



- EST. 2015 -





ENTRADAS



CREMA POBLANA

\$95.00

Deliciosa crema a base de chile poblano y queso philadelphia; de las favoritas de la casa.

SOPA DE TORTILLA

\$95.00

Caldo a base de res con tiras de tortilla de maíz fritas acompañadas de chipotle, aguacate, queso y crema.

MOLCAJETE DE MARISCOS

\$185.00

240 grs de aguacate molcajeteado en la mesa, servido con tomate, cebolla, cilantro y queso cotija, con un topping de camarones y pulpo en adobo.

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS

\$165.00

Cama de lechuga, fresas, moras, arándanos, nueces, pepino, canicas de queso philadelphia, acompañado de aderezo de la casa; añade tu proteína favorita:

Salmón 200 grs

+ \$80.00

Camarón 150 grs

+ \$80.00

Atún 200 grs

+ \$80.00

ENSALADA DE TACO

\$169.00

Cama de lechuga, cebolla asada, pico de gallo, guacamole, queso panela asada, aderezo cesar, dentro de un bowl de tortilla de harina; añade tu proteína favorita:

Arrachera 150 grs

+ \$80.00

Pechuga 150 grs

+ \$60.00

NACHOS DE LA CASA

\$190.00

Perfecta combinación de arrachera y camarones al grill, sobre una cama de totopos con frijoles, queso gratinado, pico de gallo, salsa de aguacate, salsa de queso y jalapeños.

CHILES GÜEROS

\$150.00

- 2 chiles rellenos de camarón con queso chihuahua envueltos en tocino
- 2 chiles empanizados rellenos de marlín ahumado con philadelphia



ANTOJITOS DEL MAR



CAMARONES ROCA

\$210.00

Deliciosos camarones capeados rellenos de philadelphia, bañados en aderezos agridulces, servidos sobre una cama de col morada

AGUACHILE MAZATLECO

\$190.00

Platillo tradicional sinaloense con camarones curtidos en limón y salsa verde picante; acompañado de cebolla morada, pepino y aguacate.

BLACK TUNA CEVICHE

\$210.00

Ceviche de la casa a base de medallón de atún fresco cortado en cubos, curtido en limón y salsas negras con toque picante, con cebolla, tomate, cilantro, aguacate y mango.

CEVICHE VERDE

\$195.00

Ceviche de la casa a base de camarones curtidos con limón, acompañados de manzana verde con un twist de naranja, pepino, cebolla morada, cilantro, tajín y un toque de salsa de aguachile.

CEVICHE MALECÓN

\$210.00

Combinación de marisco fresco de la casa, pulpo, camarón cocido, camarón curtido, mezclado en salsa marea roja de la casa, con pepino, cebolla morada y cilantro.

TOSTADAS LAS MELLIZAS

\$140.00

2 exquisitas piezas de tostadas con su proteína individual, atún y salmón en salsas negras, montadas sobre una base de aguacate, pepino y cebolla morada, coronadas con cebolla crunchy y ralladuras de aderezo habanero.



CEVICHE BLACK TUNA



AGUACHILE MAZATLECO



CAMARONES ROCA



TOSTADAS MELLIZAS



ESPECIALIDADES DE LA CASA



CAMARONES AL CILANTRO

\$295.00

180 grs de deliciosos camarones a la mantequilla bañados en nuestra salsa de cilantro de la casa, mezclados con queso chihuahua; acompañado de puré de camote y vegetales salteados.

CAMARONES COCONUT

\$295.00

180 grs de camarones empanizados con coco rallado; acompañados de ensalada de coles, arroz y dip de mango.

CAMARONES IMPERIALES

\$320.00

180 grs de deliciosos camarones rellenos de quesos, envueltos en tocino; acompañados de puré de camote y vegetales asados agridulces.

CAMARONES ATARDECER

\$295.00

180 grs deliciosos camarones a la mantequilla bañados en nuestra salsa cremosa "atardecer"; acompañados de arroz y vegetales asados agridulces.

PESCADO EL CIELO

\$295.00

200 grs de filete de pescado capeado relleno de camarón y marlín, bañado en salsa de la casa y aderezo agridulce, acompañado de puré de camote y vegetales asados.

PESCADO TRES ISLAS

\$330.00

200 grs de filete de pescado envuelto en tocino, relleno de camarón, pulpo y philadelphia, bañado en salsa de cilantro; acompañado de puré de camote y vegetales asados.

PESCADO ARRECIFE

\$285.00

200 grs de filete dorado, con un topping de pulpo y camarón mezclado con nuestra salsa cremosa "mazatleca"; acompañado de papas al parmesano.

SALMÓN MACHADO

\$295.00

200 grs de filete con espejo de morrón rojo, bañado en salsa de ajo; acompañado de espárragos

SALMÓN MAZATLECA

\$295.00

200 grs de filete bañado en nuestra salsa cremosa especial con tocino, cebolla, champiñones, espinaca; acompañado de papas al parmesano y espárragos.

ATÚN IMPERIAL

\$280.00

200 grs de steak de atún al grill, cubierto por una combinación de camarones, pulpo y champiñones al ajillo, sobre una cama de vegetales salteados.

PASTA DE MARISCOS

\$250.00

Pasta Alfredo cremosa de camarón cubierta con más camarones y pulpo en adobo, creando una mezcla de sabores del mar inigualable.

PULPO A LAS BRASAS

\$395.00

500 grs de pulpo sazonado en adobo de la casa al grill, acompañado de papas paprika.

STEAK MIXTO

\$335.00

2 medallones mixtos de res y camarón con reducción de vino tinto, acompañado de ensalada y puré de camote.

RIB EYE CHIMICHURRI

\$320.00

350 grs de corte tierno y de gran sabor condimentado con chimichurri de la casa; acompañado de papas al parmesano y espárragos.

ARRACHERA

\$280.00

250 Gr de carne jugosa marinada acompañada de frijoles, guacamole y una pieza de quesadilla de harina.

PECHUGA ANGELA PERALTA

\$240.00

150 grs de pechuga envuelta en tocino, rellena de espinaca y philadelphia, bañada en salsa poblana de la casa, acompañada de champiñones a la mantequilla y arroz.



CEVICHE MALECÓN



PULPO A LAS BRASAS



CAMARONES COCONUT



PESCADO ARRECIFE



PASTA DE MARISCOS



RIB EYE CHIMICHURRI



ENSALADA DE FRUTOS ROJOS



CAMARONES ATARDECER



PESCADO EL CIELO

QUESO FUNDIDO

\$130.00

Deliciosa combinación de queso oaxaca, chihuahua y cheddar gratinado; acompañado de totopos o tortilla junto con tu proteína favorita.

Arrachera

+ \$45.00

Champiñon

+ \$35.00

Camarón

+ 50.00

Chorizo

+ \$45.00

TACO ENCOSTRADO

\$85.00

Costra de queso chihuahua sobre una tortilla cubierta con tu proteína favorita a elegir, con salsa de aguacate y chipotle.

Camarones

Arrachera

TRILOGÍA TACOS DEL MAR

\$210.00

3 diferentes guisos del mar presentados en tortilla de maíz con queso gratinado.

1

Taco gobernador.
(Camarón a la mexicana.)

2

Taco marlín.
(Marlín a la mexicana.)

3

Taco octopus.
(Pulpo en adobo.)

TACOS DE ARRACHERA

\$225.00

3 tacos de arrachera marinada sobre tortilla acompañado de guacamole, frijoles y salsa mexicana.

CHORREADA DE MARISCOS

\$175.00

Deliciosa gordita picada con queso gratinado, servido con pulpo y camarón al ajillo; decorada con cebolla morada curtida, cama de aguacate y aderezo de la casa.

BURRO MEXICANO

\$225.00

Tortilla de harina, rellena de arrachera marinada, queso gratinado, cama de guacamole, cebolla asada; acompañado de papas a la francesa y salsa de la casa.

BURRO DEL MAR

\$225.00

Tortilla de harina rellena de camarones, pulpo, champiñón al ajo, mix quesos, cama de guacamole y aderezo de cilantro; acompañado de papas a la francesa y salsa de la casa.

BURRO AL CHIPOTLE

\$210.00

Tortilla de harina rellena de tiras de pollo en salsa de chipotle, mix de quesos, cama de guacamole; acompañado de papas a la francesa.



STEAK MIXTO



TACO ENCOSTRADO DE
CAMARON



TACO ENCOSTRADO DE
ARRACHERA



TRADICIONALES DE LA REGIÓN



CAMARONES AL GUSTO 180 grs

\$280.00

Camarones preparados a la mantequilla, empanizado o al mojo de ajo, acompañado de ensalada y arroz.

PESCADO AL GUSTO 200 grs

\$260.00

Filete de pescado dorado preparado a la mantequilla, empanizado o al mojo de ajo, acompañado de ensalada y arroz.

SALMÓN AL GUSTO 200 grs

\$280.00

Filete de salmón preparado a la mantequilla o al mojo de ajo, acompañado de ensalada y arroz.

FAJITAS

\$195.00

Deliciosa y tradicional combinación de pimientos y cebolla salteados, acompañado de la proteína de tu elección y frijoles.

Arrachera
Camarón
Pollo
Pescado

ASADO MAZATLECO

\$180.00

Tradicional platillo mazatleco preparado con deliciosos cubos de res, papa cocida frita, zanahoria, calabaza, lechuga, cebolla morada, queso cotija y crema; acompañado de caldo de res.



ASADO MAZATLECO



FAJITAS



PESCADO TRES ISLAS



SALMÓN MAZATLECA

Recuerda que puedes agregar o cambiar tu guarnición de elección por un costo extra.

GUARNICIONES A ELECCIÓN

- Champiñones a la mantequilla.
- Puré de camote.
- Papas al parmesano.
- Vegetales asados agridulces.
- Arroz.





CAMARONES AL CILANTRO



SALMÓN MACHADO



ATÚN IMPERIAL



PANES



HAMBURGUESA PATA SALADA

\$260.00

150 grs de jugosa carne a la plancha + 150 grs de medallón de camarón envuelto en tocino, pan parmesano, aderezo de la casa, queso gratinado, aguacate, cebolla, lechuga y tomate; acompañada con papas a la francesa.

HAMBURGUESA DOBLE O NADA

\$265.00

300 grs de jugosa carne a la plancha, pan parmesano, aderezo de la casa, crujiente tocino, queso gratinado, queso amarillo, lechuga, tomate, champiñón, cebolla asada y aguacate; acompañada con papas a la francesa.

TUNA BAGUETTE

\$245.00

200 grs de atún a la plancha, pan baguette, queso gratinado, lechuga, tomate, cebolla asada, aguacate, aderezo de cilantro; acompañado con papas a la francesa.



KIDS MENU



FISH AND CHIPS

\$180.00

120 grs de deditos de pescado con papas a la francesa.

KIDS BURGUER

\$160.00

150 grs de carne de res, pan parmesano, queso amarillo; acompañado con papas a la francesa.

PASTA POBLANA

\$185.00

Pasta fettuccini bañada en salsa cremosa a base de chile poblano, con un topping de pechuga empanizada.



HAMBURGUESA
DOBLE O NADA



HAMBURGUESA
PATA SALADA

BEBIDAS SIN ALCOHOL

NARANJADA	\$55.00	CLAMATO PREPARADO	\$65.00
PEPINO - LIMÓN	\$55.00	TÉ DE JAZMÍN	\$49.00
LIMONADA	\$49.00	REFRESCOS 355 ml	\$35.00
LIMONADA FRUTOS ROJOS	\$65.00	AGUA MINERAL	\$35.00
LIMONADA DE FRESA	\$60.00	AGUA TÓNICA	\$30.00
LIMONADA MORITA (Albahaca - Mora)	\$65.00	AGUA EMBOTELLADA	\$30.00
		FRAPPES	\$80.00
		Mangada • Fresada • Piñada	

CERVEZAS

PACÍFICO CLARA - PACÍFICO LIGHT - CORONA - CORONA CERO	\$40.00
PACÍFICO SUAVE - CORONA LIGHT	\$45.00
MODELO NEGRA - MODELO ESPECIAL	\$45.00
MICHELOB ULTRA	\$49.00
STELLA ARTOIS	\$60.00
MICHELADO SAL LIMÓN	\$15.00
MICHELADO CLAMATO PREPARADO	\$30.00
VASO SALSEADO CON SALSAS NEGRAS, LIMÓN Y SAL.	\$20.00

DIGESTIVOS

CARAJILLO	\$125.00
BAILEY'S	\$105.00
KALHUA	\$90.00
GRAND MARNIER	\$130.00
RUSO BLANCO	\$95.00
LICOR 43	\$100.00

CAFÉS (No refill)

CAFÉ AMERICANO	\$35.00
CAFÉ CAPUCHINO	\$50.00
CAFÉ EXPRESO	\$45.00

COCTELERÍA TRADICIONAL

MARGARITA Sabores: Mango - Fresa - Limón - Pepino	\$100.00
PALOMA Jose Cuervo - Refresco de Toronja - Jugo de Limón	\$95.00
MOJITO Ron Bacardi - Hierbabuena - Limón - Agua Mineral	\$100.00
PIÑA COLADA Piña - Coco - Ron Bacardi - Granadina	\$100.00
DAIQUIRI Sabores: Mango - Fresa - Limón	\$100.00
BLUE MALIBÚ Ron Malibú - Curacao - Jugo de Piña	\$100.00
VODKA TONIC Absolut Vodka - Agua Tónica	\$100.00
COSMOPOLITAN Jugo de Arándano - Absolut Vodka - Grand Marnier	\$100.00
SANGRIA RUSA Absolut Vodka - Jugo de Limón - Agua mineral - Vino tinto	\$100.00

COCTELERÍA DE LA CASA

MARGARITA EL CIELO

Don Julio Blanco – Grand Marnier – Jugo de Limón – Curaçao

\$150.00

MEZCAL CIELO ROJO

Amaras – Jugo de limón – Syrup Frutos Rojos – Twist de Naranja – Tajín

\$185.00

PURPLE SKY

Don Julio Blanco – Syrup de Frutos Rojos – Refresco de Toronja – Hierbabuena – Jugo de Limón – Frutos Rojos

\$185.00

CUCUMBER MEZCAL

Dulce Infierno – Pepino Limón – Agua Mineral – Jarabe de Agave

\$165.00

EL MAZA

Mezcal Dulce Infierno – Jugo de piña – Jugo de Limón – Cilantro – Chile Serrano – Sal – Jarabe Natural

\$175.00

MANJITO

Extracto de Mango – Hierbabuena – Havana Club 3 años – Limón

\$135.00

MOJITO FRUTOS ROJOS

Havana Club 3 años – Limón – Syrup de Frutos Rojos – Hierbabuena

\$135.00

CLERICOT MACHADO

Jugo de naranja – Vino Tinto – Syrup de Frutos Rojos – Nuez – Frutos Rojos

\$135.00

CARAJILLO DE GARRAFA

Licor del 43 – Espresso – Nieve de Garrafa

\$150.00

GINEBRA MAREA ROJA

Tanqueray – Fresa – Limón – Albahaca – Syrup de Frutos Rojos – Agua Mineral

\$135.00



CARAJILLO



MOJITO FRUTOS ROJOS



EL MAZA



BLUE MALIBU



GINEBRA MAREA ROJA



MANJITO



CAMARONES IMPERIALES



- EST. 2015 -