MARISCOCHO

mariscos con madre

mariscos AL ESTILO sinaloense



MOLCAJETES
¡pasados de lanza!

CHILUDO 120 gr ____ 300
Camarones chiludos sobre cama de guacamole en molcajete.

QUITA MARIDOS 320 gr 🔥🔥 ____ 470
Camarón roca, camarón crudo, camarón cocido, pepino, cebolla morada, chiltepín martajado con limón y sal.

AGUACHILES
¡fresquesitos!

VERDE 200 gr 🔥 ____ 310
Camarón del pacífico en aguachile verde, cebolla morada y pepino.

CHILTEPÍN 200 gr 🔥🔥🔥 ____ 310
Camarón del pacífico en aguachile de chile chiltepín, cebolla morada y pepino.

TATEMADO 200 gr 🔥🔥 ____ 310
Camarón del pacífico en aguachile tatemado al carbón, cebolla morada y pepino.



PA'RRANCAR
¡de mariscos, calientitos!

FAVORITOS DE LA PLEBADA

CALDO DE CAMARÓN 250 gr ____ 260
Clásico caldo con camarones pelados, acompañado de cebolla, cilantro y chile serrano.

SOPA 7 PALOS 300 gr ____ 380
Mix de siete mariscos chacalones en caldo bichi.

CHICHARRÓN RIB EYE 200 gr 🔥🔥 ____ 450
Crujiente Rib eye, acompañado de guacamole, limón y chiltepín.

JAIBA RELLENA (PZ) 90 gr ____ 140
Concha rellena de salpicón de jaiba empanizada.

SINCRONIZADA COCHI 120 gr 🔥 ____ 165
Tortilla de harina dorada, rellena de queso oaxaca, camarón adobado y cilantro. Acompañada de salsa taquera tatemada

CAMARONES CUCARACHA 250 gr ____ 290
Camarones fritos hasta chicharrón, con parmesano y salsa cucaracha.

CAMARONES CONDORITO 150 gr ____ 480
Camarones jumbo empanizados con Doritos, servidos sobre tártara y salsa de tamarindo con habanero.

CAMARONES PUERCOS 200 gr ____ 330
Camarones empanizados con chicharrón, sobre guacamole tatemado.

CALLO DE HACHA 250 gr 🔥🔥🔥 ____ 1,300
Clásicos con limón, sal, pimienta, aceite de chiltepín, cebolla y pepino.
Extra de camarón 90 gr +150

El amor va y viene, pero el ostión se mantiene

OSTIONES

FRÍOS
Media docena ____ 450
Docena completa ____ 900

CALIENTE (PZ) ____ 130
Aderezo brasa o Rockefeller

ALMEJAS

CHOCOLATA Y REINA ____ 95
Fría, por pieza.

COSTA BRAVA (1 PZ) 🔥🔥 ____ 160
Almeja pata de mula, camarón cocido, callito de robalo,cebolla morada, aguacate, cilantro y aguachile rojo.



TACOS
pa' que amarre

GOBERNADORES (MARLÍN O CAMARÓN RANCHERO) 60 gr ____ 145
Tortilla de harina rellena, gratinado con queso mozzarella.

TACO *camarada* 60 gr ____ 145
Tortilla de harina rellena de chicharrón y camarones al ajillo.

CAPEADOS (CAMARÓN O BOTETE) 60 gr ____ 155
Tortilla de maíz, capeado estilo ensenada con col blanca, pico de gallo y mayonesa de habanero.

TACO CHOLO 60 gr ____ 155
Camarón roca en tortilla de harina y guacamole.

TACO COMANDER 80 gr ____ 145
Camarón empanizado, tortilla azul, aguacate cremoso ***chingón***, papa paja y cilantro. Acompañado de salsa de mango habanero

TACON MADRE 80 gr 🔥 ____ 140
De atún con adobo y piña en tortilla de harina y mayonesa de aguacate.

ARROLLADOR DE PULPO 150 gr ____ 270
Taco matón de pulpo con tuétano.

EL FARSANTE 120 gr ____ 99
Tortilla de maiz, zetas, huitlacoche y epazote salteados con mantequilla, guindillas de chile guajillo y ajo frito.

CHUCHIS

EL PLEBÓN 120 gr 🔥🔥 ____ 230
Arroz, alga nori, camarón crudo y cocido, pescado tempurizado, cebolla morada, pepino y chiltepín.

AGUACHILERO 160 gr 🔥 ____ 230
Arroz, alga nori, pulpo, camarón crudo y cocido, cebolla morada, pepino y aguachile verde.

El consumo de pescados y mariscos, crudos o poco cocidos pueden incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria. Su consumo es absoluta responsabilidad del consumidor.
Por favor avise si alguien de su grupo tiene alguna alergia. Los gramajes exhibidos son de la proteína en crudo y son aproximados. Se aceptan pagos en efectivo y todas las tarjetas bancarias visa, mastercard y amex sin comisiones.
Los precios incluyen IVA y son en moneda nacional.

— TOSTADAS —

que se deshacen en la boca

EL VIEJÓN 60 gr — 145
Tostada de maíz con jaiba cremosa y cebolla caramelizada.

CHILUDA 100 gr — 155
Tostada de maíz, guacamole coronado con camarones roca.

LA TARRANDAS 100 gr — 215
Tostada de camarón de aguachile verde, aguacate, cubierta con camarones chiludos.

MANIACA 80 gr — 235
Aguacate, salmón fresco, atún aleta azul, cebolla caramelizada y spicy mayo flameada.

MARISCOCHO 50 gr — 270
Base de aguacate, callo de hacha con ceniza de tortilla, chiltepín y tajin, limón eureka, cebollín, cilantro, sal Colima, pimienta y aceite de olivo.

LA "JJ" 60 gr — 250
Tostada de maíz, atún aleta azul, aguacate, cebolla morada con salsa macha de la casa.

LAS PERRONAS

LA BUCHONA 60 gr — 235
Tostada de maíz con guacamole, ***atún aleta azul***, marinado con soya y aceite de ajonjolí, poro frito y mayonesa de chipotle.

DE AGUACHILE 60 gr — 125
Tostada de maíz con camarón, mayonesa, en tu salsa favorita: verde, tatemada o chiltepín.

DE CAMARÓN 100 gr — 155
Camarón cocido, cebolla, pepino y mayonesa de serrano con cilantro.

PA'L CHIMULEO 90 gr — 155
Tostada de maíz con ceviche de pescado, cebolla, pepino y tomate. Sobre una cama de mayonesita chingona.

DE PULPO 60 gr — 180
De ceviche de pulpo clásico con mayonesa.

— CEVICHES —

bien atascados

CEVICHE *Tuna Tuny* 200 gr — 340
Atún fresco marinado con salsa *piloponzu* mango, pepino, aguacate, tomates cherry y un toque de picante.

CEVICHE *tumbado perrón* 260 gr — 365
Pulpa de sierra y camarón, aguachile, cebolla morada, cilantro, pepino y chile serrano.

CEVICHE *de carreta* 250 gr — 340
Ceviche de pescado con zanahoria, pepino, jitomate, cebolla morada con salsa marisquera y tostitos.

PA' COMPARTIR

600 gr 890 | 1.2 Kg 1,690

PESCADO SARANDEADO
Con aderezo brasa o San Blas, tortilla ribeteada, aguacate, arroz, frijoles puercos y salsas.

PESCADO FRITO 600 gr 890
Tortilla ribeteada, aguacate, arroz, frijoles puercos y salsas.

— COSTRAS —

DE CAMARÓN / MARLÍN 60 gr — 155
Costra de queso, sobre tortilla de harina, aguacate, pico de gallo, mayonesa de chipotle y frijoles puercos.

DE JAIBA BLANCA 60 gr — 155
Jaiba cremosa con cebolla frita en costra de queso sobre tortilla de harina.

COCTEL DE CAMARÓN CHILANGO

250 gr

Coctel de camarón con catsup, estilo Acapulco ***mi reeey***, con pepino, tomate y aguacate.

295

Sabor 100% Sinaloense

— SARANDEADOS —

a la leña

ARRACHERA A LA LEÑA 300 gr — 490
Espinacas a la crema, chile toreado y papas cambray salteadas.

FILETE DE PESCADO 250 gr — 390
A la leña con aderezo brasa, San Blas o mojo de ajo.

PULPO SARANDEADO 400 gr — 890
Con aderezo brasa o San Blas, tortilla ribeteada, aguacate, arroz, frijoles puercos y salsas.

CAMARONES SARANDEADOS 400 gr — 749
Con aderezo brasa o San Blas, tortilla ribeteada, aguacate, arroz, frijoles puercos y salsas.

NIVEL DE PICANTE



LO QUE PIDE LA BANDA



TORRE LA BOTANA

400 gr

Torre de mariscos: atún, camarón cocido, camarón crudo, pulpo, callitos de robalos, pulpa de jaiba, camarones chiludos y cachete de aguacate.

650

AQUÍ NO HAY DIETA, HAY **delicia**

— POSTRES —

pa' endulzar la vida

FLAN DE CAJETA — 190
Clásico de cajeta pero perrón.

EL ACAPULCOCO — 190
El clásico helado de Acapulco con camote y zanahoria frita, bañado en cajeta.

PLÁTANO A LA LEÑA — 190
Platano macho a la leña con mantequilla y azúcar, dulce de leche, lechera, crumble de mantequilla y helado de vainilla.

— PA' LOS MORROS —

chiquitos pero picosos

PALOMITAS DE CAMARÓN 200 gr — 250
Croquetas de camarón empanizadas con papas fritas a la francesa.

FISH N' CHIPS 150 gr — 280
Filetes de pescado empanizados, con papas fritas a la francesa.

PASTA CON CAMARONES 130 gr — 220
Spaghetti a la mantequilla con camarones

— EXTRAS —

ARROCES 300 gr — 115
A la mantequilla, al ajillo o con plátano.

FRIJOLES PUERCOS 50 gr — 70
Clásicos pata salada, picositos, carnuditos y el secreto mazatleco.

PAPAS A LA FRANCESA 250 gr — 120
Papas perronas fritas a la francesa.

ORDEN DE AGUACATE 1 PZA. — 74
Con sal, cebolla, limón y habanero.