URBAN

SHRIMP

SEAFOOD • SUSHI • DRINKS

Entradas

TORRESITA DE ATÚN $325
Cama de aguacate, atún fresco en cubos, salsas de cítricos y poro frito

CHILES GÜEROS $269
Orden de chile güeros relleno de machaca de camarón, bañados en una salsa de citricos

GUACAMOLE DE MARISCOS $309
Puré de aguacate, tomate, cebolla morada, cilantro, salpimentado con limon un toque de salsa verde, camarón cocido y curtido, atún, pulpo y un toque de salsa obscura de la casa

CHICHARRÓN DE ATÚN $319
Chicharrón de atún acompañado de guacamole, chiles toreados, cebollin, limones y tortilla

CAMARONES ROCA $349
Camarones crujientes con aderezo spicy

CAMARONES PHILADELPHIA $219
Camarones rellenos de queso philadelphia empanizado, acompañado de salsa de mango (6 piezas)

TIRADITO DE ATÚN $259
Láminas de atún bañado en salsa de cítricos

COCTÉL DE CAMARÓN $305
Camarón cocido, pepino, cebolla, tomate, cilantro, en un caldo de camarón de la casa

MEJILLONES LOUISIANA $329
Salteados estilo Louisiana

CONSOMÉ DE CAMARÓN $99
Camarón, cebolla, pepino, clamato y un toque de limón

SOPA DE CAMARÓN $259
Camarón, cebolla, tomate, chile poblano y un toque de cilantro

SALSA DE AGUACATE $109
Aguacate, cebolla morada, serrano, salsas negras y un toque de limón

TORRESITA DE ATÚN

MEJILLONES LOUISIANA

CHILES GÜERITOS

Entradas Orientales

CONOS

Camarón	$125	Cangrejo Spicy	$129
Cangrejo	$119	Camarón Spicy	$135
Pulpo	$149	Pulpo Spicy	$159
Salmón	$149	Salmón Spicy	$159
Atún	$139	Atún Spicy	$159

EDAMAME $129
Frijol de soya "edamame" hervidos, sal, togarashi y limón

EDAMAMES SALTEADOS $144
Frijol de soya "edamame" salteado en salsa soya, togarashi y un toque de limón

ROLLITOS COREANOS $189
Hoja de soya, aguacate, tampico, camarón capeado, lechuga, bañado en salsa anguila

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

CALAMARES TEMPURA $199
Calamar relleno de tampico spicy, espejo de aderezo cilantro, bañados en salsa de anguila

TOSTADITAS DE WONTON $229
Atún spicy, láminas de aguacate, pepino bañado en salsa del chef

SASHIMI SERRANITO $259
Láminas de atún, rodaja de serrano, bañado en salsa del chef

SASHIMI CURRICANES $299
Láminas de atún envueltos con kanikama spicy, aguacate, pepino, bañados en aderezo de naranja y aderezo cilantro y salsa del chef

Arroz

SUSHI BOLA $139
Bola de arroz rellena de queso crema, tampico e ingredientes a elegir (camarón, carne o pollo) empanizada

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

GOHAN $79
Arroz blanco

GOHAN ESPECIAL $199
Camarón, tampico, philadelphia, aguacate y furikake

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

Pollo o carne $269	Camarón $299
Mixto $289	Cielo, mar y tierra $319

SASHIMI SERRANITO

GEISHAS DE CAMARON

LOS TACOS DEL URBAN

TACO MARIHUANO $109
Taco de atún al pastor con piña y un toque de cilantro

TACO CESARÍN $109
Tortilla de maíz con una cama de paté de marlin coronado con camarón capeado y un aderezo de chipotle rosa

TA QUESITO $99
Tortilla de maiz con una costra de queso chihuahua guisado de camaron, cebolla capeado y aderezo chipotle

TACO GOBERNADOR $99
Tortilla de maiz con queso manchego guisado de camarón, acompañado de salsa roja tatemada

TACO DE PULPO $119
Pulpo, chipotle, queso, bandera, repollo verde, limón y crema

VOLCÁN URBANO $119
Camaron guisado con chipotle, guacamole, gratinado y salsa mexicana

TACO CAMARÓN ENSENADA $99
Camarón capeado, bandera, repollo verde, crema

SOPES DE PULPO $309
Guisado de pulpo montado en un sope de maiz con asientos de puerco, crema y salsa de aguacate. 4 piezas

BURRITOS URBAN $349
Órden de burritos de arrachera con frijoles puercos en tortilla de harina, salsa mexicana, guacamole y papas gajo

SOPES DE PULPO

TA QUESITO

CESARIN

BURRITOS URBAN

AGUACHILE

AGUACHILE ANCLA NEGRA
Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa ancla negra
Orden $319 **Tostada $199**

AGUACHILE PEZ GALLO
Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa pez gallo
Orden $319 **Tostada $199**

AGUACHILE MACHETE
Combinación de camarón con carne seca bañado en salsa machete
Orden $319

AGUACHILE URBAN
Láminas de callo de hacha, camarón curtido, salsa urban
Orden $599 **Tostada $299**

AGUACHILE VERDE
Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa verde
Orden $319 **Tostada $199**

AGUACHILE HABANERO ROSA
Camarón curtido en limón, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa habanero rosa
Orden $319 **Tostada $199**

AGUACHILE MAZATLECO
Combinación de camarón y atún en láminas curtidos en limón y bañados en salsa ancla negra
Orden $319 **Tostada $199**

AGUACHILE 5 CHILES
Camarón curtido en limon, corte mariposa, salpimentado, cebolla morada en juliana, pepino y salsa 5 chiles
Orden $319 **Tostada $199**

CEVICHE Y TOSTADAS

TOSTADA POPEYE $219
Atún en lámina, marinado en aderezo chipotle, coronado con espinacas, bañados en salsa oriental de la casa

TOSTADA BOHO $149
Tostada wonton, aguacate, atún fresco en cubos marinado en salsas negra, aderezo de perejil, poro y cebolla frita

TOSTADA COQUETA $209
Atun en cubo marinado en salsas negras, cebolla juliana, mango en cubo bañados en una salsa con un toque de salsa habanero rosa montados en una tostada de color con cama de aguacate

TOSTADA DOLORES $195
Cubos de atun fresco curtido en limon, salseado con un toque de picor, cama de aguacate, topping de ralladura de jicama bañado en una salsa de jamaica

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

TOSTADA PELIS ESPECIAL $209
Cubos de atún fresco curtidos en limon, mango (temporada), cebolla morada en juliana, aguacate mezclados en salsa oriental con topping de poro frito

TOSTADA TIGRAZO $209
Pez sierra fresco marinado en aderezo chipotle, curtida en limón, con láminas de atún, cebolla morada, zanahoria, cilantro, aguacate en cubo y salsa del chef

TOSTADA DE PULPO 249
Pulpo, tomate, cebolla, cilantro, limón, sal, pimienta, clamato y salsa del chef

CEVICHE MAREA ROJA
Cubos de atún, camarón curtido y cocido, mango (temporada), pepino, cebolla morada, topping de jícama rallada, tajín y chamoy
Órden $339 Tostada $229

PELIS ESPECIAL

POPEYE

TOSTADA URBAN

CEVICHE Y TOSTADAS

CEVICHE TRILOGÍA
Camarón cocido, camaron curtido, camaron seco, cebolla, pepino, cilantro, clamato y tabasco
Orden $339 **Tostada $229**

CEVICHE URBAN
Callo de almeja, camarón curtido, camarón cocido, pulpo, atún, tomate, cebolla morada, cilantro, cebolla en cubos bañados en salsa de la casa
Orden $339 **Tostada $229**

CEVICHE TRADICIONAL
Elegir entre camarón curtido o cocido, picado en pequeños trozos, limon, salpimentado, cebolla morada, pepino, tomate, cilantro, mezclados en salsa de la casa con un toque de picor de salsa verde y negra
Orden $329 **Tostada $215**

CEVICHE MANIACO
Atún picado, cebolla morada en juliana, limón, sal, pimienta, toque de chile de arbol, ralladura de mayonesa y salsas del chef
Orden $329 **Tostada $239**

MANIACO

ESPECIALIDADES FRESCAS

MOLCAJETE DE MARISCOS — $399
Camarón cocido, camarón curtido en corte mariposa, topping de camarón seco, pulpo, atún, cebolla morada en juliana, pepino, salpimentado, mezclado con salsas especiales de la casa y un toque de picor

CALLO DE HACHA — $1099
Callo de hacha entero salpimentado con un toque de limón en una cama de pepino, salsa a elegir entre verde, rosa, ancla negra, pez gallo

LA BUCHONA — $899
Camarón cocido, camarón aguachile, bañados en salsa ancla negra y pez gallo, láminas de pulpo, callo de hacha, tomate en rodajas, pepino, cebolla morada, salpimentado y limón

MOLCAJETE DE MARISCOS

LA BUCHONA

ESPECIALIDADES CALIENTES

CAMARONES LOUISIANA $549
Estilo Louisiana. Camarón, papa, elote, salchicha lousiana, mezclados en salsa cajún de la casa y un toque de romero

CAMARONES ESQUITE $339
Camarones al ajillo servidos en una cama de elote (esquite) preparado a la crema con un toque de picor de la casa

CAMARONES BAJA NORTE $349
Camarones al ajillo en cama de puré de papa

PULPO A LAS BRASAS $549
Pulpo a las brasas, marinado en un adobo de la casa, salsa de aguacate, papas salteadas a las finas hierbas y arroz

CAMARONES ZARANDEADOS $375
Camarónes previamente marinados con adobo de la casa, al horno, queso, cama de arroz rojo

CAMARONES CUCARACHA $339
Camarón marinado y frito en salsas negras

ESPECIALIDADES CALIENTES

SALMÓN CACHANILLA $409
Filete de salmón al horno con un adobo de la casa acompañado con verduras salteadas y arroz

SALMONCITO HOT $409
Filete de salmón al horno con un aderezo especial de la casa acompañado de verduras salteadas y arroz

ARRACHERA URBAN $429
Filete de arrachera con guarnición de queso gratinado, frijol, guacamole, nopal, cebollín y tortillas a elegir

HAMBURGUESA DE CAMARÓN $319
Aderezo chipotle, cebolla frita, queso manchego, lechuga, tomate y papas gajo

HAMBURGUESA DE CHICHARRÓN DE ATUN $319
Chicharrón de atún en cubos, cebolla caramelizada, guacamole, un toque de aderezo de coco, pan negro, topping de chile güero

HAMBURGUESA DE RES $319
Aderezo chipotle, cebolla frita, queso manchego, lechuga, tomate y papas gajo

MEJILLONES URBAN $359
Mejilllones, camarón, salteados con mantequilla y salsa de mejillón

Rollos Tradicionales

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

CALIFORNIA
Elige tu proteína. Por dentro pepino, aguacate y philadelphia Camarón $189 Cangrejo $179

PHILADEPHIA
Por dentro pepino, aguacate, cubierto con queso philadelphia Camarón $189 Cangrejo $179

VEGETARIANO

Rollos Empanizados

CORDON BLUE

BACON ROLL

COSMOPOLITAN

EMPANIZADO $239
Elige 1 entre carne, pollo, camarón o cangrejo. Por dentro pepino, aguacate y philadelphia

MAR Y TIERRA $239
Camarón y Carne, philadephia, aguacate, coronado de tampico

CIELO, MAR Y TIERRA $249
Por dentro aguacate, philadelphia, carne, pollo, camarón con una guarnición de tampico

DOS QUESOS $249
Camarón, carne, philadelphia, aguacate y queso manchego

CORDON BLUE $259
Por dentro pollo, aguacate, philadephia, por fuera topping de queso fundido con champiñón y tocino frito

BACON ROLL $259
Carne, pollo, aguacate, philadephia, forrado de queso gratinado, chile serrano picado y tocino

COSMOPOLITAN $269
A elegir entre camarón o cangrejo, aguacate, pepino y philadephia. Topping de spicy kanikama, bañado en salsa de anguila

ONDEADO $349
Empanizado y horneado, forrado de queso philadelphia y manchego, por dentro camarón, res, queso philadelphia, aguacate, topping de aguachile ancla negra

Rollos del Chef

PERIQUILLO ROLL (CRUNCH) $319

Camarón empanizado, aguacate, pepino, philadelphia, alga por fuera, topping de camarón, tempura spicy, espejo de aderezo cilantro bañado en salsa anguila

NALLELY ROLL $319

Tampico, aguacate, pepino, philadelphia, forrado de salmón, lámina de limón amarillo, bañado en aderezo de naranja y un punto de sriracha

DIAMANTE ROLL $319

Cangrejo, aguacate, pepino, philadelphia, forrado de plátano macho frito, topping de camarón, tempura spicy, bañado en salsa de anguila (horneado)

CÉSAR ESPECIAL ROLL $329

Camarón tempura, kanikama spicy, aguacate, pepino, philadelphia en hoja de soya, topping de atún spicy, bañado en salsa del chef

ROBERTA ESPECIAL ROLL $319

Camarón tempura, aguacate, pepino, philadelphia en hoja de soya, topping de atún spicy, rodaja de limón, lámina de chile serrano, espejo de aderezo cilantro spicy

PRIVILEGIO $329

Camarón tempura, cangrejo, salmón, atún, aguacate, pepino, philadelphia, lechuga, hoja de arroz, salsa del chef, topping de atún spicy y láminas de chicharrón de pulpo. (No trae arroz)

PRIVILEGIO ROLL

DIAMANTE ROLL

PERIQUILLO ROLL

Rollos del Chef

CHAPULIN ROLL

SANTY ROLL

SANTY ROLL $319

Kanikama, aguacate, pepino, philadelphia en hoja de soya, topping de atún spicy, chicharrón de pulpo, lámina de ajo bañado en aceite de ajo y salsa del chef

CHAPULÍN ROLL $329

Camarón tempura, cangrejo, salmón, atún, aguacate, pepino, philadelphia, lechuga en hoja de arroz bañado en salsa del chef. (No trae arroz)

EL GODÍN $329

Camarón, aguacate, pepino, philadelphia forrado de salmón, topping de camarón y pulpo spicy , bañado en anguila (horneado)

STAR 27 $329

Atun, camarón, cangrejo, aguacate y pepino en hoja de arroz, topping de camarón curtido, pulpo, láminas de cebolla morada, rodaja de chile serrano, bañado en salsa del chef. (No trae arroz)

STAR 27

POSTRES

CHIMICHEESECAKE	$179
PAY DE GUAYABA	$139
FLAN NAPOLITANO	$139
PAY DE PLATANO	$139
PASTEL DE CHOCOLATE	$139
HELADO DE VAINILLA (Bailly)	$99

BEBIDAS

REFRESCOS $49
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca Zero, Fresca, Agua Mineral

LIMONADA
Natural $59 Mineral $69

LIMONADA DE SABOR
Fresa · Frutos Rojos · Mango · Guayaba Maracuyá
Natural $75 Mineral $79

AGUA NATURAL $49
Botella de 500ml

TE DE LA CASA $59

LIMONADA CHERRY
Natural $75 Mineral $79

NARANJADA
Natural $75 Mineral $79

NIÑOS

DEDITOS DE POLLO $175
Fritos con papas gajo

TIRITAS DE POLLO $175
A la plancha con papas gajo

TIRITAS DE ARRACHERA $229
A la plancha con papas gajo

EXTRAS

PAN DE AJO (6 PIEZAS)	$49
SALSA LOUISIANA	$65
ARROZ (BLANCO O ROJO)	$79
ELOTE (4 REBANADAS)	$59
AGUACATE	$65
PURE DE PAPA	$55
PAPAS GAJO	$119
VEGETALES AL VAPOR	$55

URBAN SHRIMP

SEAFOOD • SUSHI • DRINKS

urbanshrimpmx

ORDENA EN
urbanshrimp.mx

RESERVACIONES
+52686-121-7966

Google tripadvisor yelp