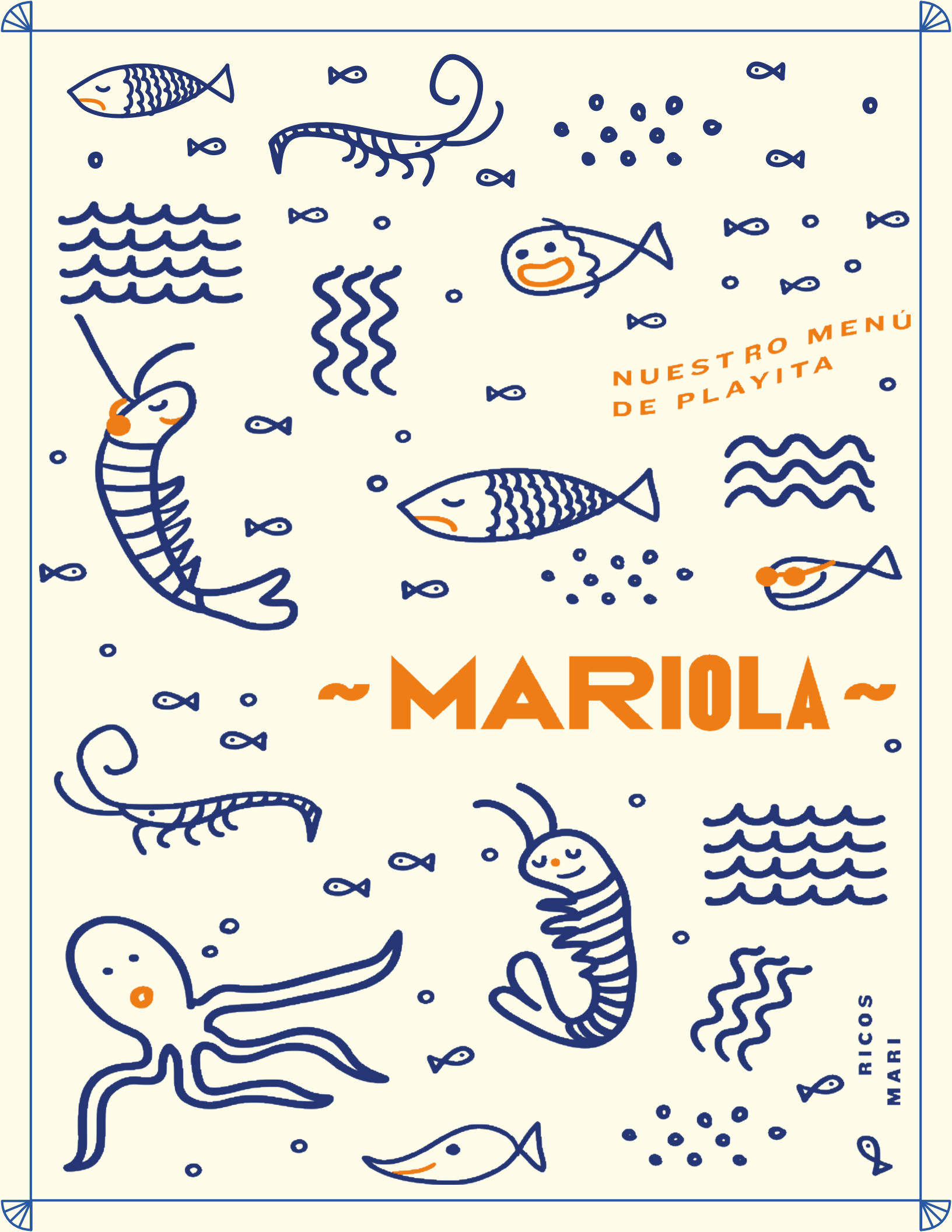


The background of the entire page is a light cream color, framed by a thin blue border. Scattered throughout are various blue line-art illustrations of sea life: several fish of different sizes and shapes, some with orange accents on their mouths or eyes; a large shrimp-like creature with a long antennae; a squid-like creature with long tentacles; and numerous small circles representing bubbles. There are also stylized wavy lines representing water or currents. The text is integrated into this scene.

~ MARIOLA ~

NUESTRO MENÚ
DE PLAYITA

RICOS
MARI



ENTRADAS

PESCADILLAS (3PZS) 150grs \$185

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

CAMARONILLAS (3PZS) 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 (IPZ) 75grs .. \$145

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

CARNITAS DE ATÚN 150grs \$275

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

**SHOTS, MÚSICA
& PURA VIBRA
PLAYERA**

LA HORA
Luis Miguel

**COCTELERÍA,
CERVEZA Y
DESTILADOS**
*APLICAN RESTRICCIONES

**3PM-
5PM**

**JUEVES Y
VIERNES**

BARRA FRÍA

OSTIONES (IPZA) \$48

ALMEJA CHOCOLATA (IPZA) \$95

TORRE DE MARISCOS 400grs \$625

Exquisita torre de mariscos "La Quebrada": Pescado (200 grs), 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 (IPZA) \$80

CRUDO DE ATÚN 120grs \$178

Atún sellado sellado sobre vinagreta de chile chipotle meco, acompañado de pepino persa, hojuelas de ajo.



AGUACHILE

AGUACHILE NEGRO CAMPECHANO

150grs \$246

AGUACHILE VERDE CAMPECHANO

150grs \$236

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN

150grs \$246

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN

150grs \$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.

LOS CÓCTELES

CÓCTEL DE CAMARÓN NEGRO 150grs ... \$235

CÓCTEL DE CAMARÓN CATSUP 150grs. \$245

VUELVE A LA VIDA NEGRO 200grs \$295

Camarón cocido, pulpo y ostión.

VUELVE A LA VIDA CATSUP 200grs \$285

Camarón cocido, pulpo y ostión.

CEVICHE DE PESCADO 200grs \$290

CEVICHE TRITÓN 120grs \$285

Camarón, callo de almeja con arrachera en salsa petrolera y salsa macha.

SALSAS

NEGRO: Chile habanero tatemado, jitomate, pepino, aguacate, cebolla y cilantro.

CATSUP: Mezcla de salsas tipo catsup preparada con jitomate, pepino, aguacate, cebolla y cilantro.



LAS TOSTADAS

ATÚN 75grs \$140

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

MARLÍN 75grs \$115

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

PULPO 75grs \$215

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

PULPO JALAPEÑO 75grs \$180

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

CAMPECHANA 75grs \$140

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

ACAPULCO 90 grs \$162

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

CAMARÓN 75grs \$140

Camarón cocido, aderezado con limón, jitomate, pepino, cebolla y cilantro, sobre una tostada con habanero y spicy, acompañado de un abanico de aguacate.

LA CALLO KEN 120grs \$185

Camarón crudo y atún en salsa de clamato, salsas negras y un toque de picante sobre una tostada con habanero y spicy, acompañado de un abanico de aguacate.

AL AJILLO 75grs \$175

Tostada de pulpo y camarón, con un toque de piña al ajillo agridulce, acompañado de un abanico de aguacate.



LOS TACOS

TACO DE PESCADO (IPZA) 50grs \$78

Delicioso taco de pescado rebozado, sobre una tortilla de harina con jitomate, cebolla morada, cilantro y aguacate con aderezo.

TACO DE CAMARÓN (IPZA) 50grs \$75

Delicioso taco de camarón rebozado, sobre una tortilla de harina con jitomate, cebolla morada, cilantro y aguacate con aderezo.

TACO EL GOVER!!! (IPZA) 40grs \$60

Delicioso taco preparado en tortilla de harina, con sofrito de camarón, frijoles, queso manchego y aguacate.

TACO PAPAGAYO (IPZA) 60grs \$95

Taco grillado a la talla relleno de camarones a la diablo con queso preparado en tortilla de harina.

TACO DE MACHACA DE CAMARÓN (IPZA) \$210

200grs Delicioso taco de chile güero envuelto en tocino, relleno de machaca de camarón, sobre una tortilla de harina.

TACO DE PULPO (IPZA) 70grs \$110

Delicioso taco de sofrito de pulpo, con cebolla morada, bañado con aderezo spicy, jitomate, cebolla y cilantro, servido en tortilla de harina.

TACO SARDINA (IPZA) 90grs \$145

Delicioso taco de sardina a la vizcaina, acompañado de chile güero, servido sobre tortilla de harina.

TACO DE MARLIN AL PASTOR (IPZA) \$75

70grs Delicioso taco de marlin en salsa al pastor, con queso manchego, piña asada, cebolla morada y cilantro, servido sobre una tortilla de harina.

TACO ARRACHERA (IPZA) 70grs \$95

Delicioso taco de fajitas de arrachera bañadas en salsa negra con cebolla morada y queso manchego, servido sobre una tortilla de harina.

TACO DE JAIBA (IPZA COMPLETA) 120grs . \$205

Delicioso taco de jaiba empanizada, acompañado de un sofrito veracruzano a la mantequilla y pomada de aguacate, servido sobre una tortilla de harina.



LUNES A VIERNES

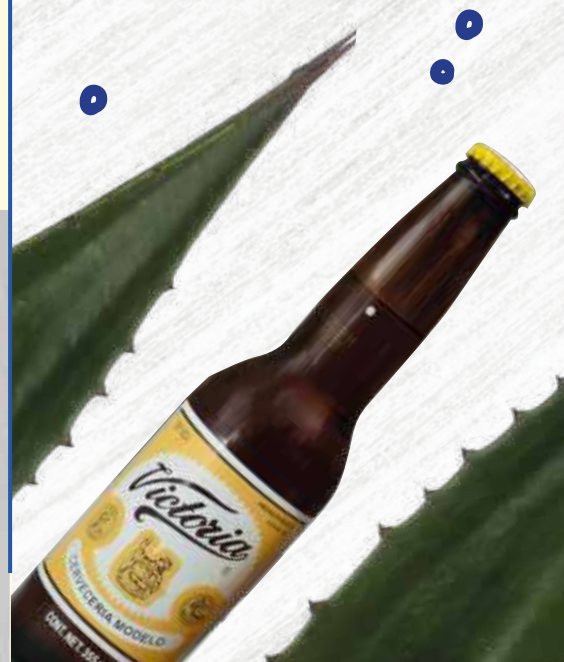
**MEZCAL +
CERVEZA**

\$150

**DE 5PM
AL CIERRE**

**TODAS LAS CERVEZAS EXCEPTO
MODELO ESPECIAL, BOHEMIA Y HEINEKEN**

*APLICAN RESTRICCIONES



ACUÉRDATE DE ACAPULCO

PESCADO ZARANDEADO 1kg \$1,300

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

🕒 **Tiempo de preparacion de 20 a 25 minutos.**

CAMARONES ZARANDEADOS 225grs \$410

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

PESCADO EMPAPELADO 225grs \$350

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

PESCADO EMPAPELADO CON FRUTOS DEL MAR 200grs \$460

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 300grs \$700

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

🕒 **Tiempo de preparacion de 20 a 25 minutos.**

CAMARONES JUMBO EN SALSA DE CERVEZA 400grs \$780

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

JAIBAS RELLENAS 180grs \$290

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



CAMARONES AL COCO 280grs \$295

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

CAMARONES ENVUELTOS 360grs \$300

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

CAMARONES A LA DIABLA 150grs \$230

Camarones en salsa de chile chipotle meco, gratinados con queso manchego. ¡Deliciosos!

CAMARONES AL GUSTO 150grs \$275

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

FILETE AL GUSTO 150grs \$275

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

ENCHILADAS SUIZAS DE CAMARÓN

(3PZS) 150grs \$270

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



ARROZ Y CALDOS

CALDO DE CAMARÓN 150grs \$270

Con verdura cocida, papa y zanahoria

SOPA DE MARISCOS 350grs \$295

SOPA BLANCA: FONDO DE PESCADO

SOPA ROJA: FONDO DE CAMARÓN

Almeja chirla, camarón, calamar y callo de almeja.

ARROZ TUMBADA 330grs \$325

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

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE 135grs \$115

Brownie artesanal con helado de vainilla decorado con azúcar glass y fresas.

PAN DE ELOTE 225grs \$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 preparacion de 20 a 25 minutos.**

FRESAS CON CREMA 160grs \$75

Fresas con crema de la casa y riquísimo coco tostado.



\$165
+1 REFIL GRATIS

*APLICAN RESTRICCIONES

SÁBADO Y DOMINGO PARRILEROS
COMPRANDO UNO DE NUESTROS PLATILLOS AL GRILL, LAS CHEVES VAN POR NUESTRA CUENTA

PESCADO ZARANDEADO +4 CERVEZAS	PULPO AL GRILL +2 CERVEZAS
CAMARONES ZARANDEADOS +1 CERVEZA	CAMARONES A LA CERVEZA +2 CERVEZAS

*APLICAN RESTRICCIONES



PARA TOMAR

CAGUAMA VICTORIA 940ml	\$139
CAGUAMA CORONA 940ml	\$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 WAISSSEN 355ml	\$65
*Hasta agotar existencia	
HEINEKEN 355ml	\$70
HEINEKEN 0.0 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 355ml	\$27
Escarchado de tajin y sal, 4oz de clamato con salsas negras y limón.	
CLAMATO NATURAL 355ml	\$55
TARRO MICHELADO	\$22
1 oz de jugo de limón, salsas negras, escarchado con sal y tajin	
TARRO CHELADO	\$19
1 oz de jugo de limón, escarchado con sal	
TARRO CON TAMARINDO Y CAMARÓN	\$36
1 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
1 oz de jugo de limon, escarchado con tamarindo preparado y tajin.	
VASO PARA SUERO	\$17
1 oz de jugo de limón, escarchado con sal.	





COCTELERÍA



MÓCTELES "COTELERÍA SIN ALCOHOL".. \$95

(ATARDECER, SOL, ARENA, NECTAR DEL MAR)

TIBURONCIN 45ml \$175

ZUMO 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 ostión y 4pz de camarón.

PECADO DE 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

PARA REFRESCAR

REFRESCO 355ml \$45

LIMONADA 450ml \$40

MINERAL O NATURAL

NARANJADA 450ml \$40

MINERAL O NATURAL

TOPO CHICO 450ml \$50

AGUA EMBOTELLADA 600ml \$40

AMERICANO NESPRESSO 150ml \$45

CAPUCCINO NESPRESSO VAINILLA

180ml \$60

EXPRESO NESPRESSO 150ml \$45

VASO DE AGUA DE SABOR 450ml \$40

HORCHATA O JAMAICA

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

APEROL \$230

CARAJILLO \$190

DESTILADOS

*NUESTROS DESTILADOS SON DE 1.5 ONZAS (45 ML)
Y SOLO INCLUYEN UN MEZCLADOR DE 235 ML.

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