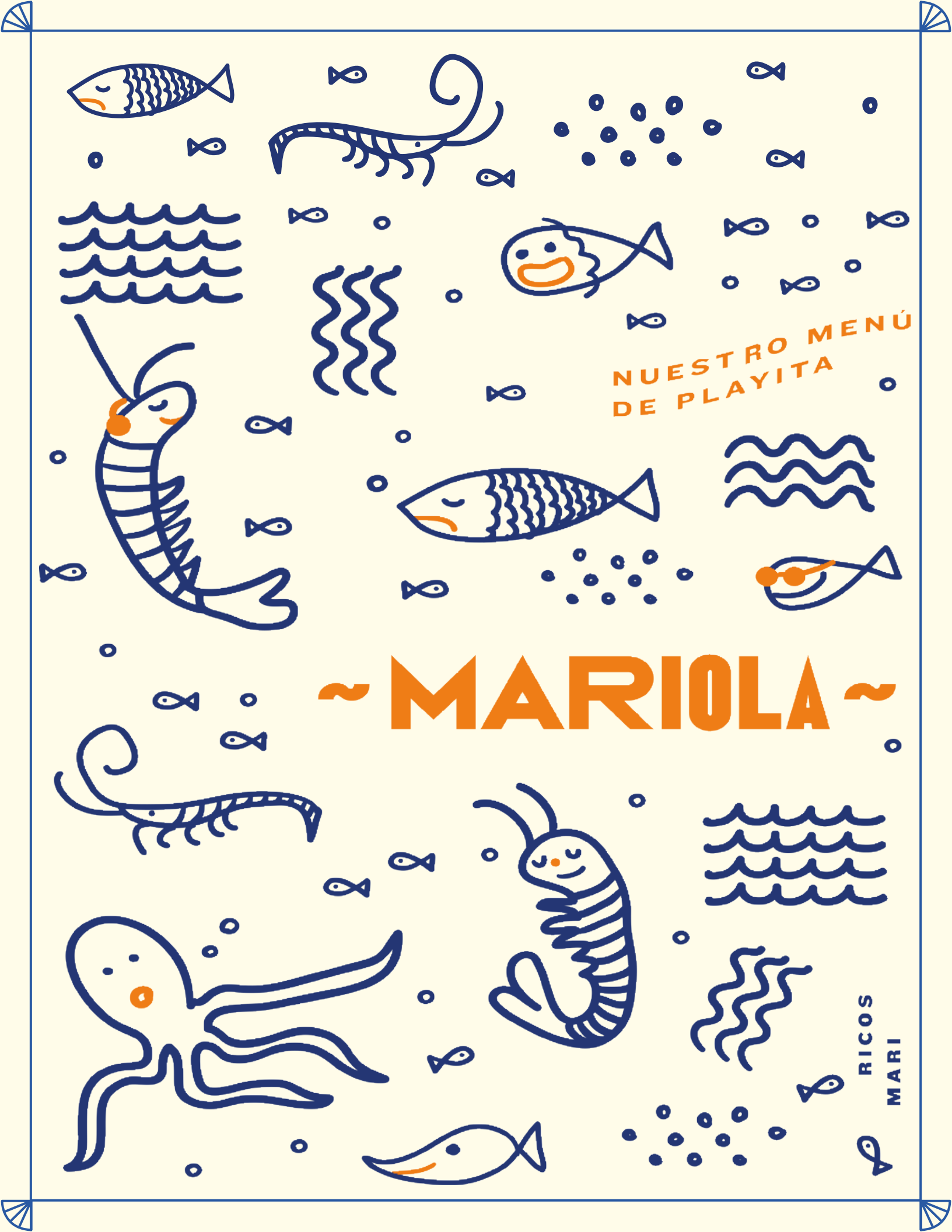


A stylized illustration of an underwater scene. The background is a light cream color, framed by a blue border. Various sea creatures are depicted in blue line art: several fish of different sizes, some with orange mouths or eyes; a large shrimp-like creature with orange antennae; a squid-like creature with an orange eye; and a small octopus-like creature. There are also blue wavy lines representing water or bubbles, and small blue circles representing bubbles. The text "NUESTRO MENÚ DE PLAYITA" is written in orange, slanted capital letters in the upper right. The name "MARIOLA" is written in large, bold, orange capital letters in the center, flanked by tilde symbols. In the bottom right corner, the words "RICOS MARI" are written vertically in blue capital letters.

NUESTRO MENÚ
DE PLAYITA

~ MARIOLA ~

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

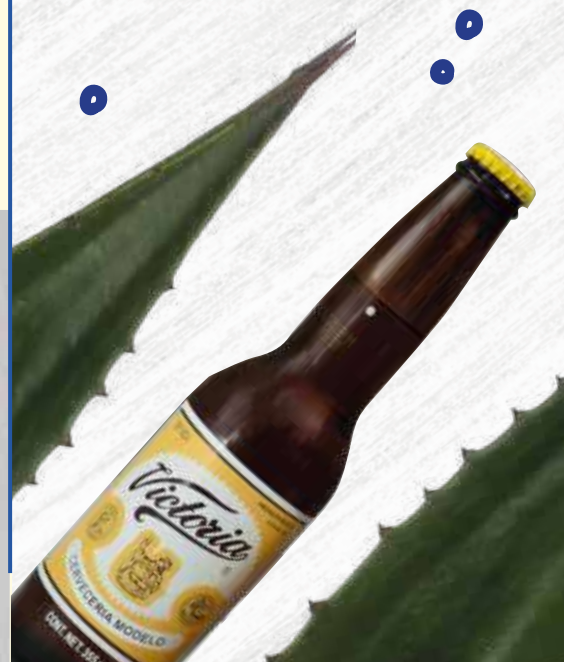
**MEZCAL +
CERVEZA**

\$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.



BRUDY VASOS

EN MARIOLA LA VIDA ES MÁS SABROSA

MARIOLA

+\$20 PREPA RALO

\$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