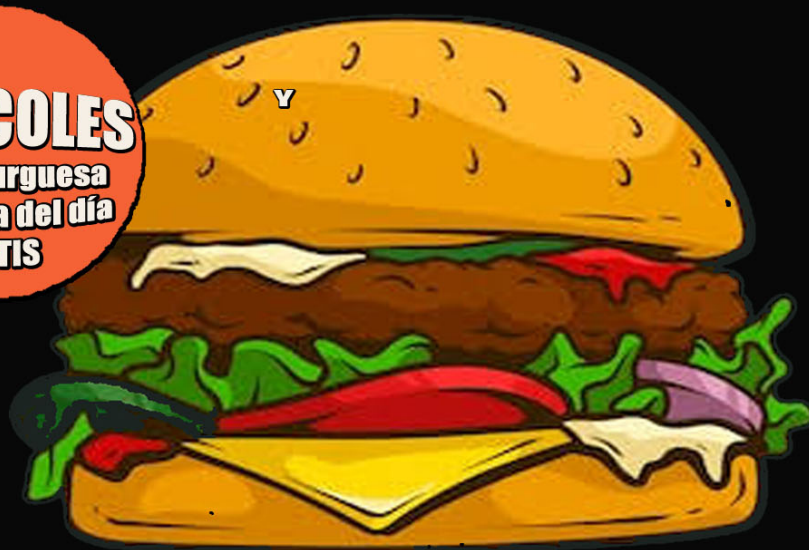
Costra (1 pzas.) . . . \$40

Costra de queso + camarón o marlin + aguacate + toque de chipotle.

Empanadas . \$30 c/queso \$35

Rellena de camarón o marlin.

MIÉRCOLES
tu hamburguesa
con agua del día
GRATIS



BURGUER

Nuestras Hamburguesas

Hechas con pan 100% casero

Con papas
a la francesa

BARBA NEGRA \$55 \$70

115g. carne de sirloin + queso. **C/ PIÑA \$60 \$75**

LA BARRA . . . \$75 \$90

150g. camarones + queso + tocino + aguacate. **BBQ . \$80 \$95**

HAWAIANA . . \$80 \$95

170g. camarones + queso + piña + aguacate. **BBQ . \$85 \$100**

NEW YORK . . . \$60 \$75

150 g. boneless de pollo bbq. ó bufalo + queso + aguacate.

PIRATA . . . \$115 \$130

170g. carne sirloin + queso + camarones + cebolla caramelizada.

MAVIRI . . . \$135 \$150

175g. lomo de atún asado + camarones + queso + aderezo de la casa.

DOUBLE . . . \$125 \$140

250g. doble carne + doble queso + tocino.

ARRACHERA . \$115 \$130

130g. carne arrachera + queso + tocino.

MEXICANA. . . \$80 \$95

115g. carne sirloin + aguacate + queso + tocino + cebolla caramelizada.

TACOS

DORADOS DE MARLIN (3 pzas.) . . \$95

+ ensalada + aguacate + crema + cebolla curtida.

DORADOS DOÑA ABUNDIA (3 pzas.) . . \$95

con papa + camarón + ensalada + aguacate + crema + cebolla curtida.

DORADOS DE REQUESÓN (3 pzas.) . \$60

+ ensalada + aguacate + crema + cebolla curtida.

Capitán (2 pzas.) . . . \$80

Con machaca de camarón + queso + toque de chipotle + guacamole, en t. harina.

KeKas del gober (2 pzas.) . \$90

A las brasas de marlin o camarón + queso.

KeyKo (2 pzas.) . . \$80

Con machaca de marlin + queso + toque de chipotle + guacamole, en t. harina.

Tacos de MARLIN (2 pzas.) . . . \$65

De maíz ó harina + machaca de marlin + aguacate + cebolla curtida.

Tacos Baja (2 pzas.) . . . \$60

Pescado rebosado + pico de gallo + guacamole + toque de chipotle + cebolla curtida.

NaúFragos (2 pzas.) . . . \$70

Camarones capeados + pico de gallo + aguacate + toque de crema + cebolla curtida.

SEA FOOD MENU

NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN AL MOMENTO, POR QUE SON FRESCOS Y LLEVAN UN TIEMPO EN SU PREPARACIÓN



COCTELES

Puro estilo Sinaloa



Camarón... \$150

CHICO... \$115

Pulpo... \$180

CHICO... \$150

Los Compas... \$185

Grande con camarones + pulpo.

Campechana... \$195

Grande con camarones curtidos y cocidos + pulpo + callo R.



CALDO DE CAMARÓN ... \$95

Caldo caliente con camarones para pelar.

SOPA DE MARISCOS ... \$130

Caldo caliente con camarones para pelar y mariscos de la temporada.

ARROZ FRITO ... \$75

Arroz frito, pollo + verduras + philadelphia + aguacate.

ARROZ LA BARRA ... \$99

Arroz frito con camarones, pollo + verduras + philadelphia + aguacate.



PESCA DEL DÍA

Preguntar por disponibilidad de pescados, por que son del día

Chicharrones Chepe ... \$155

*320 g. chicharrón de pescado en cubo + guacamole.

Robalo Zarandeado ... \$250

Lonja de robalo a las brasas con la unica receta del pacífico.



FILETE DE PESCADO

Filete aprox. de 150g. a 250g.

Servidos con ensalada verde + arroz.

A la plancha ... \$95

Al ajillo ... \$105

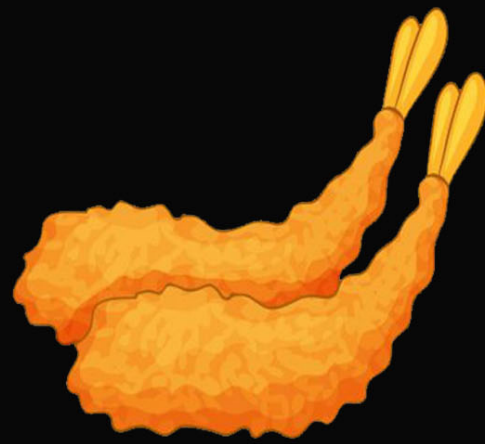
Empapelado ... \$110

Empanizado ... \$130

Camahuiroa ... \$195

Bañado con queso gratinado + camarón + pulpo.

Endiablado ... \$130



Todos estos platillos van acompañados de arroz y ensalada verde

CAMARONES EMPANIZADOS ... \$160

CAMARONES MOMIA ... \$185

Rellenos de queso, envueltos en tocino. "pueden ser BBQ" + \$10

CAMARONES AL COCO ... \$190

Empanizados con coco bañados en salsa de mango o tamarindo.

CAMARONES ZARANDEADOS ... \$190

A las brasas, con la receta unica del mero Sinaloa.

CAMARONES AL AJILLO ... \$190

CAMARONES ENDIABLADOS ... \$165



PULPO Zarandeado

200g. ... \$ 210

Pulpo Endiablado

200g. ... \$ 210

PALOS PLEBES



peScaditos tempura ... \$95

100g. tiras de pescado empanizado + papas a la francesa ó arroz

EMpanizaditos ... \$110

100g. camarones empanizados + papas a la francesa

BONELESS ... \$80

120g. bolitas de pollo bbq. + papas a la francesa



ATÚN A LAS BRASAS ... \$195

Medallón de 200g. acompañado de arroz + ensalada.

SALMÓN A LA PARRILLA ... \$195

Medallón de 200g. acompañado de arroz + ensalada.

SABADOS Y DOMINGOS

BIRRIA

TACOS DE BIRRIA

BEBIDAS

CERVEZA 325 M.L. \$30

CORONA EXTRA - CORONA LIGHT - VICTORIA - PACÍFICO
2X LAGER - TECATE LIGHT - INDIO - 2X AMBAR

NEGRA MODELO - MODELO ESPECIAL- 325 M.L. \$35

MICHELADA 325 M.L. \$40

CERVEZA NACIONAL + SALSAS + LIMÓN Y SAL

CLAMATO 500 M.L. \$55

CERVEZA NACIONAL + CLAMATO + SALSAS + LIMÓN Y SAL

LA BUCHONA 500 M.L. \$185

CERVEZA CLARA + CLAMATO PREPARADO ACOMPAÑADA
DE CEVICHE DE PESCADO Y AGUACHILE..... NA MÁS PÁ CRUDA

LA CRUDOTA 500 M.L. \$95

CERVEZA NACIONAL + CLAMATO PREPARADO ACOMPAÑADA
DE CAMARONES ENCHILADOS,, SE TE HARÁ AGUA LA BOCA

CHAMOCHELA 500 M.L. \$60

CERVEZA NACIONAL PREPARADA CON SALSAS +
CHAMOY, SABORES: MANGO - TAMARINDO - FRESA.

CAGUAMÓN 1200 M.L. . . . \$70

COCO HORCHATA 400 M.L. . . \$ 35

AGUA DE CEBADA 400 M.L. . . \$ 30

FRUTOS ROJOS 400 M.L. . . \$ 35

HORCHATA 400 M.L. \$ 30

JAMAICA 400 M.L. \$ 30

UVOLA 400 M.L. \$ 35

agua de uva mineralizada, con un toque de limón

LIMONADA 400 M.L. \$ 35

PiNK Lemonade 400 M.L. . . . \$ 35

NARANJADA 400 M.L. \$ 35

Agua de Naranja 400 M.L. . . \$ 30

Té de jazmín 400 M.L. . . . \$ 25

REFRESCO 325 M.L. \$ 25

COCA-COLA, COCA-LIGHT, AGUA MINERAL, 7UP

CANGREJO 500 M.L. \$45

LIMONADA CON UN TOQUE DE TINTO.

MEDUZA 500 M.L. \$50

LIMONADA CON UN TOQUE DE COCO ELECTRIZANTE.

PIÑA COLADA 290 M.L. \$65

DIABLITO 250 M.L. \$ 95

MANGO MAMBO

MARACUYA SAMBA

LIMÓN CUMBIERO

PEPINO MARIACHI



La buchona



La meduza



Diablito

