

ENTRADAS

TORTILLA ASADERO	\$149.00
*AGUACHILE MIXTO 200gr.	\$210.00
*OSTIONES EN SU CONCHA (12pz)	\$145.00
AGUACHILE MAZATECO 200 gr.	\$190.00
PESCADILLAS (4pz)	\$95.00
*1/2 ORDEN DE OSTIÓN CONCHA (6pz)	\$85.00
GUACAMOLE	\$65.00
CALAMARES FRITOS 200gr.	\$110.00
*CARPACCIO DE CARACOL 120gr.	\$180.00
CARPACCIO DE PULPO 120gr.	\$150.00
CARPACCIO DE SALMÓN 120gr.	\$140.00
ORDEN AGUACATE 200gr.	\$30.00



Empanadas

COCTELES (Gde. 220gr / Med. 150gr.)

COCTEL CARACOL GDE.	\$195.00
COCTEL CARACOL MED.	\$155.00
COCTEL DE CAMARÓN Y PULPO GDE.	\$175.00
COCTEL DE CAMARÓN Y PULPO MED.	\$140.00
*COCTEL DE OSTIÓN GDE.	\$175.00
*COCTEL DE OSTIÓN MED.	\$140.00
*COCTEL DE PESCADO GDE.	\$175.00
*COCTEL DE PESCADO MED.	\$140.00
COCTEL DE PULPO GDE.	\$175.00
COCTEL DE PULPO MED.	\$140.00
*COCTEL MIXTO GDE.	\$175.00
*COCTEL MIXTO MED.	\$140.00
COCTEL DE CAMARÓN GDE.	\$175.00
COCTEL DE CAMARÓN MED.	\$140.00
COCTEL DE CARACOL MIXTO GDE.	\$190.00
COCTEL CARACOL MIXTO MED.	\$155.00



Coctel de camarón

TOSTADAS Y EMPANADAS

TOSTADA JAIBA (1pz)	\$33.00
TOSTADA MARLIN (1pz)	\$33.00
TOSTADA DE JÍCAMA CON CAMARÓN (1pz)	\$96.00
EMPANADA POR PZA, MARLÍN O JAIBA	\$33.00
EMPANADAS DE CAMARÓN	\$95.00
EMPANADAS DE JAIBA	\$95.00
EMPANADAS DE MARLIN	\$95.00
EMPANADAS MIXTAS	\$95.00
EMPANADA CAMARÓN PZA.	\$36.00



Tostada de jícama con camarón

CAMARONES (220gr)

CAMARÓN AL TAMARINDO	\$185.00
CAMARONES EN SALSA DE 3 QUESOS	\$185.00
CAMARÓN AL COCO	\$190.00
CAMARÓN AL CHILTEPÍN	\$185.00
CAMARONES AL MOJO DE AJO	\$185.00
CAMARONES B.B.Q.	\$185.00
CAMARONES EMPANIZADOS	\$185.00
CAMARONES A LA DIABLA	\$185.00
CAMARONES AL AJILLO	\$185.00
CAMARONES A LA MANTEQUILLA	\$185.00
ALAMBRE DE CAMARÓN	\$190.00
CAMARÓN PARA PELAR	\$185.00
CAMARÓN A LA PLANCHA	\$170.00
FETUCCINI CON CAMARÓN 150gr.	\$165.00



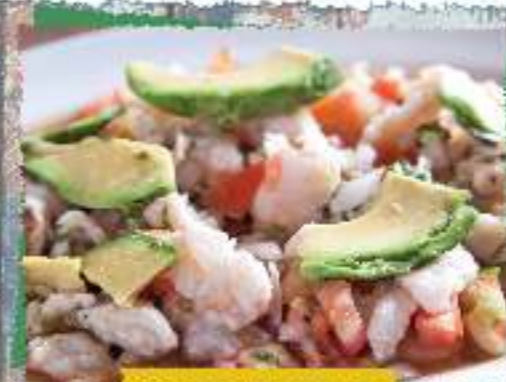
Camarones a la mantequilla

TACOS DE MARISCOS (Pza)

TACOS DE CAMARÓN	\$25.00
TACOS DE JAIBA	\$25.00
TACOS DE MARLÍN	\$25.00
TACOS DE PESCADOS	\$25.00

CEVICHE (Gde. 220gr / Med. 150gr.)

CEVICHE CARACOL GDE.	\$190.00
CEVICHE CARACOL MED.	\$160.00
CEVICHE MIXTO CON CARACOL GDE.	\$190.00
CEVICHE MIXTO CON CARACOL MED.	\$155.00
CEVICHE DE PULPO GDE.	\$175.00
CEVICHE DE PULPO MED.	\$155.00
CEVICHE DE CAMARÓN Y PULPO GDE.	\$175.00
CEVICHE DE CAMARÓN Y PULPO MED.	\$140.00
*CEVICHE MIXTO GDE.	\$175.00
*CEVICHE MIXTO MED.	\$140.00
*CEVICHE DE OSTIÓN GDE.	\$175.00
*CEVICHE DE OSTIÓN MED.	\$140.00
CEVICHE DE CAMARÓN GDE.	\$175.00
CEVICHE DE CAMARÓN MED.	\$140.00
*CEVICHE DE PESCADO GDE.	\$175.00
*CEVICHE DE PESCADO MED.	\$140.00



Ceviche de pescado

PULPO (220gr)

PULPO AL CHILTEPÍN	\$210.00
PULPO A LA DIABLA	\$210.00
PULPO A LA MANTEQUILLA	\$210.00
PULPO EN SU TINTA	\$210.00
PULPO AL MOJO DE AJO	\$210.00
PULPO A LA PLANCHA	\$210.00
PULPO AL AJILLO	\$210.00



Pulpo al ajillo

ENSALADAS

ORDEN DE ENSALADA MIXTA	\$70.00
-------------------------	---------

CALDOS Y SOPAS

CAZUELA DE MARISCOS	\$175.00
Con queso que se moltea para su delicia. (220gr)	
ARROZ CON CAMARÓN	\$150.00
Pide el caldillo o seco.	
ARROZ TUMBADA GDE.	\$150.00
Con mariscos y caldo cido.	
CALDO DE CAMARÓN GDE.	\$150.00
Una delicia que no podía faltar. (220gr)	
CHILPACHOLE DE JAIBA GDE.	\$150.00
Mejor que en Veracruz. (220gr)	
SOPA DE MARISCOS GDE.	\$155.00
Variedad y frescura lo hacen especial. (280gr)	
1/2 CAZUELA DE MARISCOS	\$130.00
1/2 ARROZ CON CAMARÓN	\$110.00
1/2 CHILPACHOLE JAIBA	\$110.00
1/2 CALDO DE CAMARÓN	\$110.00
1/2 SOPA MARISCOS	\$110.00
1/2 ARROZ TUMBADA	\$110.00
CONSUMÉ	\$40.00
ORDEN DE ALMEJA	\$60.00

FILETES (220gr)

FILETE MERO	\$175.00
FILETE DE PESCADO CARIBEÑO	\$175.00
FILETE DE TIHOSUCO	\$175.00
FILETE RELLENO DE MARISCOS	\$190.00
FILETE CHILTEPÍN	\$155.00
FILETE A LA DIABLA	\$135.00
FILETE A LA PLANCHA	\$135.00
FILETE A LA VERACRUZANA	\$135.00
FILETE AJILLO	\$135.00
FILETE AL MOJO DE AJO	\$135.00
FILETE EMPANIZADO	\$135.00



Filete a la plancha

SALSAS Y EXTRAS

SALSA TAMARINDO	\$105.00
SALSA HABANERA	\$105.00
SALSA MAYONESA CON AJO	\$105.00
ORDEN ARROZ	\$15.00
ORDEN VERDURAS	\$15.00
SALSA EXTRA	\$15.00
PURÉ DE PAPA	\$35.00
PLÁTANOS FRITOS	\$40.00
ORDEN FRIJOL	\$40.00
ORDEN DE PAN	\$15.00

VIVOS

ALMEJA CHOCOLATA ORDEN (3)	\$145.00
ALMEJA CHOCOLATA MEDIA DOCEÑA	\$280.00
ALMEJA CHOCOLATA DOCEÑA	\$560.00
OSTIÓN DEL GOLFO 6 PZAS.	\$180.00

PESCADO ENTERO

A LA DIABLA	\$0.35 Centavos el gramo
AL MOJO DE AJO	\$0.35 Centavos el gramo
A LA PLANCHA	\$0.35 Centavos el gramo
A LA VERACRUZANA	\$0.35 Centavos el gramo
RELLENO DE MARISCOS	\$0.35 Centavos el gramo

LANGOSTA

LANGOSTA POR GRAMO	\$1.35 el gramo
--------------------	-----------------

MENÚ INFANTIL

DEDOS DE PESCADO	\$65.00
FETUCCINE EN SALSA DE QUESO SUIZO	\$90.00
NUGGETS DE POLLO	\$65.00
PAPAS FRITAS	\$45.00
FETUCCINE EN SALSA DE QUESO CON CAMARÓN	\$129.00
FAJITAS DE POLLO	\$110.00
ESPAGUETTI A LA CREMA	\$65.00



Nuggets de pollo

ESPECIALIDADES

PARRILLADA DE MARISCOS GDE. (1,000gr.)	\$890.00
PARRILLADA DE MARISCOS MED.	\$490.00
*MOLCAJETE DE MARISCOS (400gr)	\$265.00
PULPO CHAMUSCADO	\$220.00
ARRACHERA	\$180.00
SALMÓN AL GUSTO	\$195.00
ATÚN AL GUSTO	\$180.00
OSTIÓN ROQUEFELLER	\$180.00
BROCHETA MAR Y TIERRA	\$190.00
BROCHETA OASIS	\$180.00
Combinación de morrones y camarón al estilo del chef, bañados en salsa roja gratinada con queso manchego.	
CAMARONES HAWAIIANOS	\$180.00
Camarones rellenos con queso crema envueltos con tocino y bañados con salsa de frutas tropicales.	
FILETE OASIS	\$180.00
Delicioso filete empanizado relleno de camarones marinados al vino blanco, sobre una cama de arroz blanco.	
CAMARÓN RELLENO	\$195.00
Camarones empanizados rellenos de queso crema envueltos en tocino, crujientes y cremosos.	
TOSTADAS DE PULPO (3pz)	\$140.00

BROCHETAS DE CAMARÓN 3 SALSAS	\$180.00
La sabor muy tropical en balance con salsa de mango, guacajana y tamarindo.	

FILETE PORTOBELLO	\$180.00
Filete de pescado sellado bañado en una rica y cremosa salsa de azafrán.	

MEDALLÓN EN CHIPOTLE	\$195.00
Filete gratinado y bañado con una rica salsa de chipotle.	

PAELLA DE MARISCOS	\$210.00
Realmente increíble con Camarón, Jaiba, Pulpo, Mejillones, Calamares y Almejas.	

JAIBAS ENTERAS RELLENAS	\$140.00
Tres piezas rellenas con un exquisito guiso de jaiba.	

STEAK DE PESCADO	\$165.00
Medallón de pescado sellado a la plancha, especias y un toque final de queso.	



Brochetas de camarón a las 3 salsas

POSTRES

PAVLOVA	\$79.00	CARLOTA	\$65.00
DELICIA DE MORANGO	\$79.00	PAVÉ BRASILEÑO	\$68.00
FONDANT DE CHOCOLATE	\$70.00	PETITE GATEAU	\$79.00
CRÈME BRÛLÉE	\$70.00	TAPIOCA	\$55.00
PASTEL DE QUESO ZARZAMORA	\$55.00	FLAN NAPOLITANO	\$55.00
PAN DE ELOTE	\$65.00	HELADOS	\$45.00
BRIGADERO	\$65.00		

* El tamaño que se muestra en el menú es el peso en crudo del plato y el precio puede variar al momento de su consumo.

En el Océano Pacífico existen muchas especies de camarón para satisfacer las exigencias de cantidad más altas. No obstante, todo en cantidad que camaroneros de alta calidad aseguran su calidad puede ser distinto para su salud, por lo que el consumo de los mismos es algo a tener en cuenta.