



LA

GUAJIRITA

cocina de mar

Lo nuevo!

CHAROLA CABOS \$1,099

Almeja chocolata, ostiones en concha, shots de ostiones, camarones crudos, camarones cocidos, atún en cubos, callo de hacha bañadas en salsa negra de chiltepín sonorense y jugo de limón.



CHAROLA NAYARITA \$1,199

Pescado a la brasa, pulpo zarandeado, camarones zarandeados, camarones mojo de ajo acompañado de guacamole, arroz, ensalada y papas fritas.



CHICHARRÓN DE HUACHINANGO \$699

Lomo de huachinango en cubos empanizado frito como chicharrón montado sobre guacamole



entradas

CHILES TODOS SANTOS \$135

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

CHICHARRÓN DE ATÚN \$275

Cubos de Atún crujientes montados en una base de guacamole.

CHICHARRÓN DE CAMARÓN \$249

Trozos de camarón crujientes montados en una base de guacamole.

QUESO FUNDIDO CON CAMARONES \$165

PESCADILLAS 3PZAS \$139

Tortillas de maíz crujiente rellenas de minilla de pescado.



pescadillas

barra fría

CEVICHE TRADICIONAL DE PESCADO \$175

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

CEVICHE FRUTOS DE LA MAREA \$219

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

CEVICHE DE CAMARÓN \$185

Camarón en trozitos mezclado con verduras encurtido en limón.



cocteles

	CH	/ M	/ G
CAMARÓN.	\$109	\$169	\$259
PULPO.	\$109	\$169	\$259
OSTIÓN.	\$109	\$169	\$259
JAIBA.	\$109	\$169	\$259
VUELVE A LA VIDA.	\$259

Tradicional con cátsup y Marinera

vuelve a la vida



JUMBO \$299

TIRADITO DE ATÚN CON MANGO \$239

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

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN \$239

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

AGUACHILE MANGO HABANERO DE C. \$239

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

AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN \$239

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 \$419

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 \$329

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 \$189

Ostiones frescos en su concha acompañados de su salsa rasurada.

CAMARONES PARA PELAR \$210

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

OSTIONES PANZONES (6PZAS) \$219

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 \$319

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

ostiones panzones



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

vitamina T

TOSTADA DE CAMARÓN **\$85**

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 **\$85**

Jaiba mezclada con pico de gallo y aguacate.

TOSTADA DE CEVICHE TRADICIONAL **\$75**

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 **\$75**

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

TOSTADA DE PESCADO CHILE LIMÓN **\$75**

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 **\$85**

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



torta camarón enchipotado

taco de jaiba desnuda

- \$75** TACO DE PESCADO EN TEMPURA
- \$75** TACO DE CAMARÓN EN TEMPURA
- \$95** TACO GOBERNADOR DE CAMARÓN
- \$110** TACO DE PULPO AL MOJO DE AJO
- \$110** TACO DE PULPO ENCHIPOTLADO
- \$135** TACO DE CHICHARRÓN DE SALMÓN AL MOJO
- \$135** TACO DE JAIBA DESNUDA
Taco de jaiba desnuda crujiente con una base de guacamole y pico de gallo
- \$99** 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.
- \$135** TACO MAR Y TIERRA
- \$139** TORTA DE CAMARÓN ENCHIPOTLADO
- \$139** TORTA DE CAMARÓN GOBERNADOR
- \$149** TORTA PULPO ENCEBOLLADO
- \$139** TORTA DE MARLÍN GRATINADO
- \$149** TORTA DE PULPO ENCHIPOTLADO

caldos

- \$259** CAZUELA ESPECIAL DE MARISCO
Base de caldo con camarón, pulpa de jaiba, pulpo, caracol, arroz gratinado con queso servido en cazuela d barro.
- \$185** CALDO DE CAMARÓN
Camarón cocido en un caldo levanta muertos.
- \$239** SOPA DE MARISCOS
Una sopa con todos los ingredientes marineros de la casa.
- \$185** CHILPACHOLE DE JAIBA
- \$95** CALDO CUCHI
Caldo chico de camarón para el probete

especiales a las brasas

A LAS BRASAS, A LA TALLA, ZARANDEADO O CHILTEPIN

- \$329** MOJARRA KILO
- \$219** CAMARONES ^{7PZAS}
- \$285** LOMO DE SALMON 200 GR
- \$660** HUACHINANGO KILO
- \$329** PULPO ESTRELLA A LA BRASA PZ
- \$330** RIB EYE 250 GR
- \$245** ARRACHERA 250 GR
- \$285** BROCHETA MAR Y TIERRA
- \$139** HAMBURGUESA DE RES AL CARBON



camarones grenados



camarones mantarraya



talla



brocheta

camarones

- \$259** CAMARONES MANTARRAYA ^{6PZAS}
- \$259** CAMARONES GREÑUDOS ^{6PZAS}
Empanizados con panko coronados con pasta tampico
- \$259** CAMARONES AL COCO ^{6PZAS}
Empanizados con coco acompañados de una salsa de mango habanero.
- \$219** C. EMPANIZADOS ^{7PZAS}
- \$219** C. A LA CHILPAYA ^{7PZAS}
- \$219** C. AL CHIPOTLE ^{7PZAS}
- \$219** C. AL AJILLO ^{7PZAS}
- \$219** C. AL MOJO DE AJO ^{7PZAS}
- \$219** C. AL CHILTEPIN ^{7PZAS}
- \$219** C. MANTEQUILLA ^{7PZAS}
- \$219** C. LA DIABLA GRATINADOS ^{7PZAS}

Acompañado de arroz y ensalada.

filetes

- \$219 RELLENO
- \$210 AL AJILLO
- \$210 EMPANIZADO
- \$210 AL MOJO DE AJO
- \$210 AL CHIPOTLE
- \$210 A LA DIABLA GRATINADO
- \$210 A LA MANTEQUILLA
- \$210 EMPAPELADO CON VERDURAS

Acompañado de arroz y ensalada.



taco pop-eye

pulpos

- \$319 AL AJILLO
- \$319 MOJO DE AJO
- \$319 CHILTEPIN
- \$319 CHIPOTLE
- \$319 ENCEBOLLADOS
- \$319 A LA VERACRUZANA
- \$319 A LA DIABLA GRATINADOS

300 gr. de pulpo acompañado de arroz y ensalada

pal hurequito

- \$55 EMPANADA DE CAMARON
- \$55 EMPANADA DE MARLIN
- \$55 EMPANADA DE PULPO
- \$55 EMPANADA DE JAIBA
- \$49 EMPANADA DE QUESO

- \$89 QUESADILLA DE CAMARÓN
- \$89 QUESADILLA DE MARLÍN

charolas

- \$659 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 /

\$1320 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 bendi

- CAJITA CHOPECHA (INCLUYE JUGUETE)
- \$155 TIRITAS DE PESCADO EMPANIZADAS
- \$155 CAMARONES PEQUES EMPANIZADOS
- \$139 NUGGETS DE POLLO. 6 PZAS
- \$139 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.
\$275



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

- \$649 PULPO ESTRELLA
- \$290 MOJARRA
- \$599 HUACHINANGO
- \$599 ROBALO

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



pulpo estrella

postres

- \$85 CHOCOFLAN
- \$85 CHEESECAKE DE ZARZAMORA
- \$65 PLATANOS FRITOS
- \$85 PLATANOS FLAMEADOS CON FR
- \$60 PALETAS PERCHERONAS
- \$85 INDIVIDUAL*
- \$145 PARA COMPARTIR*

*Pregunta a tu mesero por los postres de temporada



nuevas drinks!

\$140
MALIBÚ BEACH 1LT.
Ron malibù, jugo de piña, dash limon.

\$280
SPICY PIÑA 1LT.
Buchanans piña, jugo de piña, miel de agave, dash de limon, jalapeño.

\$130
COCO GUAVA 1LT.
Smirnoff guava con un toque de coco, agua gasificada, escarchado.

\$280
PALOMA NEGRA 1LT.
Don julio CENIZA, agua mineral, refresco de toronja, dash de limon.

\$150
MICHELADA ANTIRRABICA 1LT.
Clamato preparado, tu cerveza favorita, mezcal, coronada con un camarón zarandeado.

para esa perra sed que traes!



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)
- \$139 MARGACHEVE TAMARINDO (MARGARITA DE PULPA DE TAMARINDO CON TEQUILA CUERVO TRADICIONAL, ESCARCHADA CON CHILITO TAJIN Y SU CHEVE DE 190ML DE CABEZA)
- \$139 MARGACHEVE MANGO (ELABORADO CON PULPA DE MANGO Y UN TOQUE DE TEQUILA CUERVO TRADICIONAL CON LA CHEVE DE SU PREFERENCIA)
- \$125 CHELADA 1LT (CERVEZA, SAL, LIMON)
- \$125 MICHELADA CLASICA 1LT (CERVEZA, SALSAS, SAL, LIMON)
- \$125 MICHELADA DE TAMARINDO 1LT (CERVEZAS, SALSAS, TAMARINDO, SAL, LIMON)
- \$125 CHAMOCHELA CLASICA 1LT (CERVEZA, CHAMOY, SALSAS, SAL, LIMON)
- \$125 CHAMOCHELA TAMARINDO 1LT (CERVEZA, CHAMOY, TAMARINDO, SALSAS, SAL, LIMON)



ballena

de media

- \$45 TECATE 325ML
- \$45 TECATE LIGHT 325ML
- \$45 XX LAGER 325ML
- \$45 XX AMBAR 325ML
- \$45 INDIO 325ML
- \$45 SOL 325ML
- \$50 BOHEMIA 355ML
- \$50 BOHEMIA OSCURA 355ML
- \$50 HEINEKEN 355ML
- \$50 AMSTEL ULTRA 355ML
- \$45 CORONA 355ML
- \$45 VICTORIA 355ML
- \$50 NEGRA MODELO 355ML
- \$50 MODELO ESPECIAL 355ML
- \$50 MILLER HIGHLIFE 355ML
- \$50 MICHELOB ULTRA 355ML
- \$45 PACIFICO LATA 355ML

extras

- \$15 TARRO MICHELADO
- \$15 TARRO CHELADO
- \$35 TARRO CLAMATO
- \$59 TARRO CLAMATO FULL



santanera

MARISCOS
CHEVE Y
COTORREO

coctelería

- | 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) |
| \$120 | NA | SEXO EN LA PLAYA (VODKA, RON, GINEBRA, AMARETO, LECHE, GRANADINA) |
| \$140 | 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 355ML
- \$25 AGUA NATURAL 600ML
- \$45 AGUA MINERALIZADA 355ML
- \$39 VASO DE AGUA DEL DIA 350ML
- \$39 NARANJADA 350ML
- \$39 LIMONADA 350ML
- \$55 PIÑADA 350ML
- \$99 PIÑADA LITRO 1000ML
- \$55 CONGA 350ML

rumbera



Rones

	COPA 45ML	LITRO 118ML	BOTELLA
750ML BACARDI BLANCO	\$79	\$130	\$990
3000ML MISIL BACARDI	NA	NA	\$2,900
750ML BACARDI MANGO CHILE	\$79	\$130	\$990
750ML BACARDI STRAWBERRY	\$79	\$130	\$990
750ML CAPITAN MORGAN	\$75	\$120	\$890
750ML MATUSALEM PLATINO	\$85	\$140	\$1,050
750ML MATUSALEM CLASICO	\$95	\$150	\$1,100
750ML FLOR DE CAÑA 7	\$110	\$160	\$1,150
750ML HAVANA CLUB 3	\$79	\$130	\$990
750ML HAVANA CLUB 7	\$95	\$160	\$1,150
750ML ZACAPA 23	\$195	\$290	\$2,600
750ML ZACAPA XO	NA	NA	\$5,500

Vodka

	COPA 45ML	LITRO 118ML	BOTELLA
750ML SMIRNOFF GUAVA	\$79	\$130	\$990
750ML SMIRNOFF TAMARINDO	\$79	\$130	\$990
750ML SMIRNOFF	\$79	\$130	\$990
750ML STOLICHNAYA	\$85	\$150	\$1,050
750ML ABSOLUT AZUL	\$95	\$160	\$1,100
750ML ABSOLUT SABORES	\$95	\$160	\$1,100
<small>CITRON, PERA, MANDARINA, RASPBERRY</small>			
750ML HPNOTIQ	\$135	NA	\$1,900
750ML GREY GOOSE	\$135	\$199	\$1,900

Ginebra

	COPA 45ML	LITRO 118ML	BOTELLA
750ML BOMBAY	\$99	\$215	\$1,490
750ML BEEFEATER	\$90	\$199	\$1,350
750ML TANQUERAY	\$90	\$199	\$1,350
750ML CONDESA CLÁSICA	\$80	\$190	\$1,250
750ML CONDESA XOCONOSTLE	\$80	\$190	\$1,250

Whisky

	COPA 45ML	LITRO 118ML	BOTELLA
700ML JW RED LABEL	\$95	\$159	\$950
750ML JW BLACK LABEL	\$145	\$230	\$2,150
750ML JW BLUE LABEL	NA	NA	\$10,800
750ML JW GOLD LABEL	\$190	\$290	\$3,500
750ML BUCHANAN'S PINEAPPLE	\$145	\$230	\$2,150
750ML BUCHANAN'S 12	\$145	\$230	\$2,150
750ML CHIVAS 12	\$145	\$230	\$2,150
700ML JACK DANIELS	\$99	\$170	\$1,050
700ML MACALLAN 12	\$250	\$390	\$3,450
750ML GLENFIDDICH 12	\$250	\$390	\$3,450

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
750ML OJO DE TIGRE ESPADIN	\$159	NA	\$1,900

Brandy

	COPA 45ML	LITRO 118ML	BOTELLA
700ML ALMA DE MAGNO	\$125	\$180	\$1,650
700ML TORRES 5	\$95	\$140	\$950
700ML TORRES 10	\$110	\$175	\$1,050
700ML TERRY CENTENARIO	\$85	\$130	\$799

Cognac

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



Tequila

	COPA 45ML	LITRO 118ML	BOTELLA
750ML DON JULIO BLANCO	\$120	\$240	\$1,599
700ML DON JULIO 70	\$175	\$270	\$2,200
700ML DON JULIO REPOSADO	\$130	\$260	\$1,699
700ML DON JULIO CENIZA	\$130	\$260	\$2,200
695ML TRADICIONAL REPOSADO	\$95	\$165	\$1,050
750ML TRADICIONAL PLATA	\$95	\$165	\$1,050
750ML TRADICIONAL CRISTALINO	\$145	\$275	\$1,899
700ML 1800 CRISTALINO	\$155	\$285	\$1,999
700ML HERRADURA REPOSADO	\$99	\$189	\$1,799
700ML MTRO. DOBEL DIAMANTE	\$99	\$189	\$1,950
750ML CAZADORES REPOSADO	\$95	\$169	\$999
700ML HORNITOS REPOSADO	\$65	\$159	\$899
750ML CLASE AZUL	NA	NA	\$7,900

Champagne

	BOTELLA
750ML ARMAND DE BRIGNAC	\$20,000
750ML MOET ICE IMPERIAL	\$3,500
750ML MOET & CHANDON BRUT	\$2,500
750ML MOET ROSE	\$3,300

CLASE AZUL

MARISCOS CHEVE Y CATERREO

Digeritivos

	COPA 45ML
LICOR 43	\$99
BAILEYS	\$99
ANIS CADENAS DULCE	\$99
ANIS CHINCHON SECO	\$99
ANIS CAMPECHANO	\$99
FRANGELICO	\$99
AMARETO DISARONO	\$99
VACARI NEGRO	\$99
JAGERMAISTER	\$99
ROMCHATA	\$99
CARAJILLO	\$120

Vinos

	COPA	BOTELLA
750ML BLANCO FINCA LAS MORAS	NA	\$450
750ML BLANCO CASA MADERO 2V	NA	\$750
750ML TINTO FINCA LAS MORAS	NA	\$450
750ML TINTO CASA MADERO 3V	NA	\$950

barra café

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

ARMAND DE BRIGNAC

EVITA EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

*Todas las Botellas Incluyen 4 Mezcladores de 355ml