



# ENTRADAS

*Las mas deliciosas!*

## Ostiones en su Concha . . . . \$210

Media orden de ostiones frescos acompañados de una salsa rasurada.

## Ceviche Cerro de la Silla . . \$165

¡Del meritito Nuevo León! Ceviche de pescado, camarón, pepino y aguacate.

## Ceviche de Pescado . . . . . \$140

¡El clásico! Nuestro ceviche de pescado preparado con tomate y cebolla.

## Bardal Supremo . . . . . \$230

Disfruta todos los sabores del mar: ceviche de pescado, camarón, calamar, callo de hacha y surimi.

## Ceviche Regio . . . . . \$165

Disfruta de nuestro ceviche de camarón sobre una cama de pepino y aguacate.

## Torre de Mariscos . . . . . \$290

Nuestra torre de mariscos: atún, camarones, ceviche de pescado y calamar.



## Tiradito de Atún . . . . . \$180

Láminas de atún bañadas en una salsa de chiles verdes.

## Aguachile Rojo 🌶️🌶️ . . . . . \$195

Atreveté a probar nuestro aguachile de camarones con salsa de chiles secos.

## Aguachile Verde 🌶️🌶️ . . . . . \$195

¡Pica rico! Aguachile de camarones bañados en una salsa picante de chile verde.

## Aguachile Negro 🌶️ . . . . . \$190

Aguachile de camarones bañados en salsas negras.

## Aguachile Mango

## Habanero 🌶️🌶️🌶️ . . . . . \$190

¡Dulce y brava! Aguachile de camarones con salsa de mango y chiles.

## Aguachile Negro

## de Pescado 🌶️ . . . . . \$165

¡Sabor acidito! Ceviche de pescado bañado en salsas negras.

## Aguachile de Callo 🌶️ . . . . . \$250

Exquisito callo de hacha con camarones bañado en salsas negras.

## Aguachile los

## Tres Bravos 🌶️🌶️🌶️ . . . . . \$200

Tres experiencias únicas, camarones con aguachiles de chile verde, chile seco y mango habanero.



# CALDOS Y SOPAS

**Caldo de Pescado**

CH \$ 75 | **GDE \$120**

**Caldo de Camarón**

CH \$ 85 | **GDE \$150**

**Caldo de Pescado Blanco \$135**

Nuestra opción baja en grasas: caldo blanco, filete de pescado y verduras.

**Caldo Mixto .....\$140**

Filete de pescado y camarón.

**Sopa de Mariscos**

CH \$ 90 | **GDE \$160**

Nuestra sopa de filete de pescado, camarón, jaiba, calamar y surimi.

**Cazuela "El Patrón" 🌶️🌶️ .....\$230**

¡Para llenarse en serio! Caldo especial picoso con filete de pescado, camarones, jaiba, postas de bagre, calamar, mejillón, surimi y huevo.



**¡ EL PATRÓN!**



## COCTELES

**Cóctel Chico .....\$95**

**Cóctel Mediano .....\$135**

**Cóctel Grande .....\$175**

**Campechana ..... \$175**

Camarón con ostión o calamar

**Vuelve a la vida ..... \$180**

Frutos del mar: camarones, ceviche de pescado, calamar y surimi.

# FILETES



**Empanizado .....\$155**

**1/2 Empanizado .....\$95**

**A la Plancha ..... \$160**

**Al mojo de Ajo .....\$160**

\*Incluyen papas fritas, un aro de  
cebolla emp., ensalada, y arroz

**Light Verduras**

**al Vapor .....\$170**

Bajo en grasas, filete al vapor  
acompañado de verduras.

**El Veracruzano .....\$180**

Filete relleno de camarón, surimi y  
calamar en hoja de plátano, con  
salsa de tomate y aceitunas,  
servido con arroz y ensalada.

**Filete al Champiñón ..... \$150**

Bañado en salsa de tomate, jalapeño y  
champiñones, sobre arroz almendrado.

**Filete Relleno de Mariscos ..... \$210**

Filete empanizado relleno de camarón,  
calamar y surimi, con salsa marinera cremosa,  
servido con arroz y verduras.

**Filete a la Diabla 🌶️🌶️ ..... \$155**

¡Uyy, qué picante! Filetes bañados en salsa  
diabla picante, acompañados de arroz.

**Crema de Champiñones .....\$180**

Bañado en una exquisita crema de  
champiñones empapelado, con verduras  
y arroz.



# CAMARONES

*¡Los mas sabrosos de Monterrey!*

**Empanizados . . . . . \$180**

**A la Plancha . . . . . \$190**

**Rellenos de queso  
y tocino . . . . . \$235**

**A la plancha  
zarandeados . . . . . \$195**

**Al Mojo de Ajo . . . . . \$195**

\*Incluyen papas fritas, un aro de  
cebolla emp., ensalada y arroz.

**A la Diabla 🌶️🌶️ . . . . . \$195**

¡Arde sabroso! Enciende tus sentidos  
con camarones en salsa diablo  
picante, servidos con arroz.

**Camarones Gigantes al  
chipotle 🌶️ . . . . . \$210**

Camarones macuil en salsa chipotle picosita,  
acompañados de cebolla  
frita y nuestro arroz almendrado.

**Mixto de Camarones . . . . . \$205**

Con tres tipos de camarón: rellenos  
con tocino, empanizados y capeados.

**Crema de Champiñones . . . \$200**

Empapelados con una exquisita crema  
de champiñones, acompañados de verduras  
y arroz.

**Camarones Coronados . . . . \$230**

¡Como un rey! camarones dulces  
empanizados con coco montados  
sobre una piña, acompañados de  
ensalada de surimi.



CAMARONES CORONADOS



MIXTO DE CAMARONES



CAMARONES AL CHIPOTLE

## CAMARONES PHILADELPIA

**\$210**

Camarones rellenos de queso crema y jalapeño, acompañados de arroz almendrado y gravy.

## FUSILLI PORTOBELLO

**\$205**

Pasta fusilli combinación de camarones y hongo portobello bañados en salsa chipotle.

## CAMARONES ORIENTALES

**\$180**

Camarones capeados acompañados de una salsa agri dulce y verduras.

Camarones Philadelphia



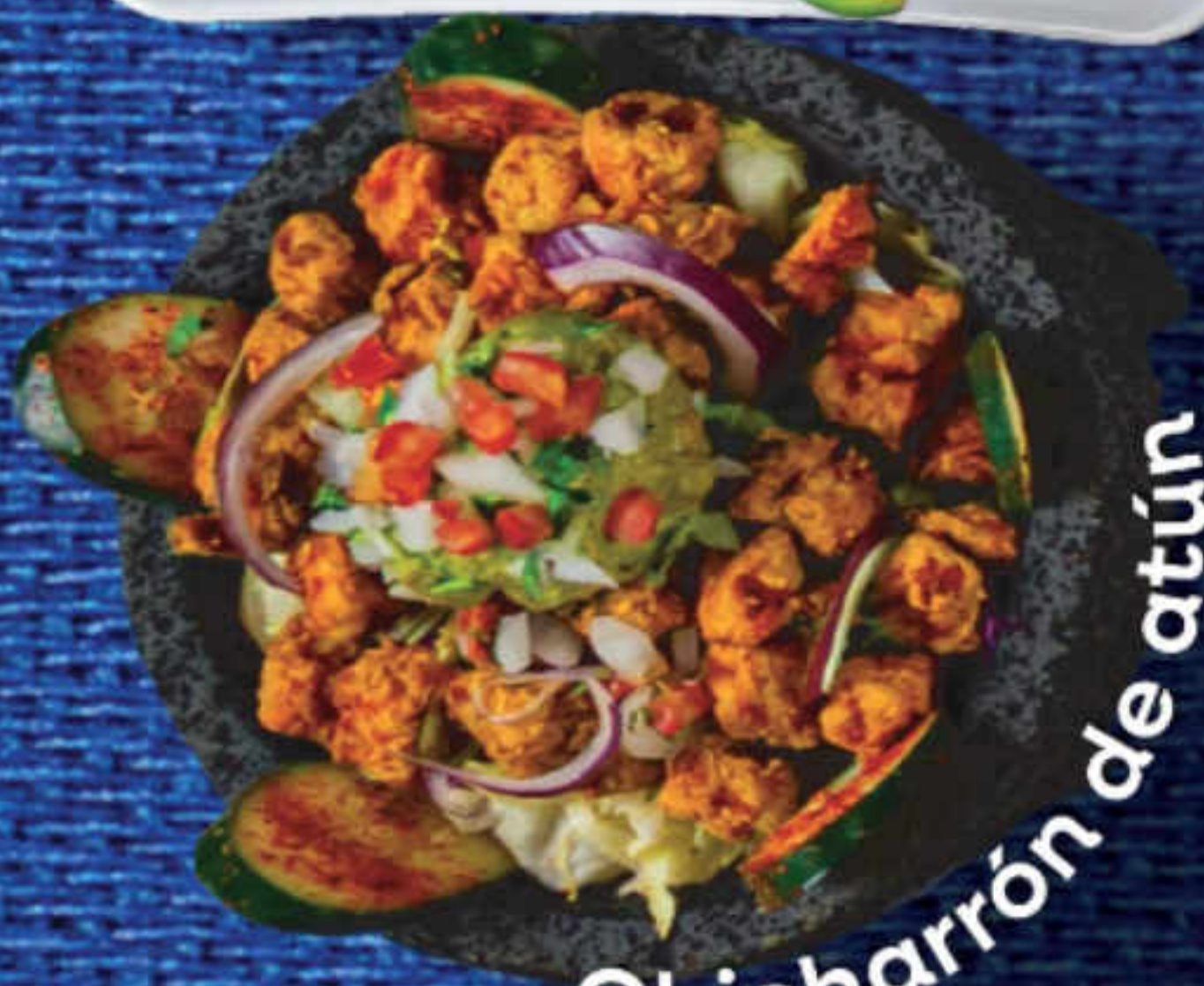
Fusilli Portobello



Camarones Orientales



Chicharrón de atún



Pulpo a las brasas



Filete Especial



## CHICHARRÓN DE ATÚN

**\$210**

Crujientes cubitos de atún acompañados de ensalada de pepino y guacamole.

## PULPO A LAS BRASAS (300 grs.)

**\$360**

Pulpo zarandeado, acompañado de arroz y verduras (precio varía acorde al peso).

## FILETE ESPECIAL BAÑADO EN CAMARONES

**\$185**

Filete de pescado sazonado con camarones montado sobre arroz almendrado.

**SALMÓN  
ROCKEFELLER**  
**\$265**

200g de salmón en  
crema de espinaca con  
queso, servido con puré  
y verduras.

Salmón Rockefeller



**CHICHARRÓN  
DE PESCADO**  
**\$135**

Crujientes tiras de  
pescado acompañadas  
de ensalada y  
aguacate.

Chicharrón de pescado



**FILETE ESPECIAL  
DE MAHI**  
**\$230**

Prueba el sabor único  
del mahi sazonado con  
puré mixto, espárragos  
y arroz almendrado.

Filete Especial Mahi



Camarones Louisiana



**CAMARONES ESTILO  
LOUISIANA**  
**\$290**

Camarones macuil en  
salsa picante estilo  
cajún, acompañados  
de chorizo, papas y  
elotes.

Salmón ala Parrilla



**FILETE DE SALMÓN  
A LA PARRILA**  
**\$250**

200 gr de salmón  
acompañado de  
papas sazonadas,  
verduras y arroz.

Pasta de Camarones



**PASTA CON  
CAMARONES**  
**\$210**

Tallarines estilo  
alfredo con  
camarones y mejillones.

# MOLCAJETES



## **Molcajete Grill . . . . . \$235**

¡Para los amantes de la carne! Fajitas de res, puerco enchilado, pollo y nopales.

## **Parrillada Terramar. . . . . \$280**

Combinación de res y camarones con salchicha para asar, nopal y queso norteño.

## **Molcajete Ranch . . . . . \$310**

¡El favorito de la casa! Fajitas de res, puerco enchilado, camarones, salchicha envuelta en tocino y nopales.

## **Molcajete Endiablado 🌶️🌶️ \$230**

¡Para enchilarse en serio! Camarones macuil y cocteleros bañados en una salsa diablo picante.

## **Molcajete Del Pacífico . . . . \$250**

¡Lo mejor del Pacífico! Disfruta de unos ostiones en su concha, camarones macuil, camarones cocteleros y calamar.

## **Molcajete Vallarta . . . . \$190**

Nuestro molcajete con ceviche de pescado, camarones, calamar y surimi.

# CORTES



## **T- Bone . . . . . \$285**

## **Top Sirloin . . . . . \$265**

## **Arrachera. . . . . \$310**

## **New York. . . . . \$295**

## **Tacos de Carne Asada . . . \$175**

Cuatro tacos de asada con queso, acompañados con guacamole, pico de gallo y cebolla asada.

# TOSTADAS

**Tostada Ceviche de Pescado . . . . \$65**

**Tostada Ceviche de Camarón . . . \$80**

**Tostada Mixta . . . . . \$75**

Combinación filete de pescado, camarón y pico de gallo.

**Tostada la Tunada . . . . . \$88**

Tiras de atún sellado bañadas en una salsa agridulce, sobre ensalada y aguacate.

**Tostada Tito . . . . . \$78**

De camarón, ajo, zanahoria y guacamole.

**Tostada Ceviche Regio . . . . . \$78**

De camarón, pico de gallo, pepino y aguacate.

**Tostada de Chicharrón de Atún . . \$60**

Crujientes cubitos de atún con cebolla frita sobre guacamole.



CEVICHE DE PESCADO



LA TUNADA



CHICHARRÓN DE ATÚN

# TACOS

TACO MACHO



**Taco Macho . . . . . \$70**

Chile chilaca montado sobre tortilla, relleno de crema de espinaca con camarones y queso.

**Taco Gober. . . . . \$60**

De camarón guisado con chile, elote y queso.

**Taco Mazatlán . . . . . \$60**

De camarón adobado con chile cascabel y queso.

**Taco al Pastor de Pescado . . \$60**

De filete de pescado en salsa pastor con piña.

**Taco Mar y Tierra . . . . . \$60**

Taco de res y camarón gratinados en queso.

# COMBOS

*¡Los mas llenadores!*

COMBO 1



\$160

1/2 FILETE EMP.

COMBO 2



\$160

CAMARON CH EMP.

COMBO 3



\$175

2 ROLLOS Y FILETE

FILETE CON COCTEL CHICO

COMBO 4



\$200

COMBO 5



\$175

FILETE GRATINADO

COMBO 6



\$175

ROLLOS DE PESCADO

COMBO 7



\$160

CHILE RELLENO

COMBO 8



\$160

TOSTADAS MIXTAS

COMBO 9



\$160

EMPANADA

# MARISCADAS

## MARISCADA PERSONAL

- 4 Camarones
- 2 Chicharrones de pescado
- 4 Tiras de filete empanizados
- 1 Aro de cebolla
- Complementos

\$195



## MARISCADA PARA 3



- 11 Tiras de filete
- 4 Chicharrones de pescado
- 4 Camarones empanizados
- 2 Camarones rellenos
- 2 Rollos de pescado
- 1 Tostada de ceviche de pescado
- 1 Tostada de camarón
- 3 Aros de cebolla empanizados
- Complementos

\$450

\*Complementos: papas, arroz y ensalada

## MARISCADA FAMILIAR



- Mojarra en postas
- 20 Tiras de filete
- 5 Chicharrones de pescado
- 6 Camarones
- 4 Camarones queso y tocino
- 5 Aros de cebolla
- Complementos

\$630

# PESCADO FRITO

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Mojarra 500 gr . . . . . | \$165 |
| Sargo 500 gr . . . . .   | \$175 |
| Trucha 500 gr . . . . .  | \$205 |
| Robalo 500 gr . . . . .  | \$220 |
| Besugo 500 gr . . . . .  | \$205 |
| Huachinango 500 gr       | \$310 |

\* Precio varia dependiendo el peso estos productos estan sujetos a la temporada



## COMPLEMENTOS



|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Empanada camarón extra . . . . .     | \$70 |
| Guacamole . . . . .                  | \$70 |
| Orden de arroz . . . . .             | \$57 |
| Orden de arroz con camarón . . . . . | \$85 |
| Pan de ajo . . . . .                 | \$65 |
| Papas ala francesa . .               | \$75 |
| Aros de cebolla . . . . .            | \$65 |

# BEBIDAS

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Refresco .....                  | \$40  |
| Agua Fresca .....               | \$35  |
| -Limonada                       |       |
| -Jamaica                        |       |
| -Pepino Limón                   |       |
| -Temporada                      |       |
| Limonada Mineral .....          | \$40  |
| Jarras de Aguas Frescas .....   | \$100 |
| Jarras de Limonada Mineral .... | \$115 |
| Piña Colada .....               | \$90  |
| Fresada .....                   | \$90  |
| Café Americano .....            | \$35  |



# CERVEZAS

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Shot de Ostión .....         | \$50  |
| Carta Blanca .....           | \$46  |
| Indio .....                  | \$46  |
| Amstel Ultra .....           | \$50  |
| XX Lager/Ambar .....         | \$46  |
| Bohemia Clara/Obscura .....  | \$46  |
| Tecate Light .....           | \$46  |
| Tecate Light Lata .....      | \$46  |
| Heineken .....               | \$50  |
| Michelada .....              | \$80  |
| Michelada c/Clamato .....    | \$85  |
| Super Michelada Calamar .... | \$120 |

# SUCURSALES

## PABLO LIVAS

81 83 93 92 14  
Alamo 4621  
Col. Valles de la Silla,  
Guadalupe N.L.

## ELOY CAVAZOS

81 83 34 60 67  
Av. Eloy Cavazos 7010  
Plaza México 86,  
Guadalupe N.L.

## AV. MÉXICO

81 83 93 52 54  
Lomas Verde 154  
Col. Lomas de San  
Miguel, Guadalupe N.L.

## JUÁREZ

81 27 45 04 80  
Eloy Cavazos 100  
Col. Ex Hacienda el  
Rosario, Juárez, N.L.

## APODACA

81 13 67 01 12  
Miguel Hidalgo 216  
Col. Centro Apodaca,  
N.L.

## CONCORDIA

81 32 25 61 42  
Eucaliptos 1101  
Col. Valle de las Palmas  
Apodaca, N.L.

## HUINALA

81 10 87 48 58  
Julian Treviño Elizondo  
300 Col. El Milagro  
Apodaca, N.L.

