MARISCOS
SINALOITA
Comida, Tragos y Banda

SERVICIO A DOMICILIO



ENTRADAS CALIENTES

TORTITA AHOGADA DE ATUN | $145.00

Tortita ahogada de carnitas de atún con frijoles refritos y salsa de jitomate ¡Orgullo tapatío!

PESCADILLAS DE CAMARÓN, PESCADO O MARLIN (3) | $125.00

Pescadillas fritas rellenas de camarón, marlin o pescado, se sirven con mayonesa y salsa valentina

CAMARONES ROCA | $249.00

Crujientes camarones sazonados con aderezo mayo spicy y ponzu

CHICHARRON DE PULPO | $259.00

Crujientes trozos de pulpo sobre nuestro delicioso guacamole y rabanos frescos. Va acompañado con tortilla de harina y ponzu

ESQUITES DE CAMARON CON PULPO | $179.00

Deliciosos esquites con camaron, pulpo, mayonesa, crema, chilito tajin y queso botanero

PAPAS CON CAMARONES A LA DIABLA | $249.00

Papas a la francesa sazonadas con camarones a la diabla, queso gratinado, cebollín y chiltepin

ARROZ CHINCHORO | $245.00

Arroz al vino blanco con camarón, pulpo, aros de calamar y mejillones, bañado en salsa de quesos ¡al puro estilo sinaloita!

Muy picoso **Picoso** **Favorito**



PAPAS CON CAMARONES A LA DIABLA

ENTRADAS FRIAS

TARTAR DE ATÚN O SALMÓN | $279.00

Atún o salmón marinado en aderezo de chipotle sobre una cama de guacamole, acompañado de ensalada y poro frito

GUACAMOLE PREPARADO

Guacamole preparado con limón, cilantro, jitomate y cebolla

+ Arrachera | $169.00
+ Camarón al ajillo | $165.00
+ Natural | $120.00
+ Chorizo | $155.00

Los Aguachiles

CAMARÓN | $259.00

CALLO DE HACHA | $289.00

PESCADO | $249.00

PULPO | $279.00

CAMPECHANO | $289.00

Todos los aguachiles llevan una base de pepino, cebolla morada y aguacate

Elige tu salsa

CHILTEPIN

VERDE

MAREA NEGRA

MANGO HABANERO

TAMARINDO CHIPOTLE

ROJO

Muy picoso **Picoso** **Favorito**



AGUACHILE VERDE

POLLO

MILANESA DE POLLO | $195.00

Crujiente milanesa de pollo acompañada de papas a la francesa y ensalada

PECHUGA A LA PLANCHA | $185.00

Pechuga de pollo a la plancha acompañada con arroz y ensalada

PECHUGA PARMESANA | $225.00

Pechuga de pollo con espinacas y champiñones sazonada con salsa de queso parmesano

QUESOS FUNDIDOS

NATURAL | $140.00

Mezcla de queso oaxaca y queso gouda al vino blanco acompañado con tortillas de harina

+CHORIZO | $18.00 +ARRACHERA | $49.00 +CAMARONES AL AJILLO | $39.00

LOS PESCADOS (PESCA DEL DIA)

PESCADO RELLENO | $279.00 

Pescado relleno de pulpo y camarón, elote, espinaca, champiñones, ajo y especias

FILETE DE PESCADO AL GUSTO | $245.00 

Zarandeado, a la diabla, asado, al mojo de ajo, empanizado o al ajillo. Acompañados de arroz y verduras

PLATILLOS CON CAMARON

CAMARONES BUCHONES | $310.00
Camarones rellenos de marlin y queso manchego envueltos en tocino, acompañados de arroz y verduras

CAMARONES CULICHIS | $310.00
Camarones salteados con sofrito de calabaza, champiñón y espinaca, bañados en crema de vino blanco, acompañados de arroz y verduras

CAMARONES COCOI | $310.00
Camarones empanizados en ralladura de coco con salsa de mango habanero, acompañado de pure de camote y ensalada

CAMARONES AL GUSTO | $290.00
Zarandeados, a la diabla, asados, al mojo de ajo, empanizados o al ajillo, acompañados de arroz y verduras


CAMARONES COCOI

PLATILLOS CON SALMON O ATÚN


SALMÓN REVOLCADO

SALMÓN O ATÚN A LA PLANCHA | $310.00
Posta de salmón asada, sazonada al vino blanco con mantequilla, acompañado de arroz y verduras

SALMÓN O ATÚN ZARANDEADO | $310.00
Posta de salmón en costra de ajonjolí bañada en salsa zarandeada, acompañado de arroz y verduras

SALMÓN O ATÚN REVOLCADO | $315.00
Salmón a la crema de blue cheese, espinaca y champiñones, acompañado de arroz y verduras

CREACIONES DEL CAPITAN

MOLCAJETE SINALOITA | $359.00
Pulpo y camarones asados, arrachera, chorizo almendrado, nopal, chile cuaresmeño, queso panela, cebolla cambray y guacamole

PULPO ZARANDEADO, AL AJILLO O AL MOJO DE AJO | $359.00
¡Altamente adictivo!
Pulpo sazonado a la parrilla con arroz y verduras

ALAMBRE DE MARISCOS | $289.00
Exquisita combinación de queso oaxaca artesanal, pulpo, camarón, pimiento, cebolla y champiñones.

CARNITAS DE ATÚN | $269.00
Cubos de atún al cazo acompañados de guacamole, cebolla y cilantro


SALMÒN REVOLCADO


TACOS CHILACON


MOLCAJETE SINALOITA



LOS FAMOSOS TACOS

ORDEN DE 3 PIEZAS

TACO GOBER DE CAMARÓN, MARLIN O PESCADO — $189
Taco relleno de frijoles, arroz y tu proteina favorita con queso gratinado.

TACO BOB MARLEY ⭐🔥 — $189
Camaron crujiente con jamaica guisada dulce y chile chilaca sobre una costra de queso y aderezo de la casa

TACO DE PULPO ZARANDEADO — $189
Taco de pulpo zarandeado gratinado con queso gouda

TACO SINALOITA ⭐ — $189
Camarón a la crema, champiñón, tocino y mayo spicy sobre una costra de queso

TACO DE CAMARÓN CON ARRACHERA — $235
Arrachera y camarón envuelto en costra de queso con cebolla caramelizada y guacamole

TACOS DE ARRACHERA — $227
Arrachera marinada gratinada con un toque de guacamole

EMPANITACO — $189
Camarón empanizado con salsa cremosa de ajo xcatic, pelo de papa frita, jitomate y cebolla curtida

CHILACON 🔥 — $189
Chile güero relleno de marlin ahumado sobre una costra de queso, mayo spicy, aguacate, jitomate y cebolla

TACO DE CHICHARRON — $189
Chicharron de pescado con aguacate sobre una tortilla azul, con tomate, col morada y mayo spicy

ESCOGE TU TORTILLA →



TORTILLA DE MAIZ



TORTILLA DE HARINA

💣 Muy picoso 🔥 Picoso ⭐ Favorito

Las Tostadas



TOSTADA DE CARNITAS AHOGADA

LA TRADICIONAL (2) | $149.00

Laminas de atún sazonadas con pimienta, mayo spicy, ponzu, ajo y poro frito

CEVICHE DE CAMARÓN, MARLIN O PESCADO (2) | $149.00

Tradicional ceviche de camarón o pescado con chile serrano, mayonesa y el toque de sinaloita

TOSTADA DE CARNITAS DE ATÚN AHOGADA (2) | $159.00

Deliciosa tostada doble con frijoles refritos y carnitas de atún bañadas en salsa ahogada.

TOSTADA POBLANA (2) | $159.00

Tostada de rajas poblanas con camarón y pulpo, servidas con queso fresco y aguacate

TOSTADA DE PULPO ZARANDEADO (2) | $179.00

Pulpo zarandeado con una base de frijoles refritos y mayonesa, cebolla morada y pepita

TOSTADA CHULA (2) | $179.00

Camarón cocido, pulpo, callo de hacha y piña natural, zanahoria y aderezo mayo spicy, bañada en salsa chiltepin

LA TRADICIONAL



Muy picoso **Picoso** **Favorito**

COCTELES Y CEVICHES SINALOITA

COCTELES

CAMARÓN | $250.00

PULPO | $265.00

PESCADO | $240.00

CALLO DE HACHA | $275.00

CAMPECHANO | $275.00

***Todos los cocteles llevan salsa coctelera**
***Todos los cocteles llevan una base de cebolla, jitomate, pepino y cilantro**



CEVICHES

CAMARÓN | $250.00

PULPO | $265.00

PESCADO | $240.00

CALLO DE HACHA | $275.00

CAMPECHANO | $275.00

***Todos los ceviches llevan jitomate, cebolla, cilantro y marinado de citricos**



NUESTROS PLATILLOS SON FRESCOS PREPARADOS AL MOMENTO, POR LO QUE PARA CUIDAR LA FRESCURA Y TEMPERATURA DE LOS MISMOS SERÁN SERVIDOS EN SU MESA EN EL MOMENTO QUE ESTE LISTO CADA UNO.
PUDIENDO LLEGAR LOS PLATOS EN DIFERENTES TIEMPOS A LA MESA.

SINALOITA kids

DIVIERTETE TODOS LOS DIAS

KIDS ZONE

MENU INFANTIL

TODO A $30 PESITOS

NUGGETS DE POLLO

Deliciosos nuggets de pollo con papas a la francesa

MINI FILETE A LA PLANCHA

Filetito a la plancha servido con papas a la francesa

TAQUITOS DE ARRACHERA

2 taquitos de arrachera acompañados con aguacate y papas a la francesa

PIDE TU MANTEL PARA DIBUJAR

INFLABLE SABADOS Y DOMINGOS

PROMOCIONES

MARTES
AGUACHILES
2X1

MIERCOLES
TOSTADAS
3X2



MIERCOLES
PECERAS
50%
DESCUENTO

JUEVES
ENTRADAS FRIAS
Y CALIENTES
2X1

VIERNES
COCTELES Y CEVICHES
2X1



LUNES A JUEVES
CERVEZA MEDIA
2X1

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUAS DE SABOR | $40.00
Fresa, jamaica, tamarindo, maracuya y horchata

LIMONADA FRUTOS ROJOS | $59.00
Limonada de frutos rojos

LIMONADA | $38.00
Limonada natural o mineral

NARANJADA | $38.00
Naranjada natural o mineral

PEPINO ICE | $49.00
Pepino frapeado con limon y jarabe natural

REFRESCO O AGUA NATURAL | $40.00
Coca cola, Coca cola light, Coca cola ZERO, Sidral, Sprite, Agua mineral y Fresca

BOING

SABORES

- MANGO
- UVA
- GUAYABA
- FRESA

$44



Banda en vivo

VIERNES Y SABADOS

10:00PM



Reservaciones

Whatsapp - 999 502 1084

@mariscosinaloita @restaurantesinaloita @mariscossinaloita