

COME.BEBE.GOZA
MENÚ DE MANJAERES DEL MAR



UN CACHITO DE PLAYA



LAS ENTRADITAS

LAS FRANSUA

Papas naturales a la Francesa.

\$60

TRIO DE TRES

Mix de quesadillas fritas rellenas de machaca de marlin, camarón y camarón al chipotle.

\$150

TIRITAS DE PESCAO (X4)

Ricas tiritas de pescado rebosadas, acompañadas con pepino y aderezo.

\$90

PALOMITAS DE MAR

Deliciosas y crujientes palomitas de mariscos. Calamar, camarón, pescado o mixtas).

\$90

EMPANADAS(X3)

Empanadas Argentinas rellenas de mariscos, sencishhhitas y deliciosas.

\$160

SOPES DE MARLÍN (X4)

Sopecitos de marlin o camarón, acompañados con crema, queso, frijoles, cebollita morada y cilantro.

\$120

PESCADILLAS (X3)

Quesadillas fritas rellenas de machaca de marlin a la mexicana.

\$95

SHOTS DE CEVICHE (X4)

Degustación de nuestra variedad de Ceviches.

\$110

CARNITAS DE ATÚN

Molcajete de carnicas de atún con guacamoles, viene con tortillitas para taqurear.

\$200

CEVICHIPS

Los famosos dorilocos con el toque de casa. Doritos nacho con mix de ceviche camarón/pescado.

\$120

PA'LOS MORROS

QUESADILLAS (X3)

Quesadillas de 3 quesos con tortilla de harina.

\$90

CAMARONES EMPANIZADOS

Camarones bien doraditos acompañados con dip y papas a la francesa. acompañados con papas.

\$160

PALITOS DE PESCADO

Palitos de pescado acompañados con papas.

\$150

CALDOS DEL MAR

Acompañados con rico pan.

AZULENGO SOUP

Deliciosa sopa de tortilla con camarones, servida en olla de peltre, acompañada de chicharrón, crema y chile pasilla.

\$150

CALDITO DE CAMARÓN

El caldito del capitán, acompañado con camarones asados y verdura.

\$85

FAVS DEL CAPI

BURRITO TRADICIONAL

Burrito de Jefe de camarón, taco chile o marlin, frijoles, queso, ensalada, acompañado de papas y pepino.

\$150

BURRITO ESPECIAL

Burrito de cualquier receta acompañado de papas y pepino.

\$170

BURGERTUNA

Burger de atun sellado, tocino, aguacate aderezo de casa y papas fritas.

\$200

HAMBURGUESA BARBA ROJA

Hamburguesa de camarón o pescado empanizado, aros de cebolla, jitomate y gratinada con 3 quesos.

\$150

BROCHETAS DELPIRATA(X3)

Brochetas de camarón asado, sazonadas con 3 diferentes salsas.

\$160

MARISKEKAS

3 quesadillas crujientes rellenas de marlin y con topping de tu ceviche o aguachile favorito.

\$165

FILETE FIT

Filete de pescado con ensalada y aderezo de casa.

\$150



TACO FISH

Con estos taquitos nos dimos a conocer ya hace varios años. Desde 2014

JEFE DE CAMARÓN

Estilo Gobernador gratinado con 3 quesos.

\$40

JEFE DE MARLIN

Estilo Gobernador gratinado con 3 quesos.

\$40

TACOCHILE

Camarón enchipotlado, gratinado con 3 quesos en tortilla de harina.

\$40

CAPEADITO

Camarón o pescado rebosado acompañado de ensalada y aderezo chipotle.

\$40

PEZ PASTOR

Como los famosos taquitos de pastor, pero de pescado con cilantro y piña.

\$40

CAPITÁN

Pescado empanizado, acompañado de ensalada tropical, un toque de serrano y aderezo.

\$40



LOS TACOMAR

VILLAMAR

\$65

Cecina, camarón y chicharrón sobre cama de frijoles en tortilla azul.

CHINGADERA

\$65

Camarón, marlin o mojarra con costra de queso y aderezo de chipotle.

CHICHARRÓN DE MOJARRA

\$65

Taco de mojarra frita con un poco de ensalada.

EL QUEMADITO

\$60

Taco de marlín frito, cama de aguacate y ensalada tropical.

AL AJILLO

\$60

Camarón o calamar al ajillo, con queso.

EL WERITO

\$80

Chile güero relleno de camarón o marlin, queso.

ATUNENGO

\$70

Taco de carnitas de atún y aderezo dulce sobre cama de guacamole, al estilo azulengo.

EL BRONCEADO

\$70

Costra de queso rellena de marlin, camarón o camarón enchipotlado.

PULPO ZARANDEADO

\$90

Taco de pulpo con adobo pastor.

CARNITAS DE ATUN

\$85

Tortilla doradita rellena de salsa verde, atun frito y pico de gallo.

TINGA DE MARLIN

\$70

Marlin en adobo, crema, queso. aguacate, cebolla y cilantro.

EL DE TRIPA

\$60

Tripa de calamar bien doradita sobre cama de aguacate. con cebollita picada

COCHINO DE MAR

\$70

Taco de cochinita, camarón o marlin con costra de queso.

DEEP FRIED CALAMARI

\$70

Calamar crujiente, aguacate, piña y aderezo.

SIN MARISCOS

COCHINITA \$55

Taco de cochinita, frijoles, cebolla y cilantro una tradición Maya.

CECINA \$55

Taco de cecina con una camita defrijoles, cilantro, crema, cebolla, agua-

FRESCAS TOSTADAS

BRONCEADITA

Tostada de camarón enchipotlado gratinada con 3 quesos, col morada.

MARLINA

Tostada de marlin ahumado con queso gratinado y aguacate.

4 MARES

Camarón cocido, camarón curtido, calamr y pescado, poro frito, pepino, cebolla en salsa negra.

CEVICHITA

Tostada de cualquier ceviche de la carta.

AGUACHILA

Tostada de aguachile serrano de camarón o pescado.

LA AHOGADA

Tostada de camarón, pepino, cebolla morada bañada en salsa negra de la casa ¡EXQUISITA!

ATUN

Tostada de lomo de atún, dip de chipotle, salsa oriental, mango, semillas de mostaza y aguacate.

LA SALMA

Salmón picadito con paté de tsurimi, mayochipotle y aceite de ajonjolí.

SAN BLAS

Espectacular tostada de camarón, calamar y pescado, preparada como ceviche, con pepino, jitomate y cebolla y salsa tradicional.

LA TINGA

Tostada de tinga de marlin, cama de frijolitos, crema y queso.

MORENITA

Tostada de atún en salsa negra de la casa, mango, jalapeño y poro frito.

SALMONCITA

Salmón en salsas orientales, aguacate, ajonjolí, chile serrano con un toque de cacahuete.

TOSTADA AZULENGO

Camarón en todas sus versiones, pescado, calamar y salsa huichol.

TUNYTA

Atún, cebolla caramelizada, poro frito, chilitos serrano y aderezo de chipotle.

PULPO ENCHILADO

Pulpo Bañado en adobo de chiles, aguacate y poro frito.

\$70

\$70

\$185

\$60

\$60

\$85

\$95

\$95

\$130

\$80

\$130

\$100

\$100

\$110

\$110

AGUACHIDOS

AGUACHILE SERRANO

(camarón o pescado)

\$160

Curtido al limón bañado en salsa verde de chile serrano, cebolla, pepino.

AGUACHILE HABANERO

(camarón o pescado)

\$160

Curtido al limón con chile habanero, cebolla, pepino.

AGUACHILE CHILTEPIN

(camarón o pescado)

\$160

Curtido al limón con chile chiltepin, cebolla, pepino.

AGUACHILE AHOGADO

Curtido al limón bañado en salsa negra, acompañado de cebolla y jalapeño.

\$190

AGUACHILE DE ATUN

Atún nacional en laminas bañado en salsa negra, cebolla y pepino.

\$210

AGUACHILE MIXTO

Camarón y pescado, pepino, cebolla. Elige tu salsa preferida.

\$250

AGUACHILE MIXTO ESPECIAL

Camarón ,pescado y atún, pepino, cebolla. Elige tu salsa preferida.

\$270

MATA CRUDAS

Aguachile de camarón en una salsa especial a base de clamato, chiltepin y una salsa roja especial de la casa, cebolla, pepino. Servido en molcajete.

\$210

AGUACHILE CRISPY

Aguachile de camarón curtido, camarón crujiente en salsa de chile serrano.

\$190

COSTENO

Bañado en salsa de chile guajillo con trozos de chicharrón.

\$160

DIVORCIADO

Aguachile con salsa de chile serrano y salsa de chile guajillo.

\$180



CEVICIONES

[ELIGE LA PROTEINA]



[ELIGE LA SALSA]



PICA RICO



PICA MACHIN

JAROCHA

Cebolla, jitomate, cilantro
, pepino con catsup y clamato preparado

SERRANO

Cebolla, pepino y salsa de chile serrano y cilantro.

BLANCO

Cebolla, cilantro, pepino, jitomate, sin salsa

HABANERO

Cebolla, cilantro, pepino, jitomate, con habanero

SINALOA

Cebolla, cilantro, pepino, jitomate con chile chiltepin.

NEGRA

Cebolla, pepino y salsa negra de casa.

COSTENO

Cebolla, cilantro, pepino, jitomate, en chile guajillo

DIVIRCIDO

Cebolla, cilantro, pepino, jitomate, con 2 salsas de tu elección.

RECETA ESPECIAL: CEVICHE DE TABULE \$155



LOS CACHONDOS

6 ostiones naturales , como
guarnición chile serrano picado y cebollita .



LOS AHOGADOS

6 ostiones acompañados con camarón
y una salsa negra espectacular.



AZUFELLER

Nuestra versión de los famosos Rockefeller.

GRINGAS MARINAS \$100

TORTILLA DE HARINA RELLENA DE
MARISCOS, QUESO FUNDIDO Y ENSALADA TROPICAL.

× MARLÍN

× PEZ AL
PASTOR

× MACHACA
DE CAMARÓN

× CAMARÓN
ENCHIPOTLADO

