

Chicharrón de Pulpo



## ENTRADAS

|                                                                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Peto al Apio (200 g.)                                                                                                     | \$210 |
| Chicharrón de Pulpo (180 g.)                                                                                              | \$265 |
| Pulpo crujiente montado sobre un guacamole de la casa.                                                                    |       |
| Minilla (230 g.)                                                                                                          | \$180 |
| Escamoches (100 g.)                                                                                                       | \$200 |
| Arroz con frijol y un toque de chile guajillo, salteado con camarón pacotilla y decorado con plátanos fritos.             |       |
| Jugo de Caracol (30 g.)                                                                                                   | \$95  |
| Sazonado con cebolla, cilantro y un toque de habanero.                                                                    |       |
| Pescadillas (5 pzas.)                                                                                                     |       |
| Minilla                                                                                                                   | \$200 |
| Camarón                                                                                                                   | \$220 |
| Tarro botanero (130 g. de Ceviche Blanco)                                                                                 | \$195 |
| Michelada preparada con V8, Clamato y salsas de la casa, acompañada de ceviche blanco y coronado con frituras crujientes. |       |

## Ostiones

Shot de Ostión \$60 (Shot de 60 ml con salsa de la casa, ostiones frescos y escarchado de Tajín.)  
Ostión Media docena (6 pzas.) \$135 | Ostión Docena (12 pzas.) \$245



## COCTELES

|                                                                                                                      |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Coctel Jr. (60 g.):                                                                                                  |                         |
| Camarón / Jaiba / Ostión                                                                                             | \$95                    |
| Pulpo / Caracol                                                                                                      | \$120                   |
| Coctel Sencillo (140 g.):                                                                                            |                         |
| Camarón / Jaiba / Ostión                                                                                             | \$160                   |
| Pulpo / Caracol                                                                                                      | \$175                   |
| Coctel 7 Mares (90 g.)                                                                                               | \$185                   |
| Preparado con Clamato y V8, salsas negras y jugo de caracol, con camarón en trozos, tomate, pepino y cebolla morada. |                         |
| Campechana (180 g.):                                                                                                 |                         |
| Camarón / Jaiba / Ostión                                                                                             | \$210                   |
| Pulpo / Caracol                                                                                                      | \$220                   |
| Vuelve a la Vida (280 g.)                                                                                            | Un litro de puro sabor. |
| 🕒 Camarón / Caracol / Pulpo / Jaiba / Ostión                                                                         | \$310                   |
| Pulpo / Caracol                                                                                                      | \$350                   |
| Cevichana (180 g.):                                                                                                  |                         |
| Cóctel combinado con ceviche y con un marisco de tu elección.                                                        |                         |
| Camarón / Jaiba / Ostión                                                                                             | \$210                   |
| Pulpo / Caracol                                                                                                      | \$220                   |

## Ceviches Y AGUACHILES

|                                                                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ceviche Blanco (250 g.)                                                                                                         | \$185 |
| Ceviche de Peto (200 g.)                                                                                                        | \$210 |
| Ceviche De la Casa Verde / Negro (250 g.)                                                                                       | \$220 |
| Ceviche Mixto (250 g.)                                                                                                          | \$225 |
| Camarón, caracol y pescado marinado, con cebolla morada, cilantro y habanero.                                                   |       |
| Ceviche Mango-Pepino (250 g.)                                                                                                   | \$260 |
| Pescado marinado con mango, pepino, cebolla morada, cilantro y el toque de la casa.                                             |       |
| 🕒 Aguachile Negro / Verde / Rojo (8 pzas.)                                                                                      | \$240 |
| ★ 🕒 Aguachile Tatemado con mango (8 pzas.)                                                                                      | \$250 |
| Camarones cristal bañados en salsa tatemada con trozos de mango, cubiertos con pepino, cebolla fileteada y rodajas de aguacate. |       |

## Menú INFANTIL

Tiras de pescado (180 g.) \$135 | Nuggets de Pollo (7 pzas.) \$130 | Espagueti Alfredo (150 g.) \$165

## TACOS (3 pzas.)

|                                                                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pulpo a la parrilla                                                                                                  | \$270 |
| Camarón rebozado                                                                                                     | \$240 |
| Tortilla morada con rodajas de aguacate y camarón rebozado, coronado con col morada, zanahoria y aderezo de la casa. |       |
| ★ Pescado rebozado                                                                                                   | \$225 |
| Gobernador con queso                                                                                                 | \$230 |
| Tortilla de harina con queso, frijol y aguacate, rellena de camarón pacotilla enchilpayado.                          |       |
| Del Puerto                                                                                                           | \$220 |
| Tortilla morada con camarón salteado, trozos de tocino, pimientos y cebolla, con una costra de queso.                |       |
| Arrachera                                                                                                            | \$250 |

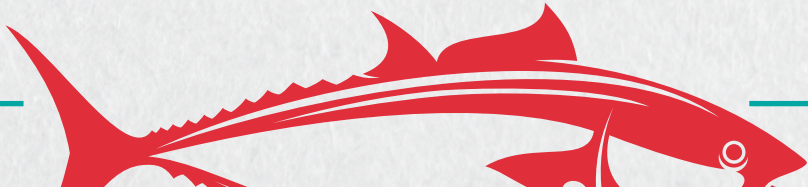
### Si tiene estos sellos

- ★ Es uno de nuestros recomendados.
- 🕒 Prepárate para esperar aprox. 30 min. ¡Vale la pena!
- 🔥 Ojo, este platillo sí pica.

## TOSTADAS (3 pzas.)

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ceviche                                                                             | \$195 |
| Camarón                                                                             | \$215 |
| Minilla                                                                             | \$175 |
| 🕒 Atún                                                                              | \$260 |
| Cubos de medallón marinados con pepino, cebolla y cilantro, bañados en salsa dulce. |       |

Tostadas de atún



# Caldos Y CAZUELAS

Cazuela Mariscos (280 g.)  
Nuestros mariscos de la casa, camarón, jaiba, caracol y pulpo, gratinados con queso.

- Chilpachole de Camarón (180 g.)
- Caldo de Posta de Robalo (200 g.)
- Chilpachole de Jaiba (150 g.)
- Caldo de Camarón (180 g.)

## ENSALADAS

- Ensalada de Mariscos (180 g.)
- Atún con Mango-Pepino (200 g.)  
Atún marinado con mango, pepino, cebolla morada, cilantro y el toque de la casa.
- Camarón con Mango-Pepino (250 g.)  
Camarones cristal y pacotillas picados, marinados con mango, pepino, cebolla morada, cilantro y el toque de la casa.
- Atún (200 g.)  
Atún marinado en dados con pepino, cebolla morada, cilantro y salsa agridulce de la casa.
- Ensalada de Camarón (180 g.)
- Ensalada de Pulpo o Combinada (180 g.)  
Pulpo con uno o dos mariscos a elegir, cebolla fileteada, cilantro y el toque de la casa.

# Camarones Y PULPOS

- Camarones (180 g.)  
Pídelos a la plancha, al mojo de ajo, al ajillo, enchilpayados, a la diablo, enchipotlados, empanizados. O pídelos a la Veracruzana + \$30.
- Camarones al Coco Rellenos (150 g.)  
Camarones rellenos de queso Philadelphia, envueltos en tocino y empanizados con coco dulce. Acompañados de salsa de mango picoso y ensalada de la casa.
- Camarones Empanizados (180 g.)
- Camarones Fiesta (150 g.)  
Camarones rellenos de queso Philadelphia, envueltos en tocino y empanizados con panko. Acompañados de ensalada y aderezo de la casa.
- Camarones Gratinados (180 g.)  
Camarones rellenos de queso Philadelphia, envueltos en tocino y empanizados con panko. Acompañados de ensalada y aderezo de la casa.
- Camarones al Coco (160 g.)
- Pulpo (180 g.)  
Pídelos a la plancha, al mojo de ajo, al ajillo, enchilpayados, a la diablo, enchipotlados, a la alvaradeña. O pídelos a la Veracruzana + \$30.
- Pulpo en su Tinta (180 g.)  
Pulpo en salsa entomatada con alcaparras, aceitunas, hierbas de olor y un toque de tinta. Acompañado de arroz.

## Especiales DE LA CASA

- Cancuncito (180 g. de proteína)  
Ensalada de camarón, pulpo, jaiba y caracol bañados en una salsa cremosa con piña.
- San Juan de Ulúa (180 g. de proteína)  
Ensalada de camarón, pulpo, jaiba y caracol bañados en salsa picosa de la casa.
- Isla Verde (16 pzas.)  
Torre de 16 piezas de aguachile en salsa tatemada de la casa, con trozos de mango, pepino, cebolla y aguacate.
- Hamburguesa del Gran Capitán (250 g.)  
Pan brioche con salsa tártara, carne de camarón, tocino, lechuga, tomate y guacamole. Acompañada de papas a la francesa.
- Isla de Sacrificios  
Torre de mariscos con pescado, camarón pacotilla, camarón cristal y caracol, con pepino, aguacate y cebolla morada, bañada en salsa negra.
- Molcajete Mar  
Camarones al mojo de ajo y pulpo a la parrilla, acompañados de queso ranchero y chile toreado. Salsa roja o verde a elegir.
- Molcajete Tierra  
Arrachera y chistorra con queso ranchero y chile toreado. Salsa roja o verde a elegir.
- Torta de Mariscos (75 g.)  
Hecha de huevo rellena de camarón, pulpo y jaiba, montada sobre nuestra ensalada de la casa.

## POSTRES

- Plátanos Fritos \$90
- Flan \$80
- Cheesecake Frutos Rojos o Mango \$110
- Duraznos con rompopo \$85
- Duraznos con crema \$65
- Helado de Vainilla \$65

- Arroz o frijol con Plátano Frito \$90
- Papas a la Francesa (250 g.) \$85
- Arroz \$55
- Guacamole \$70

## GUARNICIONES

## TRADICIÓN

- Arroz a la Tumbada (170 g.) \$260
- Filete Relleno de Mariscos (300 g.):
  - A la Veracruzana \$340
  - Enchilpayado \$340
- Camarones Alvaradeños (170 g.) \$255
- Plátano Relleno de Mariscos (300 g.) \$250

## PESCADO

- Pídelos a la plancha, al mojo de ajo, al ajillo, enchilpayados, a la diablo, enchipotlado, a la alvaradeña. O pídelos a la Veracruzana + \$30.
- Posta de Robalo (200 g.) \$250
  - Hueva Frita Lisa (200 g.) \$260
  - Robalo (600 g.) \$295
  - Hueva Frita Naca (200 g.) \$220
  - Mojarra Frita (600 g.) \$235
  - Filete de Pescado (200 g.) \$195

## PASTAS

- Alfredo c/Camarón (200 g.) \$230  
Espagueti en salsa cremosa con camarones salteados, decorado con mejillones y acompañado de nuestro pan de ajo.
- Marinera (200 g.) \$250  
Espagueti con todos nuestros mariscos en salsa entomatada con alcaparras, aceitunas, hierbas de olor y mejillones. Acompañado de nuestro pan de ajo.
- Enchilpayado c/Camarón (200 g.) \$230  
Espagueti en salsa cremosa chilpaya con camarones salteados, decorado con mejillones.

## CARNES Y AVES

- Arrachera (250 g.) \$280
- Filete de Pollo (250 g.) \$175



- San Juan de Ulúa \$255
- \$255
- \$495
- \$295
- \$450
- \$355
- \$380
- \$260