





# entradas

**CHILES TODOS SANTOS \$119**

Chile güero envuelto en tocino relleno de camarón y marlin. (3pzas).

**CHICHARRÓN DE ATÚN \$249**

Cubos de Atún crujientes montados en una base de guacamole.

**CHICHARRÓN DE CAMARÓN \$229**

Trozos de camarón crujientes montados en una base de guacamole.

**QUESO FUNDIDO CON CAMARONES \$149**

Tortillas de maíz crujiente rellenas de minilla de pescado.

**PESCADILLAS 3PZAS \$129**

Tortillas de maíz crujiente rellenas de minilla de pescado.



**JUMBO \$299**

*vuelve a la vida*

# cocteles

	CH	/ M	/ G
CAMARÓN.	\$85	\$155	\$199
PULPO.	\$85	\$155	\$199
OSTIÓN.	\$85	\$155	\$199
JAIBA.	\$85	\$155	\$199
VUELVE A LA VIDA.	...	...	\$199

*Tradicional con cátsup y Marinera*

# barra fría

**CEVICHE TRADICIONAL DE PESCADO \$139**

Filete de pescado fresco en cubos encurtido en limón con su mezcla de jitomate, cebolla, cilantro, pepino y aguacate.

**CEVICHE FRUTOS DE LA MAREA \$199**

Atún, camarón cocido, camarón crudo, pulpo, callo, ostión, encurtidos en limón, mango, piña, chile habanero y salsa negra.

**CEVICHE DE CAMARÓN \$169**

Camarón en trozos mezclado con verduras encurtido en limón.

**TIRADITO DE ATÚN CON MANGO \$219**

Laminas de Atún fresco bañado de salsas negras, cebolla fileteada, pepino, chile serrano, mango y aguacate.

**AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN \$219**

Camarones encurtidos en limón, mezclados con pepino, cebolla morada y aguacate bañados de nuestra marinada de la casa.

**AGUACHILE MANGO HABANERO DE C. \$219**

Camarones encurtidos en jugo de limón, mezclados con pepino, cebolla morada, mango y aguacate.

**AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN \$219**

Camarones encurtidos en jugo de limón, mezclados con pepino, cebolla morada, aguacate en nuestra salsa de aguachile roja de la casa.

*torre de mariscos*



*molcajete*



# recomendados

**TORRE DE MARISCOS \$349**

A base de jaiba, camarón cocido, pulpo, atún fresco, camarón crudo, cubos de pescado, montados sobre bases de verduras bañados en salsa de la casa.

**MOLCAJETE LA GUAJIRITA \$279**

Mezcla de Camarón crudo, camarón cocido, pulpo, pulpa de jaiba, ostión, callo, pescado, pepino, jitomate, cebolla, cilantro, bañados en una salsa a base de clamato, salsas negras y jugo de limón.

**DOCENA DE OSTIONES EN SU CONCHA \$139**

Ostiones frescos en su concha acompañados de su salsa rasurada.

**CAMARONES PARA PELAR \$179**

7 pzas. Orden de camarones frescos con su dip de la casa.

**OSTIONES PANZONES (6PZAS) \$199**

Ostiones en su concha rellenos de ceviche a base de camarón cocido y pulpa de jaiba, bañados en una salsa especial de la casa.

**PULPO ENAMORADO \$249**

Trozos de pulpo mezclados con mayo-crema, pepino, jitomate, chile verde, cebolla morada y cilantro con un toque de jugo de limón.

*ostiones panzones*



Qualquier producto crudo que se consume, es bajo responsabilidad del comensal, y los riesgos que implica.



# vitamina T

## TOSTADA DE CAMARÓN \$59

Base de maíz con aderezo de la casa, camarón fresco y nuestro pico de gallo, combinado con limón, especias y aceite de oliva.

## TOSTADA DE JAIBA \$59

Jaiba mezclada con pico de gallo y aguacate.

## TOSTADA DE CEVICHE TRADICIONAL \$59

Tostada de pescado fresco en cuadritos marinado en limón con las verduras de la casa coronado con aguacate y aceite de oliva.

## TOSTADA DE MARLÍN \$59

Minilla de marlín gratinado con queso gouda montada sobre una tostada coronada con aguacate.

## TOSTADA DE PESCADO CHILE LIMÓN \$59

Base de maíz con aderezo de la casa, laminas de pescado bañados en nuestra marinada chile limón, coronados con aguacate y aceite de oliva.

## TOSTADA DE ATÚN CON MANGO \$75

Laminas de atún montadas en una tostada, bañada en salsas negras, coronadas con mango y aguacate.



torta camarón enchipottado

taco de jaiba desnuda

- \$59 TACO DE PESCADO EN TEMPURA
- \$59 TACO DE CAMARÓN EN TEMPURA
- \$65 TACO GOBERNADOR DE CAMARÓN
- \$69 TACO DE PULPO AL MOJO DE AJO
- \$69 TACO DE PULPO ENCHIPOTLADO
- \$99 TACO DE CHICHARRÓN DE SALMÓN AL MOJO
- \$99 TACO DE JAIBA DESNUDA  
Taco de jaiba desnuda crujiente con una base de guacamole y pico de gallo
- \$65 TACO DE CAMARÓN POPEYE  
Taco de camarón flameado al vino blanco con salsa cremosa de espinaca, tocino y queso en tortilla de maíz y harina.
- \$99 TACO MAR Y TIERRA
- \$99 TORTA DE CAMARÓN ENCHIPOTLADO
- \$99 TORTA DE CAMARÓN GOBERNADOR
- \$99 TORTA PULPO ENCEBOLLADO
- \$99 TORTA DE MARLÍN GRATINADO
- \$99 TORTA DE PULPO ENCHIPOTLADO

# caldos

## \$199 CAZUELA ESPECIAL DE MARISCO

Base de caldo con camarón, pulpa de jaiba, pulpo, caracol, arroz gratinado con queso servido en cazuela d barro.

## \$110 CALDO DE CAMARÓN

Camarón cocido en un caldo levanta muertos.

## \$165 SOPA DE MARISCOS

Una sopa con todos los ingredientes marineros de la casa.

## \$129 CHILPACHOLE DE JAIBA

## \$59 CALDO CUCHI

Caldo chico de camarón para el probete

# especiales a las brasas

A LAS BRASAS, A LA TALLA, ZARANDEADO O CHILTEPIN

- \$299 MOJARRA KILO
- \$199 CAMARONES 7PZAS
- \$259 LOMO DE SALMON 200 GR
- \$600 HUACHINANGO KILO
- \$299 PULPO ESTRELLA A LA BRASA PZ
- \$199 ARRACHERA 250 GR
- \$259 BROCHETA MAR Y TIERRA
- \$119 HAMBURGUESA DE RES AL CARBON



camarones grenados



camarones mantarraya



talla



brocheta

# camarones

## \$185 CAMARONES MANTARRAYA 6PZAS

## \$185 CAMARONES GREÑUDOS 6PZAS

Empanizados con panko coronados con pasta tampico

## \$185 CAMARONES AL COCO 6PZAS

Empanizados con coco acompañados de una salsa de mango habanero.

## \$165 C. EMPANIZADOS 7PZAS

## \$165 C. A LA CHILPAYA 7PZAS

## \$165 C. AL CHIPOTLE 7PZAS

## \$165 C. AL AJILLO 7PZAS

## \$165 C. AL MOJO DE AJO 7PZAS

## \$165 C. AL CHILTEPIN 7PZAS

## \$165 C. MANTEQUILLA 7PZAS

## \$165 C. LA DIABLA GRATINADOS 7PZAS

Acompañado de arroz y ensalada.



# filetes

- \$189 RELLENO
- \$149 AL AJILLO
- \$149 EMPANIZADO
- \$149 AL MOJO DE AJO
- \$149 AL CHIPOTLE
- \$149 A LA DIABLA GRATINADO
- \$149 A LA MANTEQUILLA
- \$149 EMPAPELADO CON VERDURAS

Acompañado de arroz y ensalada.



taco pop-eye

# pulpos

- \$289 AL AJILLO
- \$289 MOJO DE AJO
- \$289 CHILTEPIN
- \$289 CHIPOTLE
- \$289 ENCEBOLLADOS
- \$289 A LA VERACRUZANA
- \$289 A LA DIABLA GRATINADOS

300 gr. de pulpo acompañado de arroz y ensalada.

# pal huequito

- \$49 EMPANADA DE CAMARON
- \$49 EMPANADA DE MARLIN
- \$49 EMPANADA DE PULPO
- \$49 EMPANADA DE JAIBA
- \$45 EMPANADA DE QUESO
- \$55 QUESADILLA DE CAMARÓN
- \$55 QUESADILLA DE MARLÍN

# charolas

- \$599 PACEÑA
  - / 6 Cheves Pacifico coronado con camarón /
  - / 1 Tostitos con aguachile verde /
  - / 6 Ostiones panzones /
  - / 6 Ostiones en su ostra /
  - / 12 Camarones para pelar /
  - / Ceviche de atún con mango /

## \$1199 BARCO ALUCIN

- / Pulpo zarandeado 300 gr. /
- / Camarones a la talla 7 pza /
- / Brocheta mar y tierra /
- / Arrachera 250 gr / Chistorra 150 gr. /
- / Ensalada / Arroz / Chiles toreados /
- / Cebollita asada / Guacamole /
- / Papas a la francesa 300 gr. /



barco alucin

# pa la bendí

- CAJITA CHOPECHA (INCLUYE JUGUETE)
- \$129 TIRITAS DE PESCADO EMPANIZADAS
- \$129 CAMARONES PEQUES EMPANIZADOS
- \$129 NUGGETS DE POLLO. 6 PZAS
- \$129 HAMBURGUESA

Acompañado de 150 gr. de papas a la francesa y ensalada.

# barco shots



10 SHOTS  
BABY MANGO  
\$399



10 SHOTS  
B. RASPBERRY  
\$199

10 SHOTS  
GUAJIRENOS  
Shots de ostión en  
menjurge preparado  
a base de clamato y  
salsas.  
\$249



# extras

- \$39 ORDEN DE ARROZ
- \$59 ORDEN DE ARROZ CON PLATANO FRITO
- \$49 GUACAMOLE
- \$49 EXTRA PAPAS A LA FRANCESA 150 GR
- \$90 ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA 300 GR

# por kilo

- \$590 PULPO ESTRELLA
- \$260 MOJARRA
- \$550 HUACHINANGO
- \$550 ROBALO

\*Acompañado de arroz y ensalada, bañado de la salsa de su elección.



pulpo estrella

# postres

- \$75 CHOCOFLAN
- \$75 CHEESECAKE DE ZARZAMORA
- \$55 PLATANOS FRITOS
- \$75 PLATANOS FLAMEADOS CON FR
- \$24 PALETAS PERCHERONAS
- \$75 INDIVIDUAL\*
- \$130 PARA COMPARTIR\*

\*Pregunta a tu mesero por los postres de temporada



## pa' cheleros

- \$99** BALLENA PACIFICO
- \$99** BALLENA MILLER
- \$99** BALLENA MICHELOB
- \$159** LA SANTANERA (MICHELADA DE LITRO CON UNA PORCIÓN DE AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN MONTADA SOBRE BASE DE TOSTITOS)
- \$145** CHEVE MAR (COPA DE CLAMATO PREPARADA CON CAMARONES PACOTILLA Y PARA PELAR CON SU CERVEZA DE 355ML)
- \$199** CAMARONERA RUMBERA (3 LATAS DE CERVEZA DE 355ML ESCARCHADAS Y CAMARONES PACOTILLA)
- \$135** MARGACHEVE TAMARINDO (MARGARITA DE PULPA DE TAMARINDO CON TEQUILA CUERVO TRADICIONAL, ESCARCHADA CON CHILITO TAJIN Y SU CHEVE DE 190ML DE CABEZA)
- \$135** MARGACHEVE MANGO (ELABORADO CON PULPA DE MANGO Y UN TOQUE DE TEQUILA CUERVO TRADICIONAL CON LA CHEVE DE SU PREFERENCIA)
- \$110** CHELADA 1LT (CERVEZA, SAL, LIMON)
- \$110** MICHELADA CLASICA 1LT (CERVEZA, SALSAS, SAL, LIMON)
- \$110** MICHELADA DE TAMARINDO 1LT (CERVEZAS, SALSAS, TAMARINDO, SAL, LIMON)
- \$110** CHAMOCHELA CLASICA 1LT (CERVEZA, CHAMOY, SALSAS, SAL, LIMON)
- \$110** CHAMOCHELA TAMARINDO 1LT (CERVEZA, CHAMOY, TAMARINDO, SALSAS, SAL, LIMON)



## de media

- \$39** TECATE <sup>325ML</sup>
- \$39** TECATE LIGHT <sup>325ML</sup>
- \$39** XX LAGER <sup>325ML</sup>
- \$39** XX AMBAR <sup>325ML</sup>
- \$39** INDIO <sup>325ML</sup>
- \$39** SOL <sup>325ML</sup>
- \$45** BOHEMIA <sup>355ML</sup>
- \$45** BOHEMIA OSCURA <sup>355ML</sup>
- \$45** HEINEKEN <sup>355ML</sup>
- \$45** AMSTEL ULTRA <sup>355ML</sup>
- \$39** CORONA <sup>355ML</sup>
- \$39** VICTORIA <sup>355ML</sup>
- \$45** NEGRA MODELO <sup>355ML</sup>
- \$45** MODELO ESPECIAL <sup>355ML</sup>
- \$45** MILLER HIGHLIFE <sup>355ML</sup>
- \$45** MICHELOB ULTRA <sup>355ML</sup>
- \$39** PACIFICO LATA <sup>355ML</sup>

## extras

- \$10** TARRO MICHELADO
- \$10** TARRO CHELADO
- \$35** TARRO CLAMATO
- \$59** TARRO CLAMATO FULL



santanera

MARISCOS  
CHEVE Y  
COTOPREO

## cocteleria

LITRO 118 ML

COPA 45ML

- |       |      |  |
|-------|------|--|
| NA    | \$70 | COLA DE SIRENA (VODKA TAMARINDO CON MARACUYÁ Y UN TOQUE FRESCO DE HIERBABUENA)                         |
| \$140 | NA   | CANTARITOS   |
| \$110 | \$65 | MOJITO TRADICIONAL   |
| \$130 | \$75 | MOJITO FRUTOS ROJOS  |
| \$100 | \$70 | GIN TONIC, FRUTOS ROJOS, PEPINO  |
| \$135 | \$70 | TEQUILA SUNRISE (TEQUILA, NARANJA Y GRANADINA)   |
| \$135 | NA   | MEZCALINA: FRESA, LIMON, TAMARINDO, NARANJA (MEZCAL, SABOR A ELECCION, FRAPEADO, ESCARCHADO CON TAJIN) |
| \$120 | \$65 | PIÑA COLADA (RON, CREMA DE COCO, LECHE, PIÑA)  |
| \$120 | NA   | FRESA COLADA (RON, CREMA DE COCO, LECHE, FRESA)  |
| \$160 | NA   | BAILEYS FRAPPÉ (BAILEYS, LICOR DE CAFÉ Y LECHE)  |
| \$120 | NA   | MEDIAS DE SEDA (GINEBRA, LICOR DE CACAO, GRANADINA, LECHE)   |
| \$120 | NA   | BESO DE ANGEL (LICOR DE CAFÉ Y LECHE)  |
| \$140 | NA   | SEXO EN LA PLAYA (VODKA, RON, GINEBRA, AMARETO, LECHE, GRANADINA)                                      |
| \$130 | NA   | NIÑO DE ORO (LICOR 43, LECHE EVAPORADA)  |
| \$130 | NA   | BABY MANGO (VODKA, MANGO, CHAMOY, FRAPEADO Y ESCARCHADO)   |
| \$130 | NA   | BACARDI MANGO CHILE (BACARDI, REFRESCO DE LIMA, ESCARCHADO CON MIGUELITO)                              |
| \$130 | NA   | SMIRNOFF TAMARINDO (VODKA, MANGO, ESCARCHADO CON MIGUELITO)  |
| \$130 | NA   | PITUFO (VODKA, POWERADE, REFRESCO DE LIMA, ESCARCHADO)   |
| \$130 | NA   | VAMPIRO (TEQUILA, REFRESCO, SANGRITA, SAL, LIMON)  |
| \$130 | NA   | LA DIABLA (BACARDI STRAWBERRY CON REFRESCO DE LIMA)  |

cola de sirena

la diabla



## refrescantes

- \$45** REFRESCO VARIOS SABORES <sup>355ML</sup>
- \$25** AGUA NATURAL <sup>600ML</sup>
- \$35** AGUA MINERALIZADA <sup>355ML</sup>
- \$35** VASO DE AGUA DEL DIA <sup>350ML</sup>
- \$35** NARANJADA <sup>350ML</sup>
- \$35** LIMONADA <sup>350ML</sup>
- \$55** PIÑADA <sup>350ML</sup>
- \$99** PIÑADA LITRO <sup>1000ML</sup>
- \$55** CONGA <sup>350ML</sup>

rumbera





## Rones

	COPA 45ML.	LITRO 118ML.	BOTELLA
750ML. BACARDI BLANCO	\$65	\$115	\$750
3000ML. MISIL BACARDI	NA	NA	\$2,900
750ML. BACARDI MANGO CHILE	\$65	\$115	\$750
750ML. BACARDI STRAWBERRY	\$65	\$115	\$750
750ML. CAPITAN MORGAN	\$55	\$110	\$750
750ML. MATUSALEM PLATINO	\$65	\$115	\$750
750ML. MATUSALEM CLASICO	\$75	\$125	\$799
750ML. FLOR DE CAÑA 7	\$75	\$135	\$850
750ML. HAVANA CLUB 3	\$65	\$115	\$750
750ML. HAVANA CLUB 7	\$85	\$140	\$1,150
750ML. ZACAPA 12	\$120	\$180	\$1,900
750ML. ZACAPA 23	180	NA	\$2,500
750ML. ZACAPA XO	NA	NA	\$5,500

## Vodka

	COPA 45ML.	LITRO 118ML.	BOTELLA
750ML. SMIRNOFF	\$60	\$100	\$699
750ML. STOLICHNAYA	\$85	\$150	\$850
750ML. ABSOLUT AZUL	\$60	\$100	\$750
750ML. ABSOLUT SABORES CITRON, PERA, MANDARINA, RASPBERRY	\$60	\$100	\$750
750ML. HPNOTIQ	\$135	NA	\$1,900
750ML. SMIRNOFF TAMARINDO	\$60	\$100	\$650
750ML. GREY GOOSE	\$110	\$190	\$1,900

## Ginebra

	COPA 45ML.	LITRO 118ML.	BOTELLA
750ML. BOMBAY	\$85	\$195	\$1,350
750ML. BEEFEATER	\$80	\$190	\$1,100
750ML. TANQUERAY	\$80	\$190	\$1,100

## Tequila

	COPA 45ML.	LITRO 118ML.	BOTELLA
750ML. DON JULIO 70	\$150	NA	\$2,050
750ML. DON JULIO REPOSADO	\$120	\$250	\$1,699
695ML. TRADICIONAL REPOSADO	\$85	\$155	\$950
750ML. TRADICIONAL PLATA	\$80	\$150	\$950
750ML. TRADICIONAL CRISTALINO	\$130	\$260	\$1,799
700ML. 1800 CRISTALINO	\$140	\$270	\$1,999
700ML. HERRADURA REPOSADO	\$99	\$179	\$1,699
700ML. MTR. DOBEL DIAMANTE	\$99	NA	\$1,950
750ML. CAZADORES REPOSADO	\$85	\$159	\$899
700ML. HORNITOS REPOSADO	\$85	\$149	\$799

## Mezcal

	COPA 45ML.	LITRO 118ML.	BOTELLA
750ML. 400 CONEJOS	\$99	NA	\$1,450
750ML. UNION	\$99	NA	\$1,450
750ML. AMARAS CUPREATA JOV.	\$139	NA	\$1,900
750ML. AMARAS CUPREATA REP	\$139	NA	\$1,900
750ML. MONTELOBOS	\$139	NA	\$1,900
750ML. CREYENTE	\$139	NA	\$1,700

## Brandy

	COPA 45ML.	LITRO 118ML.	BOTELLA
700ML. ALMA DE MAGNO	\$125	\$180	\$1,650
700ML. TORRES 5	\$85	\$130	\$750
700ML. TORRES 10	\$95	\$160	\$850
700ML. TERRY CENTENARIO	\$85	\$130	\$799

## Cognac

	COPA 45ML.	LITRO 118ML.	BOTELLA
700ML. HENNESSY VSOP	NA	NA	\$3,500



## whisky

	COPA 45ML.	LITRO 118ML.	BOTELLA
700ML. JW RED LABEL	\$85	\$149	\$850
750ML. JW BLACK LABEL	\$135	\$220	\$2,050
750ML. JW BLUE LABEL	NA	NA	\$10,800
750ML. JW GOLD LABEL	\$190	NA	\$3,300
750ML. BUCHANANS 12	\$135	\$220	\$1,950
750ML. CHIVAS 12	\$135	\$220	\$1,950
700ML. JACK DANIELS	\$89	\$160	\$950
700ML. MACALLAN 12	\$220	NA	\$3,300
750ML. GLENFIDDICH 12	\$220	NA	\$3,100

## digetivos

	COPA 45ML.
LICOR 43	\$89
BAILEYS	\$89
ANIS CADENAS DULCE	\$85
ANIS CHINCHON SECO	\$85
ANIS CAMPECHANO	\$95
FRANGELICO	\$95
AMARETO DISARONO	\$95
VACARI NEGRO	\$95
JAGERMAISTER	\$95
ROMCHATA	\$95
CARAJILLO	\$120

## espumosos

	COPA	BOTELLA
750ML. MOET ICE IMPERIAL	NA	\$3,500
750ML. MOET & CHANDON BRUT	NA	\$2,500

## Vino hco.

	COPA	BOTELLA
750ML. FINCA LAS MORAS	NA	\$450
750ML. CASA MADERO 2V	NA	\$750

## V. Tintos

	COPA	BOTELLA
750ML. FINCA LAS MORAS	NA	\$450
750ML. CASA MADERO 3V	NA	\$950

## barra café

	TAZA 235ML.
CAFÉ AMERICANO	\$45
CAPUCHINO	\$55
ESPRESSO	\$45
ESPRESSO DOBLE	\$70
ESPRESSO CORTADO	\$40
CARAJILLO	\$120

MARISCOS  
CHEVE Y  
COTORREO

EVITA EL EXCESO  
[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

\*Todas las Botellas Incluyen 4 Mezcladores de 355ml