

## MENU



BIENVENIDO



## ENSALADAS

**ENSALADA RUSA /** Zanahoria, Papa, Chicharo, 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

**EMPAÑADA 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 calientito 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 PLATANO 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. 6pz \$60 12pz \$120 **CON CAMARON** 6pz \$75 12pz \$150

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

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

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



## CEVICHES

CEVICHE DE CAMARON

GRANDE

\$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 diabla 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 diabla 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 FRANCESAS.)



## EXTRAS

PAPAS A LA FRANCESAS \$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