



Chiloquiles del Rey

Desayunos

CHILAQUILES DEL REY \$167.00

Tortilla de maíz bañada en salsa de guajillo o salsa verde, gratinada de queso y huevos fritos montados. Acompañado de frijoles refritos y guacamole.

AVENA CON PAN FRANCÉS \$147.00

Acompañado de plátano, fresa y cereza.

AMERICANO DEL REY \$147.00

Hot cakes, huevos fritos, tocino y mermelada.

HUEVOS AL GUSTO \$147.00

Con jamón, chorizo, salchicha o tocino. Acompañados con frijoles maneados y papa hash brown.

HUEVOS RANCHEROS \$157.00

Dos huevos montados sobre tortilla, jamón y queso. Acompañado con frijoles refritos.

SALMÓN AHUMADO TOAST \$163.00

Salmón ahumado montado en pan con masa madre Oroweat y cremoso de queso de cabra a la miel y alcaparra. Acompañado de ensalada de espinacas al pesto de albahaca.

AVOCADO TOAST \$147.00

Dos huevos montados en pan con masa madre Oroweat. Acompañados de fruta de temporada y frutos rojos.

CHALUPA DE FRUTAS \$154.00

Manzana, pera, plátano, uva verde, fresa, melón y piña. Acompañado de yogurt natural con granola.

CLUB SANDWICH \$153.00

Sándwich de jamón, pollo, tocino, tomate, lechuga y queso. Acompañado con papas fritas, tártara y chiles en escabeche.

CHILETAMAL \$185.00

Deliciosa combinación de chilaquiles, hot cake, huevo estrellado, chile verde relleno de tamal de elote con crema. Acompañado de frijoles refritos, guacamole y salsa tatemada.

SONORENSE \$165.00

Huevo revuelto con machaca y salsa bandera. Acompañado con frijoles refritos, salsa tatemada y papa hash brown.

HOT CAKES CON FRUTAS \$157.00

3 piezas de hot cakes, fresa, kiwi, cereza y naranja.

HOT CAKES MONCHOSOS (5 Pzas.) \$174.00

Bañados en cajeta o lechera (Opcional).

OMELETTE DE CAMARONES \$183.00

Omelette relleno de camarones y queso, coronado con salsa bandera. Acompañado con frijoles refritos, salsa tatemada y papa hash brown.

OMELETTE DE ESPINACA O CHAMPIÑONES \$157.00

Bañado en crema de su elección. Acompañado con papa hash brown y frijoles refritos.

OMELETTE DE TAMAL DE ELOTE \$173.00

Bañado en crema Culichi, Philadelphia o chipotle. Acompañado de frijoles refritos y papa hash brown.

OMELETTE DE RAJAS CON CREMA \$173.00

Omelette de queso menonita coronado con rajitas de chile verde, crema bechamel y grano de elote amarillo.

OMELETTE DE CHICHARRÓN \$183.00

Omelette relleno de queso y chicharrón. Acompañado con salsa tatemada, frijoles refritos y papa hash brown.

COMPLEMENTOS

Café Refill	\$35.00
Jugo verde/naranja	\$39.00
Huevo extra	\$30.00
Porción de chilaquiles	\$30.00
Frijoles refritos	\$30.00
Extra panela	\$30.00
Hot cake con fruta	\$49.00
Guacamole	\$30.00
Papa hash brown	\$30.00
Copa de Frutas	\$45.00
Hot cake extra	\$30.00
Chile relleno de tamal	\$73.00
Porción de pollo	\$39.00

**solo un complemento por desayuno*



Arroz Marinero

Toritos de Camarón

Camarones Roca

Entradas

BICHI CON CAMARÓN \$55.00

TORITOS DE CAMARÓN (8pz) \$213.00

TORITOS DE MARLIN (8pz) \$213.00

CHICHARRÓN DE PESCADO \$232.00

CHICHARRÓN DE CAMARÓN \$273.00

**CHICHARRÓN DE PESCADO
Y CAMARÓN** (350g) \$265.00

ARROZ MARINERO \$253.00

Delicioso arroz de cocina, camarón, pulpo, brócoli, zanahoria y apio, fritos con salsa Kikkoman y salsa de ostión.

QUESADILLA MARINERA \$195.00

Rica combinación de jaiba, camarón y pulpo con queso gratinado, empalmado de dos tortillas de harina y cortadas en triángulos.

NEW CHICHARRÓN DE RIB EYE (300g) \$395.00

Rib Eye crujiente montado sobre una cama de guacamole acompañado de tiras de Won Ton y rodajas finas de rábano coronado con cebolla curtida.

NEW CHICHARRÓN DE ATÚN (200g) \$265.00

Atún en cubos crujientes, montado sobre cama de guacamole y acompañado de salsa ponzu, ensalada de col, coronado con cebolla morada y germinado.

NEW CHICHARRÓN DE PULPO (200g) \$295.00

Pulpo crujiente bañado en salsa agri dulce piñaki, servido sobre una cama de guacamole coronado con cebolla morada y cáscara de pepino.

NEW CAMARONES ROCA (200g) \$253.00

Camarón capeado, bañado en salsa spicy roca y ajonjolí, servido sobre cama de lechuga y zanahoria rallada como guarnición.

COMPARTE Y DISFRUTEN JUNTOS

(Recomendamos pedir al centro para probar de todo, ya que los tiempos de preparación varían).



Chicharrón de Pulpo





Tostada Princesa

Tostada Shinola

Quesabirria de Ajún

Tacos

LORENZA
CARNE ASADA \$80.00
CAMARÓN \$103.00
MARLÍN \$87.00

TACO BRAVO
CAMARÓN \$113.00
PULPO \$132.00
MIXTO \$127.00

NEW TACO BAJA
CAMARÓN \$81.00
PESCADO \$71.00

NEW TACO MACHO (Taco doble de Pulpo) \$143.00

NEW TACO MI REY (de Camarón) \$113.00

TACO GOBERNADOR \$87.00

TACO DE CARNE ASADA \$67.00

NEW QUESABIRRIA DE ATÚN \$97.00

QUESADILLA DE MARLÍN \$87.00

QUESADILLA DE CARNE ASADA \$76.00

Sopas

ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN \$243.00

SOPA DE CAMARÓN \$243.00

SOPA DE VARIEDAD \$265.00

Delicioso y revitalizante caldo de pulpo, camarón, caracol, pescado y mejillones con apio y zanahoria.

Taco Macho



Tostadas

TOSTADA CEVICHE CAMARÓN \$83.00

TOSTADA CEVICHE PESCADO \$73.00

TOSTADA DE JAIBA \$87.00

**TOSTADA DE CAMARÓN
COCIDO** \$83.00

TOSTADA DE PULPO \$107.00

TOSTADA PRINCESA \$217.00

**TOSTADA CALLITOS
DE PESCADO** \$75.00

TOSTADA EMBARAZADA \$97.00

TOSTADA MULATA \$97.00

TOSTADA SHINOLA \$195.00

TOSTADA CACHOREADA \$137.00

TOSTADAS WON TON \$187.00

2 Tostadas de arroz fritas con atún y salmón con aceite de ajonjolí picante coronadas de aguacate.

MINI PRINCESAS (4pz) \$198.00



Cocktail de Camarón y Pulpo

Ostiones

Conchas

OSTIONES \$363.00
(por docena)

ALMEJA CHOCOLATA \$85.00
(pieza doble)

OSTIONES AL PATRÓN \$274.00

Seis ostiones jumbo saaseados con camarón y cebolla finamente picada, se sirven en concha y tiras de chile.



➔ **CONECTE** \$120.00 *(Conecta la peda de ayer con la presente...)*
Copa Martinera con ostiones en salsa Misteriosa

Cocteles

CEVICHE DE PESCADO

COCTEL
(385 ml)

\$143.00

CHABELA
(533 ml)

\$172.00

CEVICHE DE CAMARÓN

\$183.00

\$253.00

CAMPECHANA

\$197.00

\$285.00

CAMARÓN

\$215.00

\$285.00

CAMARÓN Y PULPO

\$253.00

\$327.00

Naturales al Plato

AGUACHILE DE CAMARÓN
(200g)

Negrito \$247.00
(Tinta Calamar)

Güerito \$247.00

Morita \$247.00

¡Ármalo a tu gusto!

-Mínimo tres ingredientes-

CAMARÓN COCIDO 90g \$125.00

CAMARÓN CRUDO 90g \$125.00

PULPO 90g \$165.00

CARACOL 90g \$115.00

CALLITOS DE PESCADO 130g \$98.00

CALLO DE HACHA 90g \$320.00
-Por temporada-

MANITAS DE JAIBA 130g \$145.00
-Por temporada-

ORDEN CALLITOS DE PESCADO 260g \$197.00
-Por temporada-

ORDEN MANITAS DE JAIBA 250g \$231.00
-Por temporada-

1/2 ORDEN DE MANITAS DE JAIBA 175g \$185.00
-Por temporada-

CALLO DE HACHA REBANADO 150g \$585.00
-Por temporada-

CALLO DE HACHA ENTERO 250g \$850.00
-Por temporada-

FUENTE FRESCA

Camarón crudo, camarón cocido, pulpo, caracol & callo de hacha

1 Persona (300g) \$375.00

2 Personas (450g) \$595.00

Aguachile Morita





Pa' Juan

Especialidades de la Carreta

MOLCAJETE DEL REY **\$397.00**

Callo, pulpo, manitas de jaiba, camarón crudo, cocido y callitos de pescado, servido en salsa fresca de molcajete con cebolla en tiras, pepino y clamato.

AGASAJO **\$332.00**

Camarón crudo y cocido, pulpo y callo servido en Chabela con cebolla en tiras, verdura picada, clamato y jugo de camarón.

CEVICHE MITOTERO **\$297.00**

Ceviche de camarón, ceviche de pescado, camarón cocido, pulpo, callo y ostión de mangle, con rebanadas de aguacate y salsa especial de la casa.

En Mariscos El Rey® estamos comprometidos con el medio ambiente, por lo que respetamos las épocas de veda por reproducción de las especies.

PA' JUAN **\$365.00**

Camarón crudo, camarón cocido, callitos de pescado, pulpo, callo de hacha, caracol con pepino, cebolla, clamato, chile seco quebrado, aguacate y salsa Nakato.

CUADRO A LA VIAGRA **\$353.00**

Camarón crudo y cocido, callo, pulpo, almeja chocolata y ostión, se sirve en tazón cuadrado salseado con tiras de cebolla, verdura picada y clamato.

MALEFICIO **\$342.00**

Callo con camarón crudo o cocido, servido en Chabela con cebolla en tiras, verdura picada, clamato y jugo de camarón.

Comer pescados y mariscos crudos o curtidos es responsabilidad de quien los consume, ya que obedece a hábitos alimenticios, alergias y predisposiciones.



Molcajete del Rey





Rib Eye
calidad
RANCHO

EL 17®

Camarones

CAMARONES BOSTON \$298.00

NEW CAMARONES ALFREDO \$253.00

CAMARONES EMPANIZADOS \$287.00

CAMARONES CULICHI \$275.00

CAMARONES AL COCO \$289.00

CAMARONES PHILADELPHIA \$275.00

CAMARONES AL CHIPOTLE \$275.00

CAMARONES AL AJILLO \$275.00

Carnes

RANCHO
EL 17

ARRACHERA (300g) \$588.00

Corte fino acompañado de frijoles refritos, puré de papa, guacamole y cebollitas asadas.

RIB EYE (400g) \$675.00

Corte de carne premium acompañada de aguacate, cebolla, chile toreado, tortillas de harina y papa sonorense.

CECINA DEL REY (200g) \$375.00

Láminas de carne seca acompañadas de frijoles refritos, guacamole, salsa tatemada, cebolla asada y cambray, chile güero y serrano, queso panela y tortillas doradas.

Pulpo

PULPO A LAS BRASAS \$475.00

250 gr. de pulpo entero adobado, asado a las brasas. Acompañado de papas sazonadas y chile verde con queso.

Pescado

PESCADO FRITO (Costo por Kilo) \$375.00

Pescado entero, sazonado y frito. Acompañado de ensalada verde y arroz.

Pescado Frito





Arcoiris Roll

Sushis

CALIFORNIA ROLL \$165⁰⁰

Camarón, pepino, aguacate, Philadelphia, forrado de ajonjolí.

CIELO, MAR Y TIERRA \$185⁰⁰

Camarón, carne, pollo, aguacate, pepino y Philadelphia, natural o empanizado.

CARROT ROLL \$198⁰⁰

Camarón capeado, tampico, aguacate, pepino y Philadelphia, forrado de zanahoria capeada y Philadelphia bañado con salsa de anguila.

SPICY TUNA ROLL \$198⁰⁰

Atún Spicy, pepino y aguacate con alga por fuera.

TAMPICO ROLL \$189⁰⁰

Camarón empanizado, aguacate, pepino y Philadelphia, forrado de Tampico.

NEVADO ROLL \$227⁰⁰

Aguacate, Philadelphia, atún y camarón empanizado por dentro con Topping de pasta de queso chipotle flameado y decorado con aderezo de cilantro.

AVOCADO ROLL \$198⁰⁰

Atún, aguacate, Philadelphia y pepino forrado de aguacate y salsa de anguila.

ARCOIRIS ROLL \$227⁰⁰

Camarón, pepino, aguacate, Philadelphia, y masago, forrado de atún, salmón y aguacate, bañado en vinagreta de ajonjolí picoso.

TERIYAKI ROLL \$195⁰⁰

Pollo, aguacate, Philadelphia, pepino y manchego. Empanizado y bañado en salsa de Teriyaki.

CHEESE EBI ROLL \$235⁰⁰

Aguacate, Philadelphia, camarón, tocino por dentro, alga por fuera, capeado con topping de queso flameado y decorado con salsa anguila.

MEXICANITO ROLL \$227⁰⁰

Carne asada, tocino, Philadelphia, pepino y aguacate por dentro. Empanizado y gratinado con Topping de guacamole.

TRES QUESOS ROLL \$197⁰⁰

Camarón, tocino, aguacate, Philadelphia y pepino, empanizado y gratinado con Philadelphia, manchego y parmesano.

CHESSE BACON ROLL \$215⁰⁰

Carne asada, pollo, aguacate, Philadelphia y pepino por dentro. Empanizado y gratinado con tocino.

NEW **KANIKAMA ROLL** \$225⁰⁰

Atún fresco, pepino, aguacate, Philadelphia, por fuera kanikama con aderezo spicy de la casa.

NEW **CAMARÓN ROCA ROLL** \$215⁰⁰

Pepino, aguacate, Philadelphia, por fuera camarones Roca decorados con aderezo spicy.

CURRICANES MIXTOS \$154⁰⁰

(Atún y Salmón)





Salmón Glaseado

Nuestra Cocina

NEW **ESPAGUETI BOLOÑESA** \$232.00

Meat Balls montadas en deliciosa pasta en salsa boloñesa.

NEW **FETUCCINI GIANCARLO** \$285.00

Pasta con Camarones salteados en salsa italiana a base de tomate, especias y vino blanco.

FETUCCINI DE CAMARÓN \$285.00

Pasta a la mantequilla acompañada con camarones bañados con crema al gusto. Cremas: Chipotle & Philadelphia.

DELICIAS DEL REY \$385.00

Camarones rellenos de jamón, champiñón, chile poblano asado, queso Chihuahua y queso Philadelphia, enrollados en tocino bañados en crema al gusto.

CHILE RELLENO \$223.00

Chile Poblano relleno de camarón, pulpo y jaiba, gratinado y acompañado de arroz cremoso.

NEW **SALMÓN GLASEADO** (200g) \$335.00

Salmón glaseado en piloncillo y chile morita. Acompañado de puré de papas y ejotes salteados.

SALMÓN FINAS HIERBAS (200g) \$335.00

Salmón a la plancha sazonado con salsa de finas hierbas, alcaparras en vino blanco.

FILETE A LA PLANCHA (200g) \$275.00

Filete de pescado a la plancha. Acompañado de arroz y ensalada verde.

NEW **FILETE SAN CARLOS** (200g) \$335.00

Filete de pescado a la plancha con camarón, cebolla y chile verde salteado, bañado en salsa tatemada al gratin.

NEW **FILETE MEDITERRANEO** (200g) \$275.00

Filete a la plancha bañado con mantequilla mediterránea a base de alcaparra, aceitunas y hierbas aromáticas.

FILETE SAN JAVIER (230g) \$365.00

Filete de pescado a la plancha bañado con guiso de camarón, pulpo al mojo de ajo y chile guajillo.

FILETE POPEYE (230g) \$297.00

Filete a la plancha montado sobre un espejo de salsa Popeye, tomate cherry asados, coronado con espinaca al vino blanco.

FILETE RELLENO (230g) \$354.00

Filete de pescado a la plancha relleno de camarón, jaiba y pulpo gratinado.

FILETE EMPANIZADO (200g) \$275.00

Filete de pescado empanizado. Acompañado de arroz y ensalada verde.

Fetuccini
Giancarlo



REY KIDS

MENÚ



POLLY



HARRY

NUGGETS DE POLLO
(7 pzas.) + Papas y Jugo

DEDITOS DE PESCADO
(7 pzas.) + Papas y Jugo

HAMBURGUESA
+ Papas y Jugo

DEDITOS DE QUESO
(5 pzas.) + Papas y Jugo

SOPITA DE FIDEO CON POLLO
+ Jugo

PALOMITAS DE POLLO
+Papas y Jugo

ESPAGUETI KIDS
+ Jugo

\$119⁰⁰



EDDY



CINDY



Lo Fit & lo Fat

HAMBURGUESA DE DIEZMILLO **\$247.00**

200 gr de diezmillo, gratinado con queso, tomate, cebolla, lechuga, guacamole, tiras de tocino frito y papas a la francesa.

HAMBURGUESA MAR Y TIERRA **\$287.00**

Carne de diezmillo y camarones salteados con queso cheddar, guacamole, tomate, lechuga y papas a la francesa.

ENSALADA DE POLLO A LA PLANCHA **\$198.00**

Pechuga de pollo a la parrilla, montado en fresca lechuga orejona con pepino, tomate cherry, crutones, arándanos y parmesano.

ENSALADA DE CAMARÓN **\$253.00**

Dos brochetas de camarón a la parrilla, montadas en fresca lechuga orejona con tomate cherry, pepino, mix de pimientos, arándanos y parsemano.

Vegano & Vegetariano

VEGANO ROLL **\$143.00**

Queso Tofu, aguacate, pepino, calabaza y zanahoria capeada, forrado con alga.

ENSALADA DE BETABEL **\$143.00**

Deliciosa ensalada de betabel con manzana, espinacas, frutos secos y queso de cabra.

BONELESS DE COLIFLOR **\$143.00**

250gr de Boneless de coliflor, en salsa BBQ, Bufalo o combinado.



Hamburguesa de Camarón



Hamburguesa Mar y Tierra

Hamburguesa de Diezmillo



Postres

COYOTA DE CAJETA CON NIEVE \$105.00

FLAN CASERO \$85.00

BROWNIE CON NIEVE \$115.00

PASTEL BAILEYS \$105.00

CHOCO FLAN \$85.00

PAY DE QUESO \$85.00



Nieve Artesanal

NIEVE DE MAMEY \$105.00

NIEVE DE COCO \$105.00

NIEVE DE ELOTE \$105.00

NIEVE DE FRESA CON CREMA \$105.00

NIEVE DE PIÑA \$105.00

ICE KING \$115.00

Aguas Frescas Artesanales

	(400 ml)	(1 Litro)
LIMONADA	\$43.00	\$76.00
JAMAICA	\$43.00	\$76.00
PIÑA	\$43.00	\$76.00
LIMONADA MINERAL	\$53.00	\$87.00
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$63.00	\$113.00
LIMONADA MINERAL FRUTOS ROJOS	\$65.00	\$117.00
LIMONADA DE FRESA	\$63.00	\$113.00
LIMONADA MINERAL DE FRESA	\$65.00	\$117.00
HORCHATA DE COCO	\$73.00	\$123.00
TÉ HELADO ARTESANAL	\$43.00	\$76.00
SALVAVIDAS (Toronja y sangría preparado con chamoy y tarugo)	\$73.00	\$123.00
RUSA (Refresco de toronja y sangría preparado de limón)	\$53.00	\$87.00

Cervezas

CORONA EXTRA (210 ml)	\$32.00
PACÍFICO LIGHT (210 ml)	\$32.00
PACÍFICO CLARA (210 ml)	\$32.00
NEGRA MODELO (355 ml)	\$62.00
MODELO ESPECIAL (355 ml)	\$62.00
STELLA ARTOIS (330 ml)	\$73.00
MICHELOB ULTRA (355 ml)	\$63.00
BUDWEISER (355 ml)	\$53.00
BUDLIGHT (355 ml)	\$53.00
PACÍFICO CLARA (355 ml)	\$53.00
CORONA EXTRA (355 ml)	\$53.00
PACÍFICO LIGHT (355 ml)	\$53.00
PACÍFICO SUAVE (355 ml)	\$53.00

Refrescos

COCA COLA DE LATA (355ml)	\$43.00
AGUA NATURAL (600ml)	\$43.00

Café

AMERICANO	\$35.00
EXPRESSO	\$35.00
CAPUCCINO	\$40.00

Tarros

MICHELADO (con Clamato)	\$35.00
JUMBO MICHELADO (con Clamato)	\$55.00
CHELADO (Limón y sal)	\$25.00
SALSEADO (limón, sal, chile y navolato)	\$30.00

*SI TOMA NO MANEJE, LO ESPERAN EN CASA.

Conoce el significado de Nuestro Logotipo



La **CORONA** significa que atendemos a Nuestros Clientes como Reyes.



El **CAMARÓN** sonriente es la actitud positiva que tenemos al preparar y servir sus platillos.



El **PESCADO** con el ojo brillante simboliza que servimos productos frescos.



El **SOL** es una representación de la luz, que a su vez es la vela del barco que nos guía y forma una cruz que con sus rayos representa a Nuestro Señor Jesucristo.



La **PALMA** simboliza que somos una empresa que está en constante crecimiento. Los **COCOS** son el fruto que obtenemos todos los colaboradores.



El **BARCO** significa que siempre contamos con producto fresco, gracias a nuestros proveedores y a su vez significa la pureza del agua y que elaboramos nuestros platillos con una estricta higiene.



MARISCOS EL REY es una abreviación del nombre que usaba el Rey de los Mariscos Don Toño Contreras (Q.E.P.D.) "EL REY DEL CALLO", "EL REY DEL OSTIÓN". No es coincidencia que usara este nombre, dándole el crédito de su éxito al Rey de Reyes "DIOS".

MISIÓN

"Preparamos y servimos deliciosos platillos con los mejores estándares de calidad, innovando constantemente y profesionalizando a nuestros talentos para ofrecer una experiencia única en cada visita.

Nos enorgullece compartir nuestra rica cultura gastronómica y formar parte de la comunidad; aportamos alegría, energía positiva, buena vibra y ponemos siempre el corazón en todo lo que hacemos".

VISIÓN

"En Mariscos El Rey, anticipamos un futuro vibrante con un crecimiento constante, alcanzando 10 sucursales para Diciembre de 2030. Forjaremos alianzas con personas que compartan nuestra energía positiva y reflejen valores fundamentales. Estos principios guiarán nuestras expansiones, asegurando que cada apertura no solo sea un éxito comercial, sino una auténtica expresión de nuestro compromiso con la excelencia para beneficio de colaboradores, clientes, socios y comunidades".

HONESTIDAD

"Nuestro compromiso es hacer lo correcto en todo momento, valorando la confianza depositada en nosotros".

RESPONSABILIDAD

"Ejecutamos nuestras tareas con puntualidad y dedicación para cumplir con los compromisos organizacionales, sociales y medioambientales".

GRATITUD Y ENTUSIASMO

"Practicamos la gratitud a la vida, familia, trabajo, compañeros, clientes y proveedores. Nuestra buena vibra contagia a todos, creando un entorno próspero y productivo para todos los que dependemos de esta empresa".

HUMILDAD

"Reconocemos que el aprendizaje y el crecimiento provienen de la disposición a escuchar, aprender de otros y admitir nuestras áreas de mejora".

RESPECTO

"La diversidad es nuestra riqueza. Cultivamos un entorno donde cada voz es apreciada y tratamos a cada persona con cortesía y prudencia".

Historia de "Mariscos El Rey":

En los años 60, Don Juan Contreras y su hijo, Toño Contreras padre QEPD, empezaron vendiendo Callos de Hacha en un puesto en la vía pública en Ciudad Obregón, siendo bautizados y conocidos por clientes y amigos como "Los Reyes del Callo".

A lo largo de décadas, enfrentaron mudanzas y desafíos con la familia involucrada en cada paso. Ampliaron su menú a conchas y otros mariscos a lo que derivó el nombre de "Mariscos El Rey".

En 1994, Don Toño apoyó a su hijo Juan Antonio para abrir su propio puesto; con un mostrador,, una hielera, cuatro copas cocteleras y una mesa, Juan Antonio con apenas 16 años comenzó a trabajar en su sueño de emprender.

Tras años de esfuerzo y cambios de ubicación, Mariscos El Rey se consolidó como un restaurante familiar en Ciudad Obregón. Con visión y dedicación, Juan Antonio Contreras y hermanos expandieron sus restaurantes a Guaymas, Hermosillo y San Carlos.

La tercera generación continúa el legado, planeando expandirse a más ciudades.

Desde 1994, Mariscos El Rey ha sido un pilar en Sonora, brindando empleo a casi 400 personas comprometidas con "dar el mejor servicio, regalar sonrisas y alimentar corazones"

Gracias a todos nuestros clientes, amigos, familia, colaboradores y proveedores, por ser parte de **nuestra historia.**