ENTRADAS

Cono

Camarón	$124	Camarón Spicy	$135
Cangrejo	$119	Cangrejo Spicy	$129
Pulpo	$139	Pulpo Spicy	$159
Salmón	$139	Salmón Spicy	$159
Atún	$139	Atún Spicy	$159

Brochetas de Queso (2pz) $119

Geishas $229
Rollitos rellenos de queso crema, camarón, aguacate y sriracha

Camarones Philadelphia $219
Camarones rellenos en queso crema (5 pzas)

Guacamole Sencillo $229

Guacamole de Mariscos $309
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 $299
Spicy de cangrejo, pepino, aguacate, envueltas en finas láminas de atún, bañadas en aderezos especiales

Sashimi $259
Cortes finos de pescado, atún, salmón o mixto

Camarones Roca $339
Camarones crujientes con aderezo chipotle

Concha de Mariscos Horneada $309
Verduras salteadas acompañada de camarón, pulpo, salmón y cangrejo servida en una concha horneada con un aderezo de la casa y especies orientales

Weritos Bomba $199
2 Chiles güeritos rellenos de spicy de camarón, queso crema y queso chihuahua empanizados.

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

ARROZ Y FIDEOS

Gohan $79
Arroz blanco

Gohan Especial $199
Camarón, tampico, philadelphia, aguacate y furikake

Yakimeshi $165
Arroz frito con verduras salteadas

Yakimeshi Mixto $209
Arroz frito con verduras salteadas, cebollín, camarón y carne

Yakimeshi Especial $239
Arroz frito con verduras salteadas, camarón, carne, tampico, philadelphia, aguacate, cebollin y furikake

Shirachi Especial $265
Arroz blanco, surimi, atún, camarón cocido, salmón, tampico spicy, aguacate, salsa sriracha, pulpo, furikake

Sushi Bola $139
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 $259 **Camarón** $299
Mixto $289 **Cielo, mar y tierra** $319

Sopa Miso $139
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 $209 **Camarón** $219
Mixto $219 **Cielo, mar y tierra** $229

MAS FOTOS

Concha de Mariscos

Taco Fino

SUSHI

ROLLOS TRADICIONALES

California
Por dentro pepino, aguacate, queso philadelphia

Camarón $189 **Cangrejo** $179

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

Camarón $189 **Cangrejo** $179

Vegetariano $169
Por dentro philadelphia, pepino, zanahoria y aguacate, por fuera semillas de sésamo

ROLLOS EMPANIZADOS

Cangrejo, Camarón, Carne o Pollo $239
Elige tu proteína. Por dentro pepino, aguacate y philadelphia

Dos Quesos $259
Por dentro aguacate, philadelphia, carne y camarón, por fuera queso manchego y surimi

Mar y Tierra $239
Por dentro aguacate, philadelphia, carne y camarón con una guarnición de tampico

Cielo, Mar y Tierra $249
Por dentro aguacate, philadelphia, carne, pollo, camarón con una guarnición de tampico

Dos Quesos

ROLLOS ESPECIALES

Guamuchilito $259
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 $259
Por dentro pepino, aguacate y camarón empanizado, por fuera cubierto de queso philadephia y ensalada de tampico

Amor Amor

Avocado $259
Por dentro queso philadephia, ensalada de tampico y camarón empanizado, por fuera cubierto de aguacate bañado con una salsa especial

Sirenita $309
Por dentro philadelphia, camarón empanizado, por fuera cubierto de aguacate y topping de ensalada de cangrejo, bañado en salsa de anguila y cilantro

Mazatleco $269
Por dentro pepino, philadelphia, aguacate, camarón empanizado, por fuera cubierto de salmón, cebollín, crocante de camarón bañado en salsa de anguila y chipotle

Spicy Tuna $279
Por dentro pepino, aguacate, queso crema y cangrejo, por fuera topping de atún picado

Amor-Amor $309
Por dentro pasta de salmon, atún, cangrejo, queso y aguacate, alga por fuera y capeado bañado en salsa especial, masago y cebollin

Cilantro Especial $299
Por dentro pepino, aguacate, queso y atún, por fuera atún sellado, aderezo de cilantro

Carlitos Especial $309
Por dentro pepino, camarón, cangrejo y pulpo. Por fuera alga, salmón, atún, bañado en salsa de la casa

Luisa Especial $309
Por dentro queso, pepino, aguacate, camarón empanizado. Por fuera salmón, topping de cangrejo, tiras de atún, salsa de mango y salsa de la casa

ROLLOS HORNEADOS

Spicy Ebi $309
Por dentro queso, pepino, aguacate, por fuera masago, coronado con spicy camarón y aderezo del chef

Spicy Cheese $309
Por dentro camarón,pepino, aguacate, queso, por fuera empanizado coronado spicy queso manchego

Cachanilla Especial $309
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 $309
Por dentro philadelphia, aguacate, camarón y carne, por fuera queso manchego, cangrejo. Empanizado con una aderezo del chef y salsa especial

Pez Gallo Especial $309
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

ROLLOS DEL PATRÓN

Patrón $329
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 $329
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 $329
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 $329
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

Guapo Roll $319
Por dentro camarón, callo perla, pepino, philadelphia y aguacate. Por fuera forrado de atún coronado con aderezo y masago

Greñudo Roll $319
Por dentro camaron, pepino y aguacate. Por fuera philadelphia, queso chihuahua y serrano. Empanizado y coronado con un spicy de kanikama

Chacal Roll $319
Por dentro pepino, aguacate, philadelphia, camarón, empanizado. Coronado con chicharrón de salmón y togarachi

Aguachile Roll

La Torresita $319
Primer piso de arroz, segundo piso de tampico spicy, tercer piso de atún y cuarto piso de spicy de camarón coronado con aguacate y spicy de kanicama, bañado en salsa de anguila y chipotle.

TACOS

Burrito de Arrachera

Taco Fino $209
Órden de 3 taquitos de salmón adobado en costra de queso, tortilla de maíz, aderezo de chiles toreados, guacamole cremosito, poro frito, coronado con germinado de cilantro

Burrito de Camarón Capeado $249
Tortilla gigante de harina con costra de queso, salsa mexicana, aguacate, lechuga, frijol, cebolla frita, bañado con aderezo chipotle, acompañado con papas gajo.

Burrito de Arrachera $299
Tortilla gigante de harina con arrachera, guacamole, frijoles, arroz, papas gajo, aderezo chipotle, coronado de cebolla curtia, acompañado de papas gajo

Taco Pez Gallo $95
Costra de queso, camarón salteado, cebolla frita y bañado con aderezo chipotle y salsa tatemada

Taco Gobernador $95
Taco relleno de camarón ranchero y queso manchego y salsa tatemada

Taco Costeño $95
Camarón, tocino, morrón, costra de queso chihuahua, aguacate y aderezo chipotle

Taco Playero $109
Pulpo picado salteado con aceitunas y cebolla

Taco del Desierto $109
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 $75 **CAMARÓN** $85

AGUACHILES

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

ORDEN $319 **TOSTADA** $199

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

ORDEN $319 **TOSTADA** $199

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

ORDEN $319 **TOSTADA** $199

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

ORDEN $319 **TOSTADA** $199

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

ORDEN $319 **TOSTADA** $199

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

ORDEN $319 **TOSTADA** $199

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

ORDEN $319

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

ORDEN $319

Aguachile Habanero Rosa

CEVICHES Y TOSTADAS

Atún Potle

Atún Potle
TOSTADA $199
Láminas de atún fresco curtidas en limón, marinado en aderezo chipotle, cama de aguacate, salpimentado con un topping de cebolla dulce

Kraken
TOSTADA $249
Pulpo, pepino, cebolla morada y cilantro picado con una salsa tradicional de la casa

Dolores
TOSTADA $199
Cubos de atún fresco curtido en limón, salseado con un toque de picor, cama de aguacate, topping de ralladura de jícama bañado en una salsa de jamaica

Pelis Especial
TOSTADA $209
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 $189
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 $329 **TOSTADA $209**

Patrona
Cubos de atún fresco curtidos en limón, cebolla morada, pepino, tomate finamente picados mezclados en una salsa negra picante
ORDEN $329 **TOSTADA $199**

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 $319 **TOSTADA $199**

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 jícama, bañado en salsa chamoy
ORDEN $329 **TOSTADA $229**

3 Islas
Camarón cocido picado, pulpo, pepino, cebolla morada, aguacate, cilantro, salpimentado con chile de árbol
ORDEN $329 **TOSTADA $229**

Metiche
Camarón curtido, camarón cocido, pulpo, atún, callo de almeja, pepino, cebolla morada, cilantro, chile serrano chile de árbol, mayonesa y clamato
ORDEN $329 **TOSTADA $229**

Perla del Pacífico
Camarón curtido picado, atún, jícama, cebolla morada, aguacate, cilantro, chile de árbol y salsas de la casa
ORDEN $325 **TOSTADA $219**

Sol del Pacífico
Ceviche de pescado blanco salpimentado en cubos , pepino, cebolla morada, aguacate y chile de árbol
ORDEN $329 **TOSTADA $229**

Tulum
ORDEN $319
Trozos de chicharrón de pulpo, salsa de maracuyá, cubos de tomate, cebolla, cilantro, aguacate y mango, bañados en salsas del chef

Perla del Pacífico

La Metiche

PLATILLOS

Filete a la plancha $329
Filete de pescado dorado a la plancha, acompañado de papa cambray al ajo y arroz a la jardinera

Filete al ajo $329
Filete de pescado dorado a la plancha, acompañado de verduras al vapor y arroz a la jardinera

Camarones Coco $299
Camarones empanizados con coco y queso crema. Guarnición arroz y salsa tropical especial

Camarones Hawaiian $229
6 camarones empanizados con coco , acompañados con verduras salteadas y arroz

Camarones Cuchupetas $365
Camarones con cáscara en corte mariposa, aderezo zarandeado, arroz a la jardinera y verduras al vapor

Camarones Tepuxta $349
Camarones, crema chipotle, champiñones, arroz a la jardinera y verduras al vapor

Salmón Teriyaki $349
Filete de salmón bañado en salsa de teriyaki, acompañado de verduras salteadas. Puré de papa o arroz

Salmón a la Plancha $349
Filete de salmón a la plancha sazonado con finas hierbas acompañado de ensalada. Puré de papa o arroz

Arrachera Pez Gallo $399
Filete de arrachera a la plancha, con guarnición de guacamole, frijoles, chile y cebolla toreados

Fetuccini con pollo

Fetuccini con Pollo $319
Salsa a elegir (Alfredo o Chipotle), acompañado de pan de ajo

Fetuccini con Camarón $339
Salsa a elegir (Alfredo o Chipotle), acompañado de pan de ajo

Pulpo a las Brasas

ESPECIALIDADES

Pulpo a las Brasas $749
Pulpo entero adobado en chipotle, arroz a la jardinera, papa cambray salteada y aderezo de la casa

Pescado Frito $499
Pez pargo individual, arroz a la jardinera, ensalada y tortillas

Callo de Hacha $999
Callo en una cama de pepino y cebolla, bañados con una salsa de la casa

Coctel de Camarón $299
Camarón cocido, tomate, pepino, cebolla, limón y clamato preparado

Platillos preparados al instante con con mayor tiempo de cocción

Chicharrón Mazatlán $319
Chicharrón de atún acompañado de guacamole, chile serrano, cebollín, limón y tortillas

Molcajete Especial Pez Gallo $399
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 $879
Orden de aguachiles ancla negra, aguachiles Pez Galllo, callo de hacha, pulpo y camarón cocido

Torre de Mariscos $399
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

MAS FOTOS

Pescado Frito

Torre de Mariscos

POSTRES

Chimi Cheesecake $179
Rollo frío de hojaldre con queso crema, manzana, canela y helado de vainilla

Flan $139

Pay de Plátano $139

Pay de Guayaba $139

Pastel de Chocolate $139

Helado de Vainilla Thrifty $95

BEBIDAS

Refrescos $49
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca Zero, fresca, agua mineral

Agua de Pepino $59

Te de la Casa $59

Agua Natural $49
(Botella 500ml)

Limonada
Natural $59 **Mineral** $69

Limonada de Sabor
Fresa · Frutos Rojos · Mango · Guayaba · Maracuyá · Cherry
Natural $75 **Mineral** $79

Naranjada
Natural $75 **Mineral** $79

Apple Berry $139
Mocktail de frutos rojos, limón, sidra de manzana

Guava Tonic $145
Mocktail guayaba, piña, agua tónica

Ponche Jamaiquino $145
Mocktail de jamaica, piña, canela, agua mineral

Lo que Toma el Patrón $145
Mocktail de pepino, guayaba, menta, agua mineral

Passion Tonic $145
Mocktail de jugo de naranja, jugo de maracuyá, limón, cherry y agua tónica

Ginger Mango $145
Mocktail de genjibre, mango, pepino y agua tónica

NIÑOS

Deditos de Pollo $169
Empanizados con papas fritas

Deditos de Pescado $179
Empanizados con papas fritas

Tiritas de Arrachera $179
Con cama de arroz blanco y papas a la francesa

Quesadillita $79
Sencilla con tortilla de harina

Quesadillita con Pollo $149
Tortilla de harina, con pollo y papas a la francesa

Pez Gallito Burger $169
Carne, jamón, queso y papas a la francesa

Mini Teriyaki $169
Con pollo, ajonjolí y arroz blanco

Papas Gajo $105
Orden

Papas a la Francesa $105
Orden

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