

BREAKFAST & BRUNCH



CHILAQUILES DEL REY — \$185

Tortilla de maíz doradita bañada en salsa roja o verde, gratinada y acompañada de huevos al gusto, frijoles refritos, guacamole y salsa tatemada.

AVENA CON PAN FRANCÉS — \$158

Avena cremosa servida con pan francés doradito, plátano, fresa, arándanos, nuez y cereza.

AMERICANO DEL REY — \$162

Hot cakes esponjocitos, huevos al gusto y tocino crujiente.

HUEVOS AL GUSTO — \$165

Huevos estrellados o revueltos con jamón, chorizo, salchicha o tocino. Incluye frijoles refritos, salsa tatemada.

HUEVOS RANCHEROS — \$168

Huevos estrellados con jamón y queso sobre tortilla doradita, bañados en salsa ranchera. Acompañados de guacamole y frijoles refritos.

SALMÓN AHUMADO TOAST — \$176

Pan de masa madre con crema de queso de cabra y miel con salmón ahumado. Coronado con germinado. Acompañado de ensalada de espinacas al pesto de albahaca.

AVOCADO TOAST — \$168

Pan de masa madre con guacamole y dos huevos al gusto montados y germinado, acompañado de fruta de temporada.

CLUB SANDWICH — \$168

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

CHILETAMAL — \$198

Porción de chilaquiles rojos o verdes, hot cake, huevo al gusto y chile verde relleno de tamal con salsa Philadelphia y elotito. Incluye frijoles refritos, guacamole y salsa tatemada.

SONORENSE — \$176

Huevo revuelto con machaca y verdura (puedes pedirlo separado). Acompañado de frijoles refritos, salsa tatemada.

BEBIDAS PARA ACOMPAÑAR TU DESAYUNO

Café refill	\$38
Expreso	\$55
Capuchino	\$65
Latte	\$70
Chai	\$70
Jugo verde/naranja	\$40
Mimosa	\$95

HOT CAKES & OMELETTES

HOT CAKES CON FRUTAS — \$168

Tres piezas de hot cakes esponjocitos con fresa, kiwi, cereza y melón.

OMELETTE DE CAMARONES — \$198

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

OMELETTE DE ESPINACA — \$176

Omelette relleno de queso, bañado en crema de espinacas. Incluye frijoles refritos.

OMELETTE DE TAMAL DE ELOTE — \$186

Omelette relleno de tamal de elote, bañado con crema Chipotle, Culichi y Philadelphia, con elotito, chile poblano. Incluye frijoles refritos.

OMELETTE DE RAJAS CON CREMA — \$194

Omelette de queso gratinado con rajas de chile poblano, crema bechamel y elotitos. Incluye frijoles refritos, salsa tatemada.

OMELETTE DE CHICHARRÓN — \$198

Omelette relleno de queso gratinado y chicharrón bañado en salsa verde. Acompañado de frijoles refritos.

OMELETTE DE MACHACA DE MARLÍN — \$196

Omelette relleno de machaca de marlín ahumado, queso gratinado, coronado con salsa mexicana y aderezo de chipotle. Acompañado de frijoles refritos, salsa tatemada.



OMELETTE CAMPESTRE — \$176

Pan de masa madre con frijoles refritos y omelette esponjoso con queso, salsa bandera y tocino por dentro, coronado con rebanada de aguacate. Acompañado de ensalada de espinacas al pesto de albahaca y salsa tatemada.

COMPLEMENTOS

*Solo un complemento por desayuno.

Huevo extra	\$30
Porción de chilaquiles	\$30
Frijoles refritos	\$30
Extra queso panela	\$30
Hot cake con fruta	\$50
Guacamole	\$30
Papa hash brown	\$30
Copa de Frutas	\$45
Hot cake extra	\$30
Chile relleno de tamal	\$74
Porción de pollo	\$40

ENTRADAS



BICHI CON CAMARONES — \$55

Caldito caliente estilo sonorense con camarones. Perfecto para abrir el apetito.

TORITOS DE CAMARÓN (8 PZ) — \$236

Chiles güeritos rellenos de camarón. (Puedes pedirlos con marlín ahumado o mixtos). Servidos con salsas negras, ralladura de pepino, cebolla y zanahoria.

CHICHARRÓN DE PESCADO (200 G) — \$243

Cubitos de pescado crujientes, rebozados con el toque especial de la casa. Acompañados de salsa tártara y cebolla curtida, sobre una cama de lechuga.

CHICHARRÓN DE CAMARÓN (200 G) — \$298

Camarones crujientes rebozados con el toque especial de la casa. Acompañados de salsa tártara y cebolla curtida, sobre una cama de lechuga.

CHICHARRÓN DE PESCADO Y CAMARÓN (200 G) — \$287

Chicharrones de pescado y camarón doraditos y crujientes. Acompañados de salsa tártara y cebolla curtida, sobre una cama de lechuga.

ARROZ MARINERO (300 G) — \$265

Arroz frito estilo oriental con camarón, pulpo, mejillones, brócoli, zanahoria y apio. Sazonado con salsa Kikkoman y un toque de salsa de ostión.

CHICHARRÓN DE PULPO (200 G) — \$312

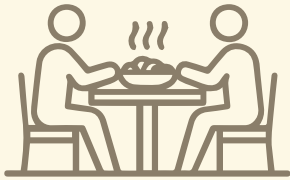
Tentáculos gruesos de pulpo crujiente bañados en nuestra salsa agridulce piñaki. Servidos sobre guacamole espeso, cebolla morada y ralladura de pepino.

CAMARONES ROCA (150 G) — \$197

Camarón capeado en tempura, bañado en salsa spicy roca, cebollín, ajonjolí. Servido sobre una cama de lechuga.

NEW COLIFLOR ROCA (150 G) — \$152

Trocitos de Coliflor capeado en tempura, bañado en salsa spicy roca, cebollín, ajonjolí. Servido sobre una cama de lechuga.



PARA COMPARTIR

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

TACOS Y QUESADILLAS



	CAMARÓN	PULPO	MIXTO
TACO BRAVO	\$128	\$143	\$138

Taco doradito con doble tortilla bañada en salsa y queso gratinado por dentro. Relleno de camarón, pulpo o mixto, salteados con nuestra salsa picosita y adictiva. Servido con ensalada fresca.

	PESCADO	CAMARÓN
TACO BAJA	\$82	\$93

Taco tradicional estilo Ensenada: camarón o pescado capeado, crujiente por fuera y jugoso por dentro. Servido con ensalada de col, salsa bandera y aderezo de chipotle cremosito.

NEW TACO DE PULPO MORITA — \$158

Taco doble de pulpo tierno, salteado en nuestra salsa de chile morita con cacahuete y aceite de oliva. Lleva queso gratinado por dentro y ensalada fresca, creando un sabor ahumado, picosito y completamente adictivo.

TACO MI REY — \$128

Taco en tortilla de harina sonorense, relleno de machaca de camarón con queso gratinado. Bañado en salsa especial de la casa, coronado con rebanada de aguacate, cilantro fresco y decorado con crema en finas líneas.

TACO GOBERNADOR — \$97

Taco tradicional sinaloense de tortilla de maíz doradita, relleno de machaca de camarón con queso gratinado. Acompañado con ensalada fresca.

NEW QUESABIRRIA DE ATÚN — \$124

Quesadilla estilo birria Tijuana con lomo de atún en adobo especial, gratinada en tortilla de maíz. Acompañada de su caldito Bichi para “chopear” como Dios manda.

QUESADILLA DE MARLÍN — \$97

Tortilla de maíz doradita, rellena de machaca de marlín ahumado con queso gratinado. Acompañado con ensalada fresca.

SOPAS



ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN — \$259

Caldo de camarón levantamueertos, con albóndigas de camarón fresco con cilantro y cebolla. Calientito, sabroso y perfecto para revivir.

SOPA DE VARIEDAD — \$287

Caldo de camarón levantamueertos, con pulpo, camarón, caracol, pescado y mejillones. Lleva apio y zanahoria para un sabor reconfortante y casero.

TOSTADAS



TOSTADA PRINCESA — \$248

Láminas de atún fresco, camarones cocidos y callo de hacha y aguacate. Coronada con ralladura de zanahoria, cebollín y salsas negras.

TOSTADA SHINOLA — \$228

Tostada crujiente con camarón cocido, pulpo, caracol, camarón crudo y rebanadas de pepino fresco y aguacate. Coronada con julianas de chile güerito escalfado y bañada en salsa Nakato (chile güerito), salsas negras y chile quebrado, con un toque de limón.

TOSTADA MULATA — \$112

Cubos de lomo de atún sazonados con salsas negras y chiles secos, mezclados con jícama fresca, aderezo chipotle y ajonjolí. Servidos sobre tostada crujiente con aguacate y coronados con espirales de zanahoria frita.

TOSTADA CALLITOS DE PESCADO — \$87

Cubos de pescado marinados en limón y salsas de chiles secos, aguacate. Coronada con julianas de cebolla morada y ralladura de pepino.

TOSTADA CEVICHE DE CAMARÓN — \$92

Cubos de camarón fresco curtido en limón con cebolla, tomate, pepino y cilantro. Salseada, coronada con aguacate y un toque de ajonjolí tostado.

TOSTADA DE CAMARÓN COCIDO — \$95

Camarones cocidos servidos sobre tostada crujiente con mayonesa, tomate y cebolla. Coronada con rebanada de aguacate.

TOSTADA EMBARAZADA — \$108

Pulpa de jaiba cocida, camarón cocido y pulpo rebanado, servidos sobre tostada crujiente con mayonesa, tomate y cebolla. Coronada con rebanada de aguacate.

TOSTADA CACHOREADA — \$158

Pulpa de jaiba cocida, callo de hacha, camarón cocido, pulpo rebanado y caracol, tomate y cebolla. Bañada en salsa de soya y chiltepín.

TOSTADA DE PULPO — \$128

Rebanadas de pulpo cocido servidas sobre tostada crujiente con mayonesa, tomate y cebolla. Coronada con rebanada de aguacate.

TOSTADA WONTON — ATÚN \$102 SALMÓN \$104

Tostada de arroz frito con cubos de atún o salmón marinados en aceite de ajonjolí picante, coronada con rebanadas de aguacate.

TOSTADA DE JAIBA — \$98

Pulpa de jaiba cocida servida sobre tostada crujiente con mayonesa, tomate y cebolla. Coronada con rebanadas de aguacate.

TOSTADA CEVICHE DE PESCADO — \$82

Cubos de pescado fresco curtido en limón con cebolla, tomate, pepino, zanahoria rallada y cilantro. Salseada y coronada con aguacate y ajonjolí tostado.

CONCHAS



OSTIONES (POR DOCENA) — \$382

Ostión fresco del Mar de Cortés, servido en su concha natural con limón y salsas al gusto.

ALMEJA

CHOCOLATA (PIEZA DOBLE) — \$87

Almeja chocolata fresca del Mar de Cortés, servida en su concha con camarón, tomate, cebolla y clamato salseado.

OSTIONES AL PATRÓN — \$298

6 ostiones jumbo servidos en su concha, salseados con cubos de camarón cocido y cebolla finamente picada.

COPA CONECTE — \$132

La famosa copa “para revivir”. Copa Martini con ostiones bañados en nuestra Salsa Misteriosa. (Conecta la peda de ayer con la presente...).



CÓCTELES



	COCTEL (385 ml)	CHABELA (533 ml)
CEVICHE DE PESCADO	\$162	\$192
Cóctel de delicioso ceviche de pescado fresco marinado en limón y mezclado con tomate, cebolla, cilantro, pepino y zanahoria rallada.		
CEVICHE DE CAMARÓN	\$204	\$284
Cóctel de ceviche de camarón crudo marinado en limón con tomate, cebolla, cilantro y pepino.		
CAMPECHANA	\$215	\$298
Clásico cóctel sonoreNSE con camarón crudo y cocido, pulpo, caracol, jaiba, ceviche, ostiones, tomate y cebolla. Servido con jugo de camarón y un toque de Clamato helado.		
CAMARÓN	\$230	\$298
Camarón fresco y cocido, servido en su jugo con un toque de Clamato, tomate y cebolla.		
CAMARÓN Y PULPO	\$270	\$347
Camarón cocido y pulpo suave rebanado, servidos en su jugo con Clamato, tomate y cebolla.		

MARISCOS PARA BOTANEAR



AGUACHILE NEGRO EN TINTA DE CALAMAR (200 G) — \$268
Camarón fresco rebanado estilo mariposa, curtido al momento con limón y servido sobre pepino en cubos. Bañado en tinta negra de calamar para un sabor marino sutil. Coronado con aguacate, cebolla morada y puntas de camarón frito.

AGUACHILE MORITA (200 G) — \$268
Camarón fresco rebanado estilo mariposa, curtido al momento en salsa de chile morita con cacahuete y aceite de oliva. Coronado con aguacate, cebolla morada y julianas de chile serrano.

AGUACHILE VERDE (200 G) — \$268
Camarón fresco rebanado estilo mariposa, curtido al momento en salsa de chiles serranos frescos. Servido con rebanadas de pepino. Coronado con aguacate, cebolla morada, rodajas de chile serrano y puntas de camarón frito.

NEW **AGUACHILE ROJO (200 G) — \$268**
Camarón fresco rebanado estilo mariposa, curtido al momento con limón y salsa de chiltepín y chile de árbol seco. Servido con rebanadas de pepino. Coronado con aguacate, cebolla morada y puntas de camarón frito.

NEW **AGUACHILE DEL REY (200 G) — \$272**
Camarón fresco rebanado estilo mariposa, curtido al momento en limón y bañado en nuestra salsa Tatemakabra con salsas negras y chiles secos. Coronado con láminas de pepino, rodajas de chile serrano, cebolla morada y hojas frescas de cilantro.

CALLITOS DE PESCADO (250 G) — \$210
Cubos de callitos de pescado fresco, curtidos al momento en limón y sazonados con Clamato y cilantro. Acompañado de pepino fresco, coronados con cebolla morada en julianas y rodajas de chile serrano.

ORDEN DE MANITAS DE JAIBA (250 G) — \$245
Tenazas de jaiba cocidas, servidas con sal de mar, limón y una combinación de salsas de chiles secos. Acompáñalas con nuestro aderezo mayo-chiltepín, que les da un toque picosito y sonoreNSE único. (Por temporada).

	REBANADO (150 ml)	ENTERO (250 ml)
CALLO DE HACHA	\$585	\$850
Callo de hacha fresco, servido con sal de mar, limón, cebolla morada y chiles secos. (Por temporada).		

NEW **CHAROLAS DEL PACÍFICO (2 personas) — \$595**
Mariscos frescos estilo Sinaloa: camarón crudo, camarón cocido, pulpo, caracol y cubos de lomo de atún. Servido con chiltepín, cebolla morada, rodajas de pepino fresco y chile serrano.

Porción de Callo de Hacha Entero (100 g) — \$375
Para agregar a la charola. (Por temporada).

CLÁSICOS DEL REY



CEVICHE MITOTERO — \$305
Ceviche de pescado y camarón, camarón cocido, pulpo, callo y ostión de mangle. Preparado con nuestra Salsa Mitotera, Coronado con rebanadas de aguacate y nuestra salsa mitotera.

AGASAJO — \$370
Camarón crudo, camarón cocido, pulpo y callo servidos en una Chabela con jugo de camarón y Clamato. Con cebolla en julianas, tomate, cebolla picada y un toque de Clamato salseado.

MOLCAJETE A LA VIAGRA — \$376
Poderoso molcajete con camarón crudo, camarón cocido, callo, pulpo, almeja chocolata y ostión de mangle. Servido con cebolla en julianas, tomate, cebolla picada, pepino rebanado y un toque de Clamato salseado que amarra todos los sabores.

MALEFICIO — \$362
Camarón crudo, camarón cocido y callo servidos en una Chabela con jugo de camarón y Clamato. Lleva cebolla en julianas, tomate, cebolla picada, pepino rebanado y un toque de Clamato salseado.

PA' JUAN — \$378
Charola clásica de peltre con camarón crudo, camarón cocido, pulpo, callo, caracol y callo de pescado. Servido con pepino fresco, cebolla en julianas, rebanadas de aguacate, Clamato salseado y chile seco quebrado.

MOLCAJETE DEL REY — \$425
Combinación de callo, pulpo, camarón cocido, camarón crudo, callitos de pescado y manitas de jaiba. Servido en molcajete frio con salsa molcajeteada, pepino rebanado y cebolla en julianas, coronado con rebanadas de aguacate.



EN MARISCOS EL REY, RESPETAMOS LAS ÉPOCAS DE VEDA POR REPRODUCCIÓN DE LAS ESPECIES. ¡COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE!

NUESTRA COCINA



★ NEW **FETUCCINI VILLAMARINA (250 G) — \$318**

Pasta salteada con camarón, pulpo y mejillones en una salsa italiana de tomate, vino blanco, queso parmesano y especias aromáticas. Un plato marino, fino y lleno del sabor del Pacífico.

★ **FETUCCINI DE CAMARÓN GIANCARLO (250 G) — \$307**

Pasta salteada con camarones en salsa italiana de tomate, vino blanco, tomate cherry y especias. Un clásico cálido, casero y con ese toque que ha enamorado a nuestros clientes por años.

FETUCCINI DE CAMARÓN (250 G) — \$309

Pasta a la mantequilla con camarones bañados en crema a tu elección: Chipotle o Philadelphia, coronado con queso parmesano. Cremoso reconfortante y lleno de sabor.

DELICIAS DEL REY (300 G) — \$415

Camarones rellenos de jamón, champiñón, chile poblano asado, queso Chihuahua y Philadelphia, envueltos en tocino y bañados en crema. Acompañados de arroz y vegetales asados. Un platillo abundante, monchoso y clásico de la casa.

★ **FILETE SAN JAVIER (250 G) — \$375**

Filete de pescado a la plancha bañado en guiso de camarón, pulpo al mojo de ajo y chile guajillo. Acompañado de arroz y vegetales asados. Intenso, poderoso y con mucha personalidad.

★ NEW **FILETE CABICUCHO TAMARINDO (200 G) — \$389**

Cabicucho premium sellado a la plancha y salteado en salsa de tamarindo. Servido sobre risotto cremoso con espinacas y tomates cherry. Un plato profundo, equilibrado y memorable.

FILETE RELLENO (250 G) — \$373

Filete de pescado a la plancha relleno de camarón, jaiba y pulpo en salsa de tomate con aceite de oliva y queso gratinado. Acompañado de arroz y vegetales asados. Para quienes quieren “de todo y bien servido”.

★ **FILETE MEDITERRÁNEO (200 G) — \$298**

Filete a la plancha bañado en mantequilla mediterránea con alcaparras, aceitunas y hierbas aromáticas. Servido con puré de papa y vegetales asados. Un sabor fresco, brillante y lleno de carácter.

◆ **CHILE RELLENO (250 G) — \$269**

Chile poblano gratinado relleno de camarón, pulpo, jaiba, cebolla, cilantro, salsa ranchera y servido sobre arroz cremoso. Un favorito del Pacífico con equilibrio y sazón.

◆ **FILETE A LA PLANCHA (200 G) — \$289 (CLÁSICO)**

Filete de pescado a la plancha acompañado de arroz y ensalada verde. Sencillo, ligero y bien hecho.

◆ **FILETE EMPANIZADO (200 G) — \$289 (CLÁSICO)**

Filete de pescado empanizado, acompañado de arroz y ensalada verde. Crujiente, clásico y siempre ganador.

FILETE POPEYE (250 G) — \$315

Filete a la plancha con camarones salteados, bañado en nuestra salsa Popeye y servido sobre cama de espinacas a la crema. Delicioso, cremoso y bien servido.

NEW ★ **FILETE CABICUCHO MANTEQUILLA-LIMÓN (200 G) — \$369**

Cabicucho premium sellado en mantequilla con limón amarillo y perejil fresco. Servido sobre puré cremoso y vegetales al vapor. Un filete fresco, vibrante y sofisticado, con un toque cítrico elegante.

MENÚ KIDS



HAMBURGUESA KIDS — \$132

Hamburguesita de 100g. con carne de diezmillo, queso, lechuga y tomate. Acompañada de papas fritas y jugo Del Valle o agua fresca.

PALOMITAS DE POLLO — \$138

Pops de pollo empanizado y crujiente. Servidas con papas fritas y arroz. Incluyen jugo Del Valle o agua fresca.

DEDITOS DE QUESO — \$150

5 bastones de queso mozzarella empanizados y crujientes. Acompañados de papas fritas y arroz. Incluyen jugo Del Valle o agua fresca.

NUGGETS DE POLLO — \$152

7 piezas de pollo Bachoco empanizadas y doraditas. Con papas fritas y arroz. Incluyen jugo Del Valle o agua fresca.

SOPITA DE FIDEO CON POLLO — \$119

Caldito casero con fideos y trocitos de pollo. Incluye jugo Del Valle o agua fresca.

PALOMITAS DE CAMARÓN — \$152

pops de pollo crujientes rebozados con el toque especial de la casa. Incluyen jugo Del Valle o agua fresca.

FISH TENDER — \$152

Tiras de pescado empanizadas y crujientes. Servidas con papas fritas y arroz. Con jugo Del Valle o agua fresca.

CAMARONES



CAMARONES

A LA BOSTON (200 G) — \$318

Clásicos camarones estilo sonorense, envueltos en tocino y gratinados con queso. Servidos con arroz y vegetales asados.

CAMARONES

AL CHIPOTLE (200 G) — \$298

Camarones bañados en cremosa salsa con chile chipotle, logrando un sabor ahumado, picosito y adictivo. Con arroz y ensalada verde.

CAMARONES CULICHI (200 G) — \$298

Camarones salteados y bañados en cremosa salsa de chile poblano, coronado con julianas de chile morrón, con ese toque suave y ligeramente picoso. Con arroz y ensalada verde.

CAMARONES

PHILADELPHIA (200 G) — \$298

Camarones salteados y bañados en cremosa salsa Philadelphia, coronado con trozos de tocino y perejil fresco, logrando un sabor suave, cremoso y reconfortante. Con arroz y ensalada verde.

CAMARONES ALFREDO (200 G) — \$304

Camarones salteados y bañados en cremosa salsa Alfredo con tocino, ajo y vino blanco. Acompañados de arroz y vegetales asados.

CAMARONES

EMPANIZADOS (200 G) — \$297

Clásicos camarones empanizados, doraditos y crujientes. Servidos con arroz y ensalada verde.

CAMARONES

AL COCO (200 G) — \$312

Camarones empanizados en ralladura de coco, servidos sobre lechuga orejona, con crema de coco y salsa de piña asada.

CAMARONES

AL AJILLO (200 G) — \$295

Camarones salteados con ajo y tiras de chile guajillo, decorados con perejil fresco. Acompañado de ensalada verde y arroz.

SALMÓN



SALMÓN GLASEADO (200 G) — \$355

Salmón glaseado en piloncillo, chipotle, tomate cherry y ejotes salteados. Acompañado de puré de papa y germinado.

SALMÓN FINAS

HIERBAS (200 G) — \$355

Salmón a la plancha sazonado con salsa de finas hierbas y alcaparras en vino blanco. Acompañado de arroz y vegetales al vapor.

CARNES



ARRACHERA

SONORENSE (300 G) — \$497

Corte jugoso y suave, asado al carbón estilo Sonora. Acompañado de papa sonorense con mantequilla y queso gratinado, guacamole, cebollitas asadas, chiles toreados, tortillas de harina y frijoles refritos.

RIB EYE DEL REY (300 G) — \$529

Corte premium asado al carbón, con ese sabor mantequilloso tan típico del norte. Acompañado de papa sonorense con mantequilla y queso gratinado, guacamole, cebollitas asadas, chiles toreados, tortillas de harina doraditas y salsa tatemada.

CECINA DEL REY (200 G) — \$418

Láminas de carne oreada y asada al carbón, servida con frijoles refritos, salteado de chile jalapeño y cebolla, guacamole, salsa tatemada, cebollitas cambray, chiles toreados, queso panela y tortillas de harina doraditas.

AGUACHILE DE RIB EYE (300 G) — \$529

Finas láminas de rib eye sonorense bañadas en agua-chile de salsas negras y chiles tatemados coronadas con frescas julianas de pepino y cebolla morada.

PESCADO



PESCADO FRITO ENTERO — \$412 POR KG

Pescado entero con cortes en rombo, sazonado y frito hasta quedar doradito por fuera y jugoso por dentro, con salsa bandera y salsa tártara. Acompañado de ensalada verde, arroz y una quesadilla con salsa brava. Platillo típico de la costa sonorense.

PULPO



PULPO A LAS BRASAS (250 G) — \$497

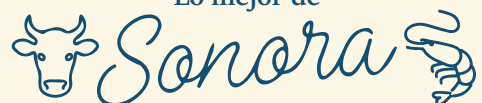
Pulpo entero adobado y asado a las brasas, doradito y crujiente por fuera, suave y jugoso al centro. Servido con papas adobadas, mantequilla y chile verde relleno de queso.

PULPO AL AJILLO (200 G) — \$329

Pulpo salteado con ajo y tiras de chile guajillo, logrando un sabor intenso, fragante y perfectamente equilibrado. Acompañado de arroz y ensalada fresca. También disponible con Camarón y Pulpo por el mismo precio.

“¡EL MARISCO QUE USTED COMIÓ,
ANOCHÉ EN EL MAR DURMIÓ!”

Lo mejor de



y el Mar de Cortéz

HAMBURGUESA
DE DIEZMILLO (200 G) — \$269

Corte de diezmillo jugoso, gratinado con queso, acompañado de tomate, cebolla y lechuga fresca. Lleva guacamole, tiras de tocino frito y se sirve con papas a la francesa. Una hamburguesa clásica, sabrosa y bien servida.

HAMBURGUESA
MAR & TIERRA (250 G) — \$305

Carne de diezmillo jugosa con camarones salteados, queso cheddar derretido y guacamole. Acompañada de tomate, lechuga y papas a la francesa. Una combinación poderosa que une lo mejor del mar y la tierra.

 ENSALADA DE POLLO
A LA PLANCHA (150 G DE POLLO) — \$218

Pechuga de pollo a la parrilla montada sobre lechuga orejona fresca con pepino, tomate cherry, crutones, arándanos y parmesano. Ligera, fresca y bien balanceada.

 ENSALADA DE CAMARÓN
A LA PARRILLA (200 G) — \$275

Dos brochetas de camarón asado servidas sobre lechuga orejona con pepino, tomate cherry, mix de pimientos, arándanos y parmesano. Colorida, nutritiva y con el toque del Pacífico.

 ENSALADA DE
CAMARÓN CLÁSICA (200 G) — \$275

Camarón cocido servido sobre una mezcla fresca de lechuga verde, col morada y zanahoria rallada. Acompañado de media crema, salsa tártara y coronado con aguacate. Sencilla, fresca y con ese sabor tradicional que nunca falla.

 VEGGIE CRUNCHY ROLL — \$147

 Roll vegetariano relleno de kakiage crujiente (zanahoria y cebolla en tempura), pepino y aguacate. Envuelto en alga nori y arroz, coronado con ajonjolí. Crujiente, ligero y sorprendentemente sabroso. (Disponible natural o empanizado).

 GREEN GARDEN ROLL — \$147

Roll vegano relleno de pepino fresco, zanahoria rallada y lechuga orejona crujiente, envuelto en alga nori y arroz. Ligero, limpio y refrescante, pensado para quienes buscan sabor natural sin complicaciones. (Disponible solo natural).

 BONELESS DE COLIFLOR (250 G) — \$178

Trozos de coliflor empanizados y fritos, bañados en salsa BBQ, Buffalo o Combinado. Acompañados de bastones de apio, zanahoria y aderezo Ranch. Crujientes, picositos y perfectos para compartir... o no.

 COLIFLOR ROCA (150G) — \$152

Trocitos de coliflor capeados en tempura, bañados en nuestra salsa spicy roca y ajonjolí. Servidos sobre cama de lechuga. Una alternativa vegetal con toda la actitud de los camarones roca.

POSTRES

BROWNIE CON NIEVE — \$132

Brownie tibio de chocolate servido con nieve de vainilla, crema batida y cereza. Clásico, suave y perfecto para cerrar con dulce el antojo.

FLAN CASERO — \$99

Flan tradicional hecho en casa, con caramelo ligero y textura cremosa. Sencillo, nostálgico y siempre ganador.

CHEESECAKE DE LOTUS — \$175

Rebanada de cheesecake cremoso con base crocante, topping de galleta y bañado con crema Lotus. Dulce, especiado y adictivo.

PASTEL DE ZANAHORIA — \$175

Pan de zanahoria suave, con betún cremoso y un toque de dulce de leche. Simplemente irresistible.

PAY DE QUESO — \$107

Rebanada de pay de queso estilo casero con crema batida y cereza. Ideal para acompañar con café o como cierre ligero.

CHOCOFLAN — \$109

Dúo perfecto de pastel de chocolate y flan casero, bañado en chocolate. Un clásico que siempre conquista.



SUSHIS

 **VEGGIE CRUNCHY ROLL — \$147**
Roll vegetariano relleno de kakiage crujiente (zanahoria y cebolla en tempura), pepino y aguacate. Envuelto en alga nori y arroz, coronado con ajonjolí. Crujiente, ligero y sorprendentemente sabroso. (Disponible natural o empanizado).

 **GREEN GARDEN ROLL — \$147**
Roll vegano relleno de pepino, zanahoria rallada y lechuga orejona crujiente, aguacate, envuelto en alga nori y arroz. Ligero, limpio y refrescante, pensado para quienes buscan un sabor natural sin complicaciones. (Disponible solo natural).

AVOCADO ROLL — \$224
Roll fresco relleno de atún, pepino y queso Philadelphia, forrado de aguacate. Terminado con un toque de salsa de anguila que realza cada bocado. Delicado, limpio y muy equilibrado. (Disponible solo natural).

TERIYAKI ROLL — \$224
Roll empanizado relleno de pollo, queso Philadelphia, pepino, aguacate y queso manchego. Bañado en salsa teriyaki que lo vuelve dulcecito, dorado y adictivo. (Solo empanizado).

★ **CAMARÓN ROCA ROLL — \$243**
Roll relleno de pepino, aguacate y queso Philadelphia. Coronado con camarones roca bañados en aderezo spicy, ajonjolí y cebollín. Cremoso, picosito e irresistible. (Disponible natural o empanizado).

CHEESE BACON ROLL — \$235
Roll empanizado relleno de carne asada jugosa, pollo, pepino, aguacate y queso Philadelphia. Coronado con queso gratinado y tocino crujiente que lo hace contundente, sabroso y totalmente irresistible. (Solo empanizado).

CALIFORNIA ROLL — \$184
Camarón, pepino, aguacate y queso Philadelphia envueltos en alga nori y arroz. Forrado con ajonjolí. Clásico, fresco y favorito de todos. (Disponible natural o empanizado).

CHEESE EBI ROLL — \$243
Roll con queso Philadelphia, aguacate, camarón cocido, tocino envuelto en alga nori, capeado con topping de pasta spicy flameada, bañado en salsa de anguila con un toque de furikake.

 **TEMPURA CRUNCHY ROLL — \$205**
Camarón tempura, pepino y queso Philadelphia. Coronado con crunchy flakes, spicy mayo y salsa de anguila. Crocante, cremoso y picosito. (Disponible natural).

 **SALMON CRUNCHY ROLL — \$215**
Camarón tempura, aguacate y queso Philadelphia. Cubierto con láminas de salmón fresco, flameado, spicy mayo, salsa de anguila, coronado con cebollita crujiente. Irresistible. (Disponible natural).

 **SPICY TUNA ROLL — \$205**
Camarón tempura, pepino, Tampico y queso Philadelphia, cubierto con láminas de atún fresco, limón amarillo, jalapeño, spicy mayo y cebollita crujiente y picante. Fresco y vibrante. (Disponible natural).

MEXICANITO ROLL — \$245
Un roll empanizado que mezcla lo mejor de México y que, sin pedir disculpas, le falta el respeto a Japón. Carne asada jugosa, tocino crujiente, queso Philadelphia, pepino, aguacate y gratinado con queso. Coronado con topping cremoso de guacamole bandera. (Solo empanizado).

CIELO, MAR Y TIERRA — \$205
Camarón, res, pollo, pepino, aguacate y queso Philadelphia. Una combinación clásica, balanceada y llena de sabor. (Disponible natural o empanizado).

TAMPICO ROLL — \$215
Camarón empanizado, aguacate, pepino y queso Philadelphia forrados con Tampico. Terminado con spicy mayo y salsa de anguila. (Disponible natural o empanizado).

★ **ARCOÍRIS ROLL — \$248**
Camarón, pepino, aguacate, Philadelphia y masago envueltos en alga nori y arroz. Forrado con láminas de atún, salmón y aguacate. Bañado en vinagreta de ajonjolí picoso. (Solo natural).



いただきます

ITADAKIMASU: SE DICE ANTES DE EMPEZAR A COMER PARA MOSTRAR GRATITUD. LITERALMENTE SIGNIFICA "RECIBO HUMILDEMENTE".

AGUAS FRESCAS
ARTESANALES

	(400ml)	(1 Lt)
LIMONADA —	\$49	\$79
JAMAICA —	\$49	\$79
PIÑA —	\$49	\$79
LIMONADA MINERAL —	\$57	\$91
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS —	\$71	\$116
LIMONADA MINERAL DE FRUTOS ROJOS —	\$76	\$121
LIMONADA DE FRESA —	\$71	\$116
LIMONADA MINERAL DE FRESA —	\$76	\$121
HORCHATA DE COCO —	\$77	\$127
TÉ HELADO ARTESANAL —	\$49	\$79
RUSA —	\$59	\$87
(refresco de toronja, sangría y preparado de limón).		

REFRESCOS

COCA-COLA DE LATA Y SABORES (355 ML) —	\$54
COCA-COLA CRISTAL Y SABORES (355 ML) —	\$48
AGUA NATURAL CIEL (600 ML) —	\$49
AGUA MINERAL TOPO CHICO (500 ML) —	\$57

CAFÉS

 (CONSUMO EN RESTAURANTE)

CAFÉ AMERICANO (TAZA) — Clásico, aromático y recién preparado.	\$35
EXPRESO — Intenso, corto y con el golpe perfecto de cafeína.	\$55
CAPUCHINO — Café suave con leche espumada, cremoso y equilibrado.	\$65

CERVEZAS

NEGRA MODELO (355 ML) —	\$65
MODELO ESPECIAL (355 ML) —	\$65
STELLA ARTOIS (330 ML) —	\$73
MICHELOB ULTRA (355 ML) —	\$65
BUD LIGHT (355 ML) —	\$54
PACÍFICO CLARA (355 ML) —	\$54
CORONA EXTRA (355 ML) —	\$54
PACÍFICO LIGHT (355 ML) —	\$53
PACÍFICO SUAVE (355 ML) —	\$56
VICTORIA (355 ML) —	\$56

CERVEZAS
ARTESANALES

BANQUETERA (355 ML) —	\$85
BITACHERA (355 ML) —	\$105
SAHUARIPA (355 ML) —	\$80
TALEGA (355 ML) —	\$115
ULTRABICHI (355 ML) —	\$73

TARROS

TARRO MICHELADO (355 ML) — Con Clamato salseado, limón y sal. Clásico y bien preparado.	\$38
TARRO MICHELADO JUMBO 1 LT — Más grande, más antojo: Clamato salseado, limón y sal.	\$58
TARRO CHELADO (355 ML) — Solo limón y sal. Refrescante y directo al punto.	\$28
TARRO CHELADO DE LITRO — Chelado Jumbo 1 Lt con limón y sal. Perfecto para compartir... o no.	\$48
TARRO CUBANO — Limón, sal y salsas negras. Ese sabor bravo y sabroso que nunca falla.	\$35

(Recuerda que si tomas no manejes, te esperan en casa)

TRAGOS & BEBIDAS



RON


Trago
(1 y 1/2 oz.)


Botella
(700 ml)

Appleton Special —	\$110	\$1.300
Bacardí Blanco —	\$95	\$1.100
Bacardí Añejo —	\$105	\$1.200
Capitán Morgan —	\$95	\$1.100
Matusalem —	\$105	\$1.300

VODKA

Absolut —	\$95	\$1.100
Smirnoff —	\$85	\$1.100

TEQUILA

Don Julio 70 —	\$195	\$2.900
Don Julio Reposado —	\$170	\$2.800
Don Julio Blanco —	\$160	\$1.800
Maestro Tequilero —	\$185	\$2.600
Herradura Reposado —	\$170	\$2.600
Herradura Ultra —	\$160	\$2.800
José Cuervo Trad. —	\$160	\$1.650
José Cuervo Plata —	\$150	\$2.200
Tequila 1800 —	\$170	\$2.600

BACANORA

Batuq —	\$150	\$1.800
El Capital Blanco —	\$170	\$1.950
Aguamiel —	\$170	\$1.950

MEZCAL

400 Conejos —	\$185	\$2.200
---------------	-------	---------

WHISKY


Trago
(1 y 1/2 oz.)


Botella
(700 ml)

Buchanans 12 —	\$195	\$2.300
Buchanans 18 —	\$340	\$4.600
Etiqueta Roja —	\$135	\$1.350
Etiqueta Negra —	\$170	\$2.400
Jack Daniels —	\$115	\$1.800

GINEBRA

Beefeater —	\$115	\$1.600
Tanqueray —	\$125	\$1.600
Bombay —	\$120	\$1.600

DIGESTIVOS

Amaretto —	\$120	\$1.600
Zambuca —	\$115	\$1.500
Anís Dulce —	\$95	\$1.300
Anís Seco —	\$95	\$1.300
Baileys —	\$105	\$1.400
Frangelico —	\$105	\$1.600
Kalhúa —	\$105	\$1.400
Licor 43 —	\$120	\$1.500

VINOS

Cabernet La Cetto —	\$150
Blancs de Blancs	
La Cetto —	\$120
Zinfandel La Cetto —	\$120
Cune Rioja Crianza —	\$120

(Recuerda que si tomas no manejes, te esperan en casa)

MIXOLOGÍA



COCKTAILS (CON ALCOHOL)

Penelope —	\$145
Rapa Nui —	\$125
Ron Aloha —	\$125

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

Hanau Lychee —	\$105
Ula Ula —	\$105
Sunset —	\$105

CLÁSICOS

Mimosas —	\$95
Mezcalita Jamaica —	\$130
Mezcalita de Coco —	\$130
Gin Tonic Frutos Rojos —	\$130
Gin Tonic Pepino —	\$130
Mojito —	\$130
Moscow Mule —	\$130
Carajillos —	\$130
Piña Colada —	\$130
Margarita —	\$130
Aperol Spritz —	\$145