

# 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 y papa hash brown.

## 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, 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 y papa hash brown.

## 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 y papa hash brown.

### OMELETTE DE ESPINACA — \$176

Omelette relleno de queso, bañado en crema de espinacas. Incluye frijoles refritos y papa hash brown.

### 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 y papa hash brown.

### OMELETTE DE RAJAS CON CREMA — \$194

Omelette de queso gratinado con rajitas de chile poblano, crema bechamel y elotitos. Incluye frijoles refritos, salsa tatemada y papa hash brown.

### OMELETTE DE CHICHARRÓN — \$198

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

### 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 y papa hash brown.

### NEW 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 sonoreense 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.

## 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
<b>TACO BRAVO</b>	<b>\$128</b>	<b>\$143</b>	<b>\$138</b>

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
<b>TACO BAJA</b>	<b>\$82</b>	<b>\$93</b>

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.

## 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 sonoreense, 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.

## 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 levantamuertos, con albóndigas de camarón fresco con cilantro y cebolla. Calientito, sabroso y perfecto para revivir.

## SOPA DE VARIEDAD — \$287

Caldo de camarón levantamuertos, 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, ralladura de pepino.

## TOSTADA CEVICHE DE CAMARÓN — \$92

Cubos de camarón fresco curtido en limón con cebolla, tomate, pepino y cilantro. Salseada y 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. Salteada 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)
<b>CEVICHE DE PESCADO</b> Cóctel de delicioso ceviche de pescado fresco marinado en limón y mezclado con tomate, cebolla, cilantro, pepino y zanahoria rallada.	\$162	\$192
<b>CEVICHE DE CAMARÓN</b> Cóctel de ceviche de camarón crudo marinado en limón con tomate, cebolla, cilantro y pepino.	\$204	\$284
<b>CAMPECHANA</b> Clásico cóctel sonoreense con camarón crudo y cocido, pulpo, caracol, jaiba, ceviche, ostiones, tomate y cebolla. Servido con jugo de camarón y un toque de Clamato helado.	\$215	\$298
<b>CAMARÓN</b> Camarón fresco y cocido, servido en su jugo con un toque de Clamato, tomate y cebolla.	\$230	\$298
<b>CAMARÓN Y PULPO</b> Camarón cocido y pulpo suave rebanado, servidos en su jugo con Clamato, tomate y cebolla.	\$270	\$347

# 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.

## 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.

## 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 sonoreño único. (Por temporada).

	REBANADO (150 ml)	ENTERO (250 ml)
<b>CALLO DE HACHA</b>	<b>\$585</b>	<b>\$850</b>

Callo de hacha fresco, servido con sal de mar, limón, cebolla morada y chiles secos. (Por temporada).

## 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 chocolate 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 frío 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 diezmillor, 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 sonoreense, 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 sonoreense 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 sonoreense 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 sonoreense bañadas en aguachile 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 sonoreense.

# 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  
 *Sonora*   
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.

## **NEW** 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).

## **NEW** 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