

LA CANGREJERA

RESTAURANTE Y RELAX



EL CORAZÓN DE PLAYA BLANCA, GRO.

Menú sujeto a cambios sin previo aviso . Precios sin IVA.

TELEFONO 7551043148

La Cangrejera



Restaurante & relax

Playa Blanca, Gto Mex.



RECOMENDADO



PICOSO



PARA CRUDOS



TIEMPO DE ESPERA

DE PISA Y CORRE

TIRITAS DE PESCADO



PESCADO VELA EN TIRAS Y CEBOLLA MORADA MARINADAS CON LIMON CON UN ABANICO DE AGUACATE.

\$160

TIRITAS DE PRIMAVERA

PESCADO VELA EN TIRAS CON CEBOLLA MORADA, ZAHANORIA, PEPINO, CHILE MORRON, MANGO (SEGÚN TEMPORADA) EN JULIANAS, MARINADAS CON LIMON CON UN ABANICO DE AGUACATE.

\$170

TIRITAS DE CAMARÓN

CAMARÓN EN TIRAS Y CEBOLLA MORADA MARINADAS CON LIMON CON UN ABANICO DE AGUACATE

\$220

CEVICHE DE PESCADO

TROZOS DE PESCADO VELA CON PICO DE GALLO EN SALSA CATSUP CON EL TOQUE DE LA CASA.

\$150

GUACAMOLE

\$100

CAMPECHANA

CAMARON, PULPO, PESCADO EN TROZOS, ABULON, CARACOL CON PICO DE MEXICANA EN SALSA CATSUP CON EL TOQUE DE LA CASA CON UN ABANICO DE AGUACATE (SI LA DESEAS NATURAL PIDELA SIN CATSUP)

\$200

EL ALIVIANE



TAZA CON CONSOME CON UN CAMARON.

\$60

PESCADILLAS

3 PIEZAS DE TORTILLAS DE MASA RELLENAS DE PREPARADO DE MACHACA DE PESCADO

\$120

PESCADILLAS CON QUESO GRATINADO

\$150

CAMARONILLAS

3 PIEZAS DE TORTILLAS DE MASA RELLENAS DE PREPARADO DE CAMARON GUISADO

\$150

CAMARONILLAS CON QUESO GRATINADO

\$180

ESPECIALIDAD DE BARRA FRIA

COCTEL DE PULPO

PULPO EN TROZOS, PICO DE GALLO EN SALSA CATSUP CON EL TOQUE DE LA CASA

\$250

COCTEL DE CAMARÓN

CAMARÓN EN TROZOS, PICO DE GALLO EN SALSA CATSUP CON EL TOQUE DE LA CASA

\$230

PULPO ENAMORADO

PULPO EN TROZOS CON PICO DE GALLO Y UN TOQUE DE MAYONESA.

\$250

CAMARÓN ENAMORADO

CAMARÓN COCIDO EN TROZOS CON PICO DE GALLO Y UN TOQUE DE MAYONESA

\$230

LOS AGUACHILES

AGUACHILE VERDE

CAMARONES MARINADOS EN LIMON CON CEBOLLA Y PEPINO BAÑADOS CON PREPARADO DE PICANTE VERDE.

\$230

AGUACHILE DE MANGO-HABANERO

CAMARONES MARINADOS EN LIMON CON CEBOLLA Y PEPINO BAÑADOS CON PREPARADO DE SALSA DE MANGO-HABANERO

\$230

AGUACHILE NEGRO

CAMARONES MARINADOS EN LIMON CON CEBOLLA Y PEPINO BAÑADOS CON UN PREPARADO CON CHILES TATEMADOS.

\$230

AGUACHILE ROJO

CAMARONES MARINADOS EN LIMON CON CEBOLLA Y PEPINO BAÑADOS CON UN PREPARADO CON VARIEDAD DE CHILES ROJOS.

\$230

MIX DE AGUACHILES

COMBINACION DE 12 CAMARONES CON LAS 4 SALSAS DE AGUACHILES (VERDE, MANGO HABANERO, NEGRA Y ROJA)

\$420

SOPAS



CALDO DE PESCADO

SEGÚN TAMAÑO

CALDO DE CAMARÓN

\$230

SOPA DE MARISCOS

TRADICIONAL SOPA LEVANTA MUERTOS ESTILO LA CANGREJERA CON (PESCADO, CAMARON, JAIBA, PULPO, CARACOL, ALMEJA Y ABULON)

\$260



LO RECOMENDADO



PICOSO



PARA CRUDOS



PLATILLO CON
TIEMPO DE ESPERA

TODOS LOS PLATILLOS CALIENTES VAN ACOMPAÑADOS DE ENSALADA
(LECHUGA ITALIANA, COLMORADA Y ZAHAHORIA CON ADEREZODE LA CASA) Y ARROZ DEL DIA.

ESPECIALIDAD DE PESCADO

FILETES

GUISADO A SU ELECCION: DIABLA, AJO, MANTEQUILLA, AJILLO, EMPANIZADO

\$210

FILETE RELLENO DE CAMARON

RELLENO DE CAMARON CON VERDURAS, MORRON, JITOMATE Y CEBOLLA

\$265

FILETE DE RELLENO DE MARISCOS

RELLENO DE CAMARON, PULPO Y CARACOL CON VERDURAS (MORRON, JITOMATE Y CEBOLLA) GRATINADO CON QUESO OAXACA

\$280

PESCADO

A LA DIABLA, EN SALSAS VERDE, AJO, MANTEQUILLA, AJILLO, FRITO

SEGÚN
TAMAÑO

ESPECIALIDAD DEL PULPO

PULPO

GUISADO A SU ELECCION CON DIABLA, AJO, MANTEQUILLA, AJILLO

\$250

ESPECIALIDAD DE CAMARONES

LA ORDEN DE TODOS LOS PLATILLOS DE CAMARONESES DE 6 PZAS.

CAMARONES

DIABLA, AJO, MANTEQUILLA, AJILLO, EMPANIZADO

\$230

CAMARONES AL COCO

EMPANIZADOS CON LA RALLADURA DEL COCO ACOMPAÑADOS CON SALSAS DE MANGO

\$270

CAMARONES AL MANGO

BAÑADOS EN SALSAS DE MANGO

\$250

CAMARÓN COSTEÑO

BAÑADOS EN SALSAS VERDES

\$250

HAMBURGUESA DE CAMARÓN

CAMARONES SALTEADOS CON MANTEQUILLA Y EL TOQUE DEL CHEF GRATINADO CON QUESO OAXACA, PAPAS Y ENSALADA

\$230

PA' AMARRAR

TACOS EL PATRON

3 TACOS EN TORTILLA DE HARINA DE MARISCOS (CAMARÓN, PULPO, PESCADO, ABULON, CARACOL) SAZONADOS CON EL TOQUE DEL CHEF GRATINADOS CON QUESO OAXACA ACOMPAÑADOS CON ENSALADA.

\$240

TACOS LA JEFA

3 TACOS DE TORTILLA DE MAIZ CON TROZOS DE PESCADO SAZONADOS CON EL ADOBO DE LA CASA ACOMPAÑADOS CON ENSALADA.

\$190

EL TOQUE DEL CHEF

ESPAGUETTI CON CAMARON

EN SALSAS A BASE DE CREMA Y LOS CAMARONES SAZONADOS CON MANTEQUILLA Y AJO CON PIMIENTO MORRON Y CEBOLLA

\$260

ESPAGUETTI DE MARISCOS

EN SALSAS A BASE DE CREMA Y LOS MARISCOS (CAMARON, PULPO, PESCADO, ABULON Y CARACOL) SAZONADOS CON MANTEQUILLA Y AJO Y CON PIMIENTO MORRON Y CEBOLLA.

\$270

ALAMBRE DE MARISCOS

MARISCOS SALTEADOS CON AJO Y EL TOQUE DE LA CASA CON MORRON, CEBOLLA Y GRATINADOS CON QUESO OAXACA

\$240

PIÑA RELLENA DE MARISCOS

MEDIA PIÑA RELLENA CON MARISCOS (CAMARÓN, PULPO, PESCADO, ABULÓN Y CARACOL) SAZONADOS CON MANTEQUILLA Y AJO Y EL TOQUE DEL CHEF GRATINADOS CON QUESO.

\$270

PIÑA RELLENA DE CAMARONES AL PASTOR

MEDIA PIÑA RELLENA DE CAMARONES GUISADOS CON EL TOQUE AL PASTOR Y TROZOS DE PIÑA GRATINADOS CON QUESO

\$270


LO RECOMENDADO


PICOSO




PARA CRUDOS


PLATILLO CON
TIEMPO DE ESPERA

PARA LUCIRTE

LANGOSTA  
A LA MANTEQUILLA, AJO, AJILLO Y DIABLA

SEGÚN
TAMAÑO

LANGOSTA LA PRESUMIDA  
RELLENA DE MARISCOS (CAMARON, PULPO, PESCADO, ABULON Y CARACOL) SAZONADOS CON MANTEQUILLA Y AJO Y EL TOQUE DEL CHEF GRATINADO CON QUESOOAXACA

A LAS BRASAS

PULPO BRONCEADO  
A LAS BRASAS SAZONADO CON EL TOQUE DEL CHEF SOBREPUESTO SOBRE RODAJAS DE CALABACITASAL GRILL

\$330

PA' TODOS HAY

PECHUGA DE POLLO A LAPLANCHA \$170

FAJITAS DE POLLO \$170
TIRAS DE POLLO GUISADO CON JITOMATE, CEBOLLA Y MORRON

PARA LOS CANGREJITOS

HAMBURGUESA \$160
CARNE DE ARRACHERA CON QUESO AMARILLO ACOMPAÑADOS CON PAPAS A LA FRANCESA Y ENSALADA

NUGGUETS \$90
8 PIEZAS DE NUGGUETS DE POLLO ACOMPAÑADA CON ENSALADA

PAPAS A LA FRANCESA \$80

DEDOS DE PESCADO \$210
7 DEDOS DE PESCADO DE DORADO EMPANIZADOS ACOMPAÑADOS CON ENSALADA Y ADEREZO

EL CANGREJITO FELIZ \$170

CAJITA CON NUGGUETS,
PAPAS, BEBIDA REFRESCANTE Y
SORPRESA DEL DIA



EXTRAS

ARROZ \$30

FRIJOLES CON QUESO Y TOTOPOS \$50

GRATINADO DE QUESO \$50

ENSALADA DE GUARNICIÓN \$50

PARA ENDULZARTE

PLATANOS FRITOS \$60

PASTEL (PREGUNTA AL MESERO EL PASTEL DEL DIA) \$70

DULCE AMARGO (PASTEL Y CAFÉ) \$110

TACOS CANGREJERA \$90
3 TACOS DE TORTILLA DE HARINA DORADOS PUESTO ES UNA CAMA DE SALSA DE MANGO BAÑADOS CON CHOCOLATE.

REFRESCO	\$30
AGUA	\$20
COCO NATURAL	\$45
NARANJADA- LIMONADA	\$45
COCO CON GINEBRA	\$100
CLAMATO	\$35
CLAMATO PREPARADO	\$40
<i>JUGO DE LIMON, ACOMPAÑADO CON SALSEADO, CLAMATO ESCARCHADO CON TAJIN</i>	

CERVEZAS

XX LAGER, ULTRA, TECATE LIGHT, BOHEMIA **\$35**

CORONA, VICTORIA, PACIFICO **\$40**

AGREGA A TU TARRO

TARRO LESBIANA **\$40**

JUGO DE LIMON, ACOMPAÑADO CON SALSEADO, CLAMATO ESCARCHADO CON TAJIN

TARRO DE MANGO **\$45**

JUGO DE LIMON, ACOMPAÑADO DE SALSA DE LA CASA, CLAMATO Y PULPA DE MANGO ESCARCHADO CON TAJIN

TARRO CUBANO **\$35**

JUGO DE LIMON, SALSEADO DE LA CASA, ESCARCHADO CON SAL

TARRO CLASICO **\$30**

JUGO DE LIMON Y SAL

SIN ALCOHOL

PIÑADA **\$80**

CONGA **\$80**

PANTERA ROSA **\$80**

DAIQUIRI FRESA, MANGO, GUANABANA **\$60**

PA' FRESEAR

CLERICOT **\$100**

PIÑA COLADA **\$100**

BABY MANGO **\$90**

TEQUILA SUNRISE **\$100**

MEZCALITOS CURATIVOS

NATURAL 45 ML **\$60**

MEZCALITA DE FRESA, MANGO, FRUTOS ROJOS, JAMAICA **\$90**

DE A LITRO

PIDE TU BEBIDA FAVORITA DE A UN LITRO **\$150**

MOJITOS NATURAL, FRESA, FRUTOS ROJOS

DAIQUIRI O MARGARITA DE MANGO, FRESA, FRUTOS ROJOS, GUANABANA

LOS ADICTIVOS

DAIQUIRI <i>FRESA, MANGO, NARANJA, GUANABANA, FRUTOS ROJOS</i>	\$90
MOJITOTRADIONAL <i>RON BLANCO, JUGO DE LIMON, CONTROY, JARABE NATURAL, HIERBABUENA, AGUA MINERAL</i>	\$80
MOJITO FRESA, FRUTOS ROJOS, COCO, <i>RON BLANCO, JUGO DE LIMON, CONTROY, JARABE NATURAL, HIERBABUENA, AGUA MINERAL Y FRUTA A ELECCION</i>	\$90
GIN O VODKATONIC	\$90

DIGESTIVOS

LICOR 43 45 ML	\$90
CARAJILLO	\$140

MARGARITAS

LIMON, MANGO, FRESA GUANABANA, FRUTOS ROJOS <i>PIDELOFRAPEADO O A LAS ROCAS</i>	\$90
---	------

VINOS

BLANCO, ROSADO O TINTO	COPA 150 ML \$100
-------------------------------	--------------------------------

De lunes a viernes

2X 140 DE 3 A 5 PM

daiquiri, mojito tradicional, fresa, frutos rojos
margaritas y tragos

BOTELLAS

	WHISKY	TRAGO 45 ML
ETIQUETA ROJA		\$90
BLACK & WHITE		\$75
CHIVAS 12		\$120
SMIRNOFF	VODKA	\$70
ABSOLUT AZUL		\$80
GREY GOOSE		
	RON	
BACARDI BLANCO		\$70
CAPTAIN MORGAN		\$70
TORRES 10	BRANDY	\$90
	TEQUILA	
DON JULIO 70		\$140
JOSE CUERVO ESPECIAL		\$75