



MENU MARISCOS



ENTRADAS

CONSOME DE CAMARON	\$80.00
TACOS DE CAMARON	\$180.00
PESCADILLAS	\$120.00
SURIMI	\$120.00
GUACAMOLE	\$95.00



COCTELES

Porción de camarones servidos con nuestra deliciosa salsa coctel, acompañado con galletas saladas

CAMARON	\$200.00
PULPO	\$190.00
MIXTO	\$210.00



AGUACHILES

Camarones cocidos al limón, bañados en salsa picante, cebolla morada y pepino

VERDE	\$230.00
NEGRO	\$230.00
TROPICAL (MANGO Y HABANERO)	\$240.00



TOSTADAS

Porción servida con jitomate, cebolla, cilantro, mayonesa y 3 tostadas.

CAMARON	\$230.00
PULPO	\$230.00
MIXTAS	\$240.00

CEVICHES

Cocido al limon, servido con pico de gallo totopos o galletas saladas.

CAMARON	\$200.00
PESCADO	\$200.00
MIXTO	\$220.00



PULPO

Servido con arroz y ensalada

AL MOJO DE AJO	\$200.00
A LA DIABLA	\$200.00



TIRITAS DE PESCADO

COCIDAS AL LIMON, SERVIDAS CON CEBOLLA MORADA, CHILE HABANERO Y TOTOPOS.

\$200.00





MENU MARISCOS



MOJARRAS

Servidas con arroz, ensalada y tortillas del comal.

SALSA MACHA
AL MOJO DE AJO
A LA DIABLA
AL AJILLO
FRITA

\$220.00



CALDOS

Servido con tortillas del comal

BAGRE
MOJARRA
CAMARON
BAGRE Y CAMARON

\$200.00

\$245.00



MARISCADA

Mojarra frita, filete empanizado, pescadillas, camarones a la diablo, pulpo enamorado, coctel de camarón, arroz, guacamole y totopos.



\$1200.00

MOLOTES OAXAQUEÑOS

(Bolitas de platano macho rellenas de queso crema, bañadas con lechera)

FLAN NAPOLITANO
PLATANOS FRITOS
FRESAS CON CREMA



FILETES

SERVIDO CON ARROZ ENSALADA
Y TORTILLAS DEL COMAL

A LA PLANCHA

AL AJILLO

\$190.00

A LA DIABLA

AL MOJO DE AJO

EMPANIZADO

CAMARONES

Servidos con arroz y ensalada

AL MOJO DE AJO

A LA DIABLA

AL AJILLO

\$250.00

MOMIA

AL COCO

EMPANIZADO

CAMARONES 4X4

\$500.00

(4 al mojo de ajo, 4 a la diablo,
4 empanizados, 4 al coco.)

FESTIVAL DE CAMARONES **\$995.00**

(6 camarones al mojo de ajo, 6 a la diablo, 6
empanizados, 6 al coco, 6 en salsa macha, arroz,
salsa mango habanero y totopos.)



POSTRES

\$55.00

\$50.00

\$50.00

\$50.00