

ENTRADAS

Cono

Camarón	\$109	Camarón Spicy	\$119
Cangrejo	\$109	Cangrejo Spicy	\$119
Pulpo	\$129	Pulpo Spicy	\$139
Salmón	\$129	Salmón Spicy	\$139
Atún	\$119	Atún Spicy	\$139

Brochetas de Queso (2pz) \$109

Gelshas \$209

Rollitos rellenos de queso crema, camarón, aguacate y sriracha

Camarones Philadelphia \$199

Camarones rellenos en queso crema (5 pzas)

Guacamole Sencillo \$209

Guacamole de Mariscos \$269

Aguacate, tomate, cebolla morada, cilantro, salpimentado con limón, un toque de salsa verde, camarón cocido, camarón curtido, atún, pulpo y un toque especial con salsa de la casa

Sashimi Curricanes \$269

Spicy de cangrejo, pepino, aguacate, envueltas en finas láminas de atún, bañadas en aderezos especiales

Sashimi \$239

Cortes finos de pescado, atún, salmón o mixto

Camarones Roca \$299

Camarones crujientes con aderezo chipotle

Concha de Mariscos Horneada \$249

Verduras salteadas acompañada de camarón, pulpo, salmón y cangrejo servida en una concha horneada con un aderezo de la casa y especias orientales

SI TIENE ALERGIA A ALGÚN ALIMENTO FAVOR DE HACERLE SABER A SU MESERO AL MOMENTO DE SU ORDEN

ARROZ Y FIDEOS

Gohan \$69

Arroz blanco

Gohan Especial \$179

Camarón, tampico, philadelphia, aguacate y furikake

Yakimeshi \$149

Arroz frito con verduras salteadas

Yakimeshi Mixto \$189

Arroz frito con verduras salteadas, cebollín, camarón y carne

Yakimeshi Especial \$219

Arroz frito con verduras salteadas, camarón, carne, tampico, philadelphia, aguacate, cebollín y furikake

Shirachi Especial \$229

Arroz blanco, surimi, atún, camarón cocido, salmón, tampico spicy, aguacate, salsa sriracha, pulpo, furikake

Sushi Bola \$129

Bola de arroz rellena de queso crema, tampico e ingredientes a elegir (camarón, carne o pollo) empanizada

Teriyaki

Verduras salteadas, proteína a elegir, mezclados en salsa especial acompañado de arroz blanco

Pollo o carne \$239 Camarón \$269
Mixto \$259 Cielo, mar y tierra \$289

Sopa Miso \$129

Pasta misoshiro, champiñón, fideos blancos, cebollín, alga deshidratada y tofu

Yaki-udon

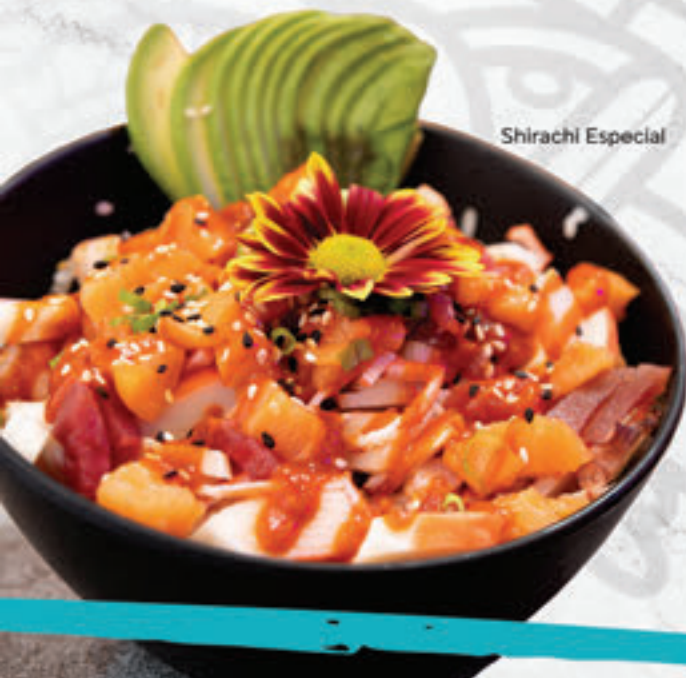
Fideos de pasta udon, verduras salteadas mezclados en salsa de la casa

Pollo o carne \$179 Camarón \$189
Mixto \$189



Geishas de Camarón

Shirachi Especial



SUSHI

ROLLOS TRADICIONALES

California

Por dentro pepino, aguacate, queso philadelphia

Camarón \$169

Cangrejo \$159

Philadelphia

Por dentro pepino, aguacate, por fuera cubierto con queso philadelphia

Camarón \$169

Cangrejo \$159

Vegetariano

\$149

Por dentro philadelphia, pepino, zanahoria y aguacate, por fuera semillas de sésamo

Cangrejo, Camarón, Carne o Pollo

\$209

Elige tu proteína. Por dentro pepino, aguacate y philadelphia

Dos Quesos

\$229

Por dentro aguacate, philadelphia, carne y camarón, por fuera queso manchego y surimi

ROLLOS EMPANIZADOS

Mar y Tierra

\$219

Por dentro aguacate, philadelphia, carne y camarón con una guarnición de tampico

Cielo, Mar y Tierra

\$229

Por dentro aguacate, philadelphia, carne, pollo, camarón con una guarnición de tampico



Dos Quesos

ROLLOS ESPECIALES

Guamuchilito

\$239

Por dentro pepino y surimi, por fuera cubierto con queso philadelphia camarón, pulpo, aguacate, coronado con ensalada de tampico y bañado en una salsa especial

Rumorosa

\$239

Por dentro pepino, aguacate y camarón empanizado, por fuera cubierto de queso philadelphia y ensalada de tampico

Avocado

\$239

Por dentro queso philadelphia, ensalada de tampico y camarón empanizado, por fuera cubierto de aguacate bañado con una salsa especial

Spicy Tuna

\$259

Por dentro pepino, aguacate, queso crema y cangrejo, por fuera topping de atún picado

Amor-Amor

\$279

Por dentro pasta de salmón, atún, cangrejo, queso y aguacate, alga por fuera y capeado bañado en salsa especial, masago y cebollín

Cilantro Especial

\$269

Por dentro pepino, aguacate, queso y atún, por fuera atún sellado, aderezo de cilantro

Carlitos Especial

\$279

Por dentro pepino, camarón, cangrejo y pulpo, por fuera alga, salmón, atún, bañado en salsa de la casa

Luisa Especial

\$279

Por dentro queso, pepino, aguacate, camarón empanizado, por fuera salmón, topping de cangrejo, tiras de atún, salsa de mango y salsa de la casa



Spicy Tuna

Banana

\$239

Por dentro pepino, aguacate, philadelphia y cangrejo empanizado, por fuera plátano macho frito

Mazatleco

\$239

Por dentro pepino, philadelphia, aguacate, camarón empanizado, por fuera cubierto de salmón, cebollín, crocante de camarón bañado en salsa de anguila y chipotle

ROLLOS HORNEADOS

Spicy Ebi

\$279

Por dentro queso, pepino, aguacate, por fuera masago, coronado con spicy camarón y aderezo del chef

Spicy Cheese

\$279

Por dentro camarón, pepino, aguacate, queso, por fuera empanizado coronado spicy queso manchego

Cachanilla Especial

\$279

Por dentro pepino, aguacate, philadelphia y camarón, por fuera cubierto de masago, un spicy de cangrejo y aderezo del chef, bañado en una salsa especial

Calorcito Especial

\$279

Por dentro philadelphia, aguacate, camarón y carne, por fuera queso manchego, cangrejo. Empanizado con una aderezo del chef y salsa especial

Pez Gallo Especial

\$279

Por dentro pepino, aguacate, philadelphia y camarón, por fuera cubierto de salmón bañado en un aderezo del chef y una salsa especial

Pez Gallo Especial



Patrón \$299

Por dentro philadelphia, pepino y aguacate. Envuelto en atún, con topping de camarón y pulpo, cebolla, pepino, salsa de mango y cangrejo frito

La Patrona \$299

Rollo sin arroz con cama de salmón. Por dentro pepino, aguacate y philadelphia. Coronado con spicy de atún, salsa cítrica y betabel frito. En espejo de aderezo de cilantro

Aguachile Roll \$299

Rollo con poco arroz por dentro, philadelphia, cangrejo, pepino y camarón. Camarón por fuera, forrado de camarón curtido. Topping de trozos de atún fresco bañados en salsa ancla negra, acompañado de aguacate

Star 27 \$299

Rollo sin arroz hecho en una cama de alga de arroz por dentro pepino, aguacate, cangrejo, camarón, pulpo y atún. Coronado con camarón curtido, cebolla juliana, bañado con una salsa del chef de cítricos

ROLLOS DEL PATRÓN

Guapo Roll \$289

Por dentro camarón, callo perla, pepino, philadelphia y aguacate. Por fuera forrado de atún coronado con aderezo y masago

Greñudo Roll \$289

Por dentro camarón, pepino y aguacate. Por fuera philadelphia, queso chihuahua y serrano. Empanizado y coronado con un spicy de kanikama

Chacal Roll \$289

Por dentro pepino, aguacate, philadelphia, camarón, empanizado. Coronado con chicharrón de salmón y togarachi

La Torresita \$289

Primer piso de arroz, segundo piso de tampero spicy, tercer piso de atún y cuarto piso de spicy de camarón coronado con aguacate y spicy de kanikama, bañado en salsa de anguila y chipotle.



Aguachile Roll



MAS FOTOS

TACOS

Burrito de Camarón Capeado \$229

Tortilla gigante de harina con costra de queso, salsa mexicana, aguacate, lechuga, frijol, cebolla frita, bañado con aderezo chipotle, acompañado con papas gajo

Taco Gobernador \$89

Taco relleno de camarón ranchero y queso manchego y salsa tatemada

Taco Pez Gallo \$89

Costra de queso, camarón salteado, cebolla frita y bañado con aderezo chipotle y salsa tatemada

Taco Costeño \$89

Camarón, tocino, morrón, costra de queso chihuahua, aguacate y aderezo chipotle

Taco Playero \$99

Pulpo picado salteado con aceitunas y cebolla

Taco del Desierto \$99

Pulpo, camarón, marlin, cebolla, serrano, chile güero y costra de queso

Taco de Carreta

Tortilla de maíz, pescado o camarón capeado, lechuga y cebolla morada curtida

PESCADO \$65

CAMARÓN \$75



Taco del Desierto

AGUACHILES

Verde ''

Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa verde

ORDEN \$289 TOSTADA \$179

5 Chiles '''

Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa 5 chiles

ORDEN \$289 TOSTADA \$179

Pez Gallo ''

Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa pez gallo

ORDEN \$289 TOSTADA \$179

Salsa Ancla Negra '''

Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa ancla negra

ORDEN \$289 TOSTADA \$179

Habanero Rosa '''

Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa habanero rosa

ORDEN \$289 TOSTADA \$179

Mazatleco '''

Láminas de atún en salsa ancla negra, camarón curtido, pepino y cebolla en juliana

ORDEN \$289 TOSTADA \$179

Cielo Rojo ''

Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa de jamaica

ORDEN \$289

Machete ''

Combinación de camarón con carne seca, pepino, cebolla en juliana, bañado con una salsa oscura de la casa

ORDEN \$289

Aguachile Ancla Negra



CEVICHES Y TOSTADAS



Atún Potle

TOSTADA \$179

Láminas de atún fresco curtidas en limón, marinado en aderezo chipotle, cama de aguacate, salpimentado con un topping de cebolla dulce

Kraken

TOSTADA \$229

Pulpo, pepino, cebolla morada y cilantro picado con una salsa tradicional de la casa

Dolores

TOSTADA \$179

Cubos de atún fresco curtido en limón, salseado con un toque de picor, cama de aguacate, topping de ralladura de jicama bañado en una salsa de Jamaica

Pelis Especial

TOSTADA \$189

Cubos de atún fresco curtidos en limón, mango (temporada), cebolla morada en juliana, aguacate, mezclados en una salsa oriental con un topping de poro frito

Philadelphia

TOSTADA \$179

Cama de aguacate, camarón fresco curtido en limón (corte mariposa), finas láminas de atún fresco, salpimentados, toque de picor, queso crema, cebolla dulce, bañada en una salsa de Jamaica con un topping de poro frito

La Coqueta HK

Cubos de atún fresco marinado en limón, salpimentados, mango (temporada), cebolla mezclado en salsas especiales y bañada, cama de aguacate con topping de poro frito

ORDEN \$299

TOSTADA \$189

Patrona

Cubos de atún fresco curtidos en limón, cebolla morada, pepino, tomate finamente picados mezclados en una salsa negra picante

ORDEN \$299

TOSTADA \$179

Camarón

(curtido, cocido o mixto)
Camarón picado en pequeños trozos, limón, salpimentado, cebolla morada, pepino, tomate, cilantro mezclado en salsas de la casa con un toque de picor de salsa verde

ORDEN \$299

TOSTADA \$189



Marea Roja



Tulum

Marea Roja

Camarón curtido en limón, camarón cocido picado en pequeños trozos, cuadros de atún fresco, mango (temporada) cebolla morada, pepino, salpimentado, mezclado en salsas de la casa, ralladura de jicama, bañado en salsa chamoy

ORDEN \$309

TOSTADA \$209

3 Islas

Camarón cocido picado, pulpo, pepino, cebolla morada, aguacate, cilantro, salpimentado con chile de árbol

ORDEN \$309

TOSTADA \$209

Metiche

Camarón curtido, camarón cocido, pulpo, atún, callo de almeja, pepino, cebolla morada, cilantro, chile serrano, chile de árbol, mayonesa y clamato

ORDEN \$309

TOSTADA \$209

Perla del Pacífico

Camarón curtido picado, atún, jicama, cebolla morada, aguacate, cilantro, chile de árbol y salsas de la casa

ORDEN \$309

TOSTADA \$209

Sol del Pacífico

Ceviche de pescado blanco salpimentado en cubos, pepino, cebolla morada, aguacate y chile de árbol

ORDEN \$309

TOSTADA \$209

Tulum

ORDEN \$289

Trozos de chicharrón de pulpo, salsa de maracuyá, cubos de tomate, cebolla, cilantro, aguacate y mango, bañados en salsas del chef



Camarón

La Metiche



PLATILLOS

Filete a la plancha \$299

Filete de pescado dorado a la plancha, acompañado de papa cambray al ajo y arroz a la jardinera

Filete al ajo \$299

Filete de pescado dorado a la plancha, acompañado de verduras al vapor y arroz a la jardinera

Camarones Coco \$269

Camarones empanizados con coco y queso crema. Guarnición arroz y salsa tropical especial

Maza Tuna \$309

Atún marinado, sellado a la plancha, puré de betabel, verduras al vapor, decoración de tortilla de harina frita

Camarones Cuchupetas \$329

Camarones con cáscara en corte mariposa, aderezo zarandeado, arroz a la jardinera y verduras al vapor

Camarones Concordia \$319

Camarones, crema poblana, elote desgranado, arroz a la jardinera y verduras al vapor

Camarones Tepuxta \$319

Camarones, crema chipotle, champiñones, arroz a la jardinera y verduras al vapor

Salmón Teriyaki \$319

Filete de salmón bañado en salsa de teriyaki, acompañado de verduras salteadas. Puré de papa o arroz

Salmón a la Plancha \$319

Filete de salmón a la plancha sazonado con finas hierbas acompañado de ensalada. Puré de papa o arroz



Fetuccini con camarón

Fetuccini con Pollo \$289

Salsa a elegir (Alfredo, Chipotle o Poblana), acompañado de pan de ajo

Fetuccini con Camarón \$309

Salsa a elegir (Alfredo, Chipotle o Poblana), acompañado de pan de ajo



Pulpo a las Brasas

ESPECIALIDADES

Pulpo a las Brasas \$699

Pulpo entero adobado en chipotle, arroz a la jardinera, papa cambray salteada y aderezo de la casa

Pescado Frito \$449

Pez pargo individual, arroz a la jardinera, ensalada y tortillas

Callo de Hacha \$949

Callo en una cama de pepino y cebolla, bañados con una salsa de la casa

Coctel de Camarón \$279

Camarón cocido, tomate, pepino, cebolla, limón y clamato preparado

Plátillos preparados al instante con con mayor tiempo de cocción

Chicharrón Mazatlán \$279

Chicharrón de atún acompañado de guacamole, chile serrano, cebollín, limón y tortillas

Molcajete Especial Pez Gallo \$359

Camarón cocido, camarón curtido en corte mariposa, camarón seco, pulpo, atún, cebolla morada en juliana, pepino, salpimentado, mezclado con salsas especiales de la casa y un toque de picor

La Buchona \$829

Orden de aguachiles ancla negra, aguachiles Pez Gallo, callo de hacha, pulpo y camarón cocido

Torre de Mariscos \$359

Cama de tomate, acompañada de cubos de atún fresco, cebolla morada en juliana, pulpo, camarón curtido, camarón cocido, pepino salpimentado con limón, salsa ancla negra topping de aguacate acompañado de poro frito



Pescado Frito



MAS FOTOS

Molcajete Especial Pez Gallo



POSTRES

Chimi Cheesecake \$159

Rollo frío de hojaldre con queso crema, manzana, canela y helado de vainilla

Flan \$129

Pay de Plátano \$129

Pay de Guayaba \$129

Pastel de Chocolate \$129

Helado de Vainilla \$89

BEBIDAS

Refrescos \$49

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca Zero, fresca, agua mineral

Agua de Pepino \$55

Te de la Casa \$55

Agua Natural \$45

Limonada \$55

Mineral \$59

Limonada de Sabor

Fresa • Frutos Rojos • Mango Guayaba • Maracuyá • Cherry

Natural \$69 Mineral \$75

Naranjada

Natural \$59 Mineral \$65

Apple Berry \$125

Mocktail de frutos rojos, limón, sidra de manzana

Guava Tonic \$125

Mocktail guayaba, piña, agua tónica

Ponche Jamaquino \$125

Mocktail de jamaica, piña, canela, agua mineral

Lo que Toma el Patrón \$125

Mocktail de pepino, guayaba, menta, agua mineral

Passion Tonic \$125

Mocktail de jugo de naranja, jugo de maracuyá, limón, cherry y agua tónica

NIÑOS

Deditos de Pollo \$159

Empanizados con papas fritas

Deditos de Pescado \$169

Empanizados con papas fritas

Quesadillita \$69

Sencilla con tortilla de harina

Quesadillita con Pollo \$139

Tortilla de harina, con pollo y papas a la francesa

Pez Gallito Burger \$159

Con papas a la francesa

Mini Teriyaki \$159

Con pollo y arroz blanco

Papas Gajo \$99

Orden

Papas a la Francesa \$99

Orden



SERVICIO A DOMICILIO O PARA
RECoger SIN COMISIONES INSTALANDO
LA APP PEZ GALLO O EN PEZGALLO.MX



Dedos de pollo

Pay de Plátano

Chimi Cheesecake