

The background is a light yellow color with a whimsical underwater theme. It features several blue line-art illustrations: waves of varying sizes, a large shrimp-like creature with an orange eye, a large fish with a smiling orange mouth, a fish with sunglasses, a squid-like creature with an orange eye, a scorpion-like creature, and a large striped worm-like creature. There are also many small fish, bubbles, and a cluster of dark blue dots representing a school of fish or a reef. The text "NUESTRO MENÚ DE PLAYITA" is written in orange, slanted capital letters in the upper right quadrant.

NUESTRO MENÚ
DE PLAYITA

~ MARIOLA ~



PESCADILLAS (3PZ) 150grs\$185

Sofrito de cazón con mayonesa habanero, lechuga, cebolla encurtida y aguacate.

CAMARONILLAS (3PZ) 150grs\$190

Sofrito de camarón con jitomate, cebolla, cilantro, mayonesa habanero, lechuga, cebolla encurtida y aguacate.

CAMARONES ROCA 150grs.....\$220

Camarones tipo boneless tempurizados con ceniza bañados en salsa de limón dulce, acompañados con un dip de jengibre, mango y chile chiltepin.

FILETITOS DE PESCADO (2PZS) 100grs\$170

Filetitos de pescado peto rebosados en tempura, acompañados con ensalada.

EMPANADA DE CAMARÓN (1PZ) 75grs\$145

Camarón, jitomate, cilantro, cebolla, pepino, en una crujiente empanada servida con aguacate y spicy.

CARNITAS DE ATÚN 150gr.....\$275

Crujientes cubos de atún marinados, sobre una cama de guacamole, acompañado de tortillas de maíz.

ENTRADAS





BARRA FRIA



OSTIONES (IPZ).....\$48

ALMEJA CHOCOLATA (IPZ).....\$95

TORRE DE MARISCOS 400gr.....\$625

Exquisita torre de mariscos "La Quebrada": Pulpo (100 grs), camarón (100 grs), cebolla morada, aceituna verde, jitomate, cilantro, pepino, aguacate. Acompañado de dos salsas (Petrólera y jugo de almeja).

CONCHA RELLENA (IPZ)\$80

CRUDO DE ATÚN 120gr.....\$178

Láminas de atún sellado con vinagreta de chile meco, cebolla morada, pepino persa, cilantro y hojuélas.



AGUACHILE NEGRO CAMPECHANO 150gr.....\$246

AGUACHILE VERDE CAMPECHANO 150gr.....\$236

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN 150gr.....\$246

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN 150gr.....\$236

- **NEGRO:** Picante combinación de chile habanero tatemado, cebolla blanca, ajo y un toque de vinagre de manzana.
- **VERDE:** Mix a base de chile serrano, pepino, tomate, jengibre, cebolla blanca y vinagre de manzana.

AGUACHILE





LOS CÓCTELES



CÓCTEL DE CAMARÓN NEGRO 150gr	\$235
CÓCTEL DE CAMARÓN CATSUP 150gr	\$245
VUELVE A LA VIDA CATSUP 200gr	\$295
Camarón cocido, pulpo y ostión.	
VUELVE A LA VIDA NEGRO 200gr	\$285
Camarón cocido, pulpo y ostión.	
CEVICHE DE PESCADO 200gr	\$290
CEVICHE TRITÓN 120gr	\$285
Camarón, callo de almeja y arrachera en salsa petrolera y salsa macha.	
CEVICHE TROPICANA 150gr	\$275
Camarón, atún, mango y piña en salsa tropical.	

SALSAS

- **CATSUP:** Mezcla de salsa tipo catsup preparada, jitomate, pepino, aguacate, cebolla y cilantro.
- **NEGRO:** Chile habanero tatemado, jitomate, pepino, aguacate, cebolla y cilantro.



LOS TACOS



TACO DE PESCADO (IPZ) 50gr.....	\$78
Pescado rebosado, jitomate, col, cebolla morada, cilantro y aguacate, aderezo spicy.	
TACO DE CAMARÓN REBOSADO (IPZ) 50gr.....	\$75
Camarón rebosado, jitomate, col, cebolla morada, cilantro y aguacate, aderezo spicy.	
TACO EL GOVER!!! (IPZ) 40gr.....	\$60
Delicioso taco preparado en tortilla de harina, con sofrito de camarón, frijoles, queso manchego y aguacate.	
TACO PAPAGAYO (IPZ) 60gr.....	\$95
Taco grillado a la talla relleno de camarones a la diablo con queso.	
TACO DE MACHACA DE CAMARÓN (IPZ) 200gr.....	\$210
Chile güero envuelto en tocino, relleno de machaca de camarón.	
TACO DE PULPO (IPZ) 70gr.....	\$110
Pulpo sofrito con cebolla morada, bañada en aderezo spicy con jitomate, cebolla, cilantro y aguacate.	
TACO DE SARDINA (IPZ) 90gr.....	\$145
Sardina a la vizcaína, en tortilla de harina acompañado de chile güero.	
TACO DE MARLIN AL PASTOR (IPZ) 70gr.....	\$75
Marlin marinado en salsa al pastor, con queso manchego, piña asada, cebolla morada y cilantro.	
TACO DE ARRACHERA (IPZ) 70gr.....	\$95
Fajitas de arrachera con cebolla morada, bañadas en salsa negra, con queso manchego.	
TACO DE JAIBA (Una Jaiba completa) 120gr.....	\$205
Jaiba empanizada, acompañada de un sofrito veracruzano a la mantequilla y pomada de aguacate.	



ATÚN 75gr..... \$140

Cubos de atún marinados con salsa negra de la casa, con poro frito y aguacate.

MARLIN 75gr..... \$115

Marlín con aderezo de habanero, cebolla, jitomate, pepino, cilantro y aguacate.

PULPO 75gr..... \$215

Con jitomate, cebolla, pepino, aderezado con jugo de limón y aguacate.

PULPO JALAPEÑO 75gr..... \$180

Sofrito de cebolla, chile cuaresmeño y pulpo, sobre una cama de guacamole.

CAMPECHANA 75gr..... \$140

Camarón crudo y atún, aderezado con jugo de limón, jitomate, cebolla, cilantro, pepino y aguacate.

ACAPULCO 90gr..... \$162

Camarón, pulpo, pescado, cebolla, cilantro, jitomate, pepino, aguacate y salsa coctelera.

CAMARÓN 75gr..... \$140

Camarón cocido, aguacate, jitomate, cebolla, pepino, cilantro, aderezo con jugo de limón.

LA CALLO KEN 120gr..... \$185

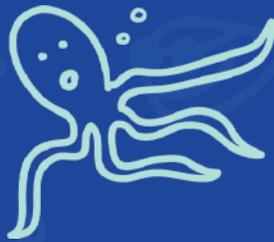
Callo de almeja, camarón crudo y atún, marinados en clamato con pepino, cebolla morada, aderezo de habanero, aguacate y cilantro.

AL AJILLO 75gr..... \$175

Pulpo y camarón marinados en ajillo con piña y aguacate.

TOSTADAS





ACUÉRDATE DE ACAPULCO



PESCADO ZARANDEADO 1 kg \$1,300

Huachinango bien freskibon por kg, maserado de la casa.
Acompañado de arroz, papas gajo con aderezo y ensalada.

Tiempo de Preparación de 20 a 25 minutos.

CAMARONES ZARANDEADO 225 gr..... \$410

Camarones marinados en salsa talla cocinados al grill
con ensalada y arroz.

PESCADO EMPAPELADO 200 gr..... \$350

Filete de pescado cocinado al vapor con zanahoria, pimiento morrón
y calabaza, con un toque de mantequilla, acompañado de arroz.

PESCADO EMPAPELADO CON FRUTOS DEL MAR.. \$460

200grs. Filete de pescado blanco acompañado de mariscos (Callo de almeja,
Camarón, Calamar, y Almeja chirla) en salsa de tomate con un toque picante.

PULPO AL GRILL 300 grs..... \$700

Suave pulpo con maserado de la casa, cocinado al grill, acompañado
de papas tipo gajo con aderezo de la casa.

Tiempo de Preparación de 20 a 25 minutos.

CAMARONES JUMBO EN SALSA DE CERVEZA \$780

400grs. Camarones jumbo bañados en salsa talla a la cerveza
acompañados de papas a la francesa.

JAIBAS RELLENAS 180 grs..... \$290

Dos piezas de jaiba rellenas, acompañadas de arroz blanco y
aderezo picante.



DE LA COCINA



CAMARONES AL COCO 280 gr.....\$295

Acompañado de ensalada y salsa mango con un toque de picante.

CAMARONES ENVUELTOS 360 gr..... \$300

Camarones rellenos de queso filadelphia envueltos de tocino, acompañados de ensalada y arroz.

CAMARONES A LA DIABLA 150 gr..... \$230

Camarones bañados en una deliciosa salsa cremosa a base de chile chipotle meco, gratinados con queso manchego.

CAMARONES AL GUSTO 150 gr.....\$275

Acompañados de ensalada y arroz. (Mojo, ajillo o empanizado)

FILETE AL GUSTO 150 gr.....\$275

Acompañados de ensalada y arroz. (Mojo, ajillo o empanizado)

ENCHILADAS SUIZAS DE CAMARÓN(3PZS)150 gr..\$270

3 Piezas. Rellenas de camarones a la mantequilla, bañadas en una deliciosa salsa suiza, gratinados con queso manchego y acompañadas de frijoles refritos.

CALDO DE CAMARÓN 150 grs.....\$270

Con verdura cocida, papa y zanahoria

SOPA DE MARISCOS 350 grs.....\$295

BLANCA: FONDO DE PESCADO Ó ROJA: FONDO DE CAMARÓN

Almeja chirla, camarón, calamar y callo de almeja.

ARROZ TUMBADA 330 grs..... \$325

Arroz tipo paella caldoso, acompañado de almeja chirla, aros de calamar, camarón y callo de almeja.

**ARROZ Y
CALDOS**

POSTRES



BROWNIE DE CHOCOLATE 135gr..... \$115

Brownie artesanal, con helado de vainilla, decorado con azúcar glass y fresa.

PAN DE ELOTE 225gr..... \$90

Pan casero horneado con un toque de fresa y azúcar glass.

PLÁTANOS FRITOS 150grs..... \$70

Plátanos fritos acompañados con crema de la casa.

PLÁTANO GRILL 320grs..... \$70

Plátano macho, al grill abierto en mariposa bañado con crema de la casa, cajeta, y trozos de nuez.

Tiempo de Preparación de 20 a 25 minutos.

FRESAS CON CREMA 160gr..... \$75

Fresas con crema de la casa y riquísimo coco tostado.



CERVATANAS

CAGUAMA VICTORIA 940ml	\$139
CAGUAMA CORONA 940 ml	\$139
DOS EQUIS LAGER 325ml	\$60
DOS EQUIS AMBAR 325ml	\$60
INDIO 325ml	\$60
TECATE 325ml	\$60
TECATE LIGHT 325ml	\$60
BOHEMIA CLARA 355ml	\$65
BOHEMIA OBSCURA 355ml	\$65
BOHEMIA WAISSEN 355ml	\$65
*Hasta agotar existencia	
HEINEKEN 355ml	\$70
HEINEKEN O.O 355ml	\$70
*Hasta agotar existencia	
HEINEKEN SILVER 355ml	\$70
CORONA 355ml	\$60
PACIFICO 355ml	\$60
*Hasta agotar existencia	
VICTORIA 355ml	\$60
NEGRA MODELO 355ml	\$65
MODELO ESPECIAL 355ml	\$65
CERVEZA ARTESANAL 355ml	\$100
Colimita y Piedra Lisa	
CLAMACHEVE	\$27
Escarchado de tajin y sal, 4oz de clamato con salsas negras y limón.	
CLAMATO NATURAL 355ml	\$55
TARRO MICHELADO	\$22
l oz de jugo de limón, salsas negras, escarchado con sal y tajin	
TARRO CHELADO	\$19
loz de jugo de limón, escarchado con sal	
TARRO CON TAMARINDO Y CAMARÓN	\$36
l oz de jugo de limón, escarchado con tamarindo preparado y tajin, con un riquísimo camarón seco marinado en salsas de la casa.	
TARRO CON TAMARINDO	\$29
l oz de jugo de limon, escarchado con tamarindo preparado y tajin	
VASO PARA SUERO	\$17
l oz de jugo de limón, escarchado con sal.	

PARA TOMAR

COCTELERÍA

MÓCTELES "COCTELERIA SIN ALCOHOL"	\$95
(Atardecer, Sol, Arena, Nectar del Mar).	
TIBURONCIN 45ml	\$175
Zummo de limón, Kiwi, Fresa y Ginebra.	
MEZCALITAS 45ml	\$160
Piña, guayaba, jamaica y tamarindo.	
MARGARITAS 45ml	\$160
Fresa, mango, Tamarindo y limón	
MARGACHEVES 45ml	\$185
Fresa, mango, Tamarindo y limón	
MARIOLADA 355ml	\$210
Escarchada con tamarindo preparado, tajin, bastones de pepino y zanahoria, 5oz de clamato preparado con limón y salsas de la casa 4pz de ostion y 4pz de camarón.	
PECADO DEL MAR 45ml	\$175
PEPE PEPINO 45ml	\$175
GIN DE MANDARINA 45ml	\$175
GIN DE FRUTOS ROJOS 45ml	\$210
PIÑA COLADA 45ml	\$120
HAWAII AND BLUE 45ml	\$175

APERITIVOS/DIGESTIVOS

APEROL	\$230
CARAJILLO	\$190

PARA REFRESCAR

REFRESCO 355 ml	\$45
NARANJADA 450 ml	\$40
Mineral o natural	
LIMONADA 450 ml	\$40
Mineral o natural	
TOPO CHICO 355 ml	\$50
AGUA EMBOTELLADA 600 ml	\$40
AMERICANO NESPRESSO 150ml	\$45
CAPUCCINO NESPRESSO VAINILLA 180ml	\$60
EXPRESSO NESPRESSO 150ml	\$45
VASO DE AGUA DE SABOR 450ml	\$40
Horchata o jamaica	





RONES

BACARDI BLANCO	\$135
HAVANA 7	\$175

GINEBRA

LARIOS	\$120
TANQUERAY	\$190
BOMBAY	\$185

TEQUILA

HORNITOS PLATA	\$125
DON JULIO 70	\$300
MAESTRO TEQUILERO DIAMANTE	\$230

WHISKEY/BOURBON

JIM BEAM	\$140
RED LABEL	\$155

VODKA

ABSOLUT	\$135
STOLICHNAYA	\$130

COÑAC/BRANDY

HENNESSY	\$370
TORRES 10	\$145

MEZCAL

UNION	\$190
400 CONEJOS	\$175
MONTE LOBOS	\$205

*Nuestros destilados son de 1.5 onzas (45 ml) y solo incluyen un mezclador de 235 ml.

DESTILADOS



