

MENU



BIENVENIDO



ENSALADAS

ENSALADA RUSA / Zanahoria, Papa, Chícharo, aderezada con Mayonesa de ajo receta del puerto. **\$100**

ENSALADA CESAR / Clásica cesar con Crutones Italia, jitomate Cherry acompañado de camarones o pescado empanizado a elegir. **\$150**

ENSALADA VERDE / Mix de verduras frescas, lechuga, espinacas, calabaza, pepino, aguacate, ajonjolí y aceite de oliva. **\$ 100**

ENTRADAS

QUESADILLA DE CAZON / Clásicas con camarón, pulpo o mixtas a elección. **\$22**

TOSTADITAS / Tostaditas de camarón, pulpo, pescado, jaiba o campechana con base de mayonesa de ajo, mix de repollo y aguacate. **\$75**

TOSTADA KE-FISH / Tostada Crunch acompañada de nuestro delicioso aguachile de la casa y roseta de aguacate. **\$85**



ENTRADAS

FILETITO DE PESCADITO / Los mejores Filetitos rebosados de la CDMX. SENCILLO \$22 /
PREPARADO \$32

EMPANADA DE CAMARON / En pasta de Hojaldre con PICO de Gallo y Aguacate 1 pza. \$55

GUAKAMOLE KE-FISH / Único sabor. Orden para compartir. \$80

VOLCAN DE MARISCOS / Volcán de maíz de Camarón, Pulpo o mixtos con frijol refrito y gratinada con Queso Manchego. \$90

QUESO FUNDIDO KE-FISH / Mix de Quesos gratinados con Mariscos, Chorizo o Champiñones con epazote a elegir. \$100

COSTRA DE MARISCOS KE-FISH / Increíble costra de mix de Quesos rellena de Pulpo y Camarón a la mexicana. \$ 115



CALDOS

CALDO DE CAMARON / Receta secreta del mejor caldito de Camarón Sinaloense. \$85

CALDO DE PESCADO / Delicioso Caldito de Sierra \$60

CALDO DE ALMEJA / Caldito de Almejita fresca. \$ 60

SOPA DE MARISCOS KE-FISH / Sopita de Camarón, Pescado, Pulpo y Almeja gratinada con Quesito Manchego. \$200

CHILPACHOLE DE JAIBA / Caldito Chilpachole calentito con mucho sabor a Jaiba. \$ 70

PASTAS

PASTA ALFREDO CON CAMARONES 150grm/ Fettuchinni Parmesano con Tocino y Camarones al Vino blanco. \$150

PASTA KE-FISH 150grm/ Deliciosa pasta a la Crema de Coco con Camarones y Vegetales. \$180



ARROCES

ARROZ DEL DIA / Arroz blanco con elote y verdura. \$40

ARROZ CON PLTANO FRITO / Del día con láminas de plátano macho frito aderezado con crema acida. \$50

ARROZ CON CAMARON \$120

CONCHAS

OSTIONES EN SU CONCHA / Con Limón, Cebolla, Cilantro, Aguacate, Aceite de Oliva y salsas de mesa. 6pzs \$60 12pzs \$120 **CON CAMARON** 6pzs \$75 12pzs \$150

OSTIONES RASURADOS 8pzs / Rasurados servidos en su concha con limón, cebolla, cilantro, aguacate, aceite de oliva y salsas de mesa. 6pzs \$80 12pzs \$155 **CON CAMARON** 6pzs \$90 12pzs \$170

OSTIONES ROCKEFISH 8pzs / Calientitos Ostiones en su concha con Espinaca, Tocino, Cebolla, Ajo, Crema, gratinados con Queso Manchego. \$185

ALMEJA VIVA 8pzs / Con limón, cebolla, cilantro, aguacate, aceite de oliva y salsas de mesa. 6pzs \$75 12pzs \$145 **CON CAMARON** 6pzs \$85 12pzs \$155 (SAB-DOM)



CEVICHE

| | GRANDE |
|--|--------|
| CEVICHE DE CAMARON | \$125 |
| CEVICHE DE PULPO | \$125 |
| CEVICHE DE PESCADO | \$125 |
| CEVICHE JAIBA | \$125 |
| CEVICHE CAMPECHANO | \$125 |
| CEVICHE VUELVE AL KE-FISH | \$190 |
| CEVICHE PERUANO / | |
| Papa, Plátano Macho, granos de Elote, Jícama, Cebolla morada, Chile Morrón y Atún con Mayonesa de ajo. \$120 | |

- ❖ Todos Nuestros Ceviches son preparados al momento y contienen jitomate, cebolla, cilantro y el único sabor de Ke-Fish.



COCTELES

| | CHICO | GRANDE |
|--------------------------|-------|--------|
| COCTEL CAMARON | \$70 | \$130 |
| COCTEL DE PULPO | \$70 | \$130 |
| COCTEL DE OSTION | \$70 | \$130 |
| COCTEL CAMPECHANO | \$70 | \$130 |
| COCTEL VUELVE AL KE-FISH | \$190 | |

❖ Todos Nuestros Cocteles se acompañan de Cebolla Cilantro, Aguacate y Aceite de olivo.



AGUACHILES

- ❖ **AGUACHILE CULICHI VERDE** / Fresco Sabor Culichi Verde, Receta de la casa. \$245
- ❖ **AGUACHILE KE-FISH** / Chiltepín, Cebolla morada, Jitomate, Pepino, Cilantro y Mango. \$260

TACOS

TACO-RÓ / Tortilla de harina con Camarones planchados a la mantequilla, gratinados con Queso Oaxaca y epazote. \$80 (orden de 2).

TACOS GOBERNADOR KE-FISH / Camarones Tempura en tortilla de Harina gratinada acompañados de Zanahoria rayada, Mix de repollo, Mayonesa de ajo y Salsa de mango. \$90 (orden de 2).

TACOS DE PESCADO AL PASTOR / Pescadito al Pastor con Piñita Asada, Cebollita morada y Cilantro. \$90 (orden de 2).

TACOS DE PULPO ZARANDEADO / Adobo de Zarandeado con Cebolla Caramelizada. \$100 (orden de 2).

TACOS DE FILETE REBOSADO / Nuestro Filetito de la Casa con Mix de Repollo, Aceite de Olivo y Mayonesa de ajo. \$85 (orden de 2).



TIERRA

RIB EYE / 200 grms de Corte de primera al Carbón acompañada de papitas francesa y vegetales a la mantequilla.
\$320

ARRACHERA / 200 grms de Arrachera de Res al Carbón acompañada de papitas francesa y vegetales a la mantequilla. \$260

BROCHETAS MAR Y TIERRA / Piña, Queso Panela, Pimiento, Cebolla, Arrachera, Chorizo y Camarones. \$ 290

CAMARONES

CAMARONES MOMIA 6pzs / Rellenos de queso Philadelphia y envueltos en Tocino. \$ 200

CAMARONES AL COCO 6pzs / Empanizados con Coco Crunch acompañados con salsa de Coco Habanero. \$230

CAMARONES EMPANIZADOS 6pzs / Empanizados con Panko Parmesano y Perejil. \$230

CAMARONES MEZCALADOS 6pzs / Camarones al Mezcal de Oaxaca con Piña, Pimientos, Cebolla Morada y Perejil. \$200

CAMARONES A LA MANTEQUILLA o A LA PLANCHA 6pzs / Cebolla, Ajo, Mantequilla, Parmesano y Perejil. \$200

CAMARONES AL MOJO 6pzs / Bañados en Potente Mantequilla de ajo y cebolla. \$ 230

CAMARONES AL AJILLO 6pzs / Deliciosa Combinación de Ajo y Chile Guajillo. \$200

CAMARONES LA DIABLA SINALOA 6pzs / Camarones con Nuestra Receta Secreta a la diablo picante de Sinaloa. \$200



FILETES

FILETE EMPANIZADO / Empanizados con Parmesano y Perejil. \$150

FILETE AL AJILLO / Filete de pescado a la Parrilla en Salsa de Mantequilla, Ajo, Cebolla, Chile Guajillo y Vino blanco. \$150

FILETE AL MOJO DE AJO / Filete a la Pescado a la Plancha con Mantequilla de Ajo y Vino blanco. \$150

FILETE A LA DIABLA SINALOA / Filete de pescado Parrillada con la Receta Secreta a la diablo picante de Sinaloa. \$150

FILETE A LA VERACRUZANA / Pescado Empapelado a la Plancha con Alcaparras Aceitunas, Pimientos, Chile güero y Perejil. \$180

FILETE KE-FISH / Relleno de Mariscos en Salsa Bechamel, Queso Mozzarella y Hoja Santa. \$190



PULPOS

PULPO ZARANDEADO / Pulpo entero 200gms brocheado de Adobo Zarandeado. \$480

PULPO AL MOJO DE AJO / Orden picado. Concentrando de ajo. \$180

PULPO AL AJILLO / Orden picado. En nuestra salsa de ajo y guajillo. \$180

PULPO A LA MANTEQUILLA / Orden picado. Bañado en Salsa de Mantequilla y Vino blanco. \$ 180

PULPO A LA DIABLA SINALOA / Orden picado. Parrillado con la Receta Secreta a la Diabla Picante de Sinaloa. \$180

ESPECIALIDADES

MOLCAJETE KE-FISH / Deliciosa combinación de Arrachera, Chorizo, Tocino, Camarón, Pulpo, Ostión, Jaiba, Nopales, Cebollitas cambray gratinados y bañados en una caliente salsa Ranchera, acompañada de Queso Parrillado y Guacamole. \$550

PESCADO AL A TALLA /HUACHINANGO/MOJARRA entero Parrillado al estilo Sinaloa o Natural a las brasas. Costo mínimo 600gms \$400 Costo máximo por Kilo.



ESPECIALIDADES

SALMON A LAS FINAS HIERBAS 200gms / Corte de Salmon al carbón a las Hierbas finas acompañado de arroz y verduras a la mantequilla.

\$ 280

HAMBURGUESA DE CAMARON / Gigante Burguer de Camarones Empanizados, Piña, Queso Philadelphia, gratinada con Queso Manchego, Oaxaca, Tocino y Chorizo. \$200

CAMARONES DE FERIA / Buñuelos de Camarones Crunch con Queso Philadelphia compuesto acompañados de Kiwi y Guayaba bañados en Salsa dulce de Piloncillo. \$250

COLUMNA DE MARISCOS / Torre de 3 pisos. Camarón, Pulpo y Pescado en curtido con Zanahoria, Cebolla morada, Pepino y Cilantro bañada en salsa negra de Sinaloa. \$250

BLACKTUN / Medallón de Atún Encostrado con la receta secreta de Chiles secos a la plancha acompañado de arroz y verduras al vapor. \$250

RECUERA QUE TODAS NESTRAS CARNES Y FILETES TIENEN COMO OPCION NUESTRO
GRILL DE CARBON...



PAELLA VALENCIANA



...PAELLA VALENCIANA SABADOS Y DOMINGOS...

\$200



KE' FISH PEQUES (MENU INFANTIL) \$100

MENU A ESCOGER

- FILETE DE PESCADITO
- DEDOS DE PEZCADO
- NUGGETS DE POLLO
- SINCRONIZADA CLASICA
- MINI MOLLETES

(TODOS NUESTROS PLATILLOS INFANTILES PAPITAS FRANCESA.)



EXTRAS

| | |
|------------------------|------|
| PAPAS A LA FRANCESA | \$40 |
| TORTILLA DE HARINA (4) | \$20 |
| AJILLO | \$30 |
| SALSA MEXICANA | \$30 |
| AGUACATE | \$40 |
| PLATANO FRITO | \$30 |
| MOJO DE AJO | \$30 |
| TOTOPOS | \$20 |



POSTRES

FRESAS CON CREMA / Única receta de fresas con crema batida, cama de galleta, cerezas y granillo de chocolate. \$60

BANANA SPLIT / 3 bolas de helado con 2 mitades de plátano, chocolate líquido, Cerezas y Crema batida. \$70

PLATANOS FLAMA KE-FISH /SERVICIO A COMENSAL. Plátanos macho flameados en ron y notas cítricas con helado de vainilla. \$100

FLAN NAPOLITANO / Delicioso flan con la receta del puerto. \$40

PASTEL O PAY DEL DIA / Increíbles pasteles hechos en casa. \$50

HELADO TEMPURA /Chocolate, Vainilla y Fresa a elegir. \$80



BEBIDAS

| | |
|---------------|------|
| REFresco | \$22 |
| YOLI | \$25 |
| AGUAS DEL DÍA | \$25 |
| CAFÉ | \$12 |



COCTELERIA

| | |
|-------------|---|
| CARAJILLO / | (Revuelto, agitado, divorciado) Licor del 43 con Café. \$100 |
| KALIMOTXO / | Bebida fría con Twist de Naranja, Vino tinto y Refresco de cola. \$80 |
| CLERICOT / | Delicioso mix de Sodas con Vino tinto y Frutas. (JARRA) \$180 |



CERVEZAS

CERVEZA SOLITA / Corona, Victoria, Negra modelo, Modelo especial. \$40

CHELA KE-FISH / Bola incrustada con Cerveza, Escarchada con Chamoy Chile Chiltepín acompañada de Camarones, Ostión, Pepino, Clámato, jugo de limón, y salsas de mesa. $\frac{1}{2}$ LITRO \$70 / LITRO \$130

CULICHI MICH / Coctel de pulpo, Camarón, Ostión de la casa con salsas de mesa jugo de limón, pimienta, aceituna y apio. $\frac{1}{2}$ LITRO \$70 / LITRO \$130

CHELADAS / Sal, jugo de limón, escarchadas. $\frac{1}{2}$ LITRO \$50 / LITRO \$90

MICHELADA / Escarchada con Chamoy, Tajín, Sal, jugo de Limón y salsas de mesa. $\frac{1}{2}$ LITRO \$60 / LITRO \$100

CUBANA / Clamato, jugo de Limón, salsas de mesa, escarchada con Chamoy y Tajín. $\frac{1}{2}$ LITRO \$65 / LITRO \$110