



# MENÚ

---

VISITA NUESTRAS SUCURSALES

**PROVIDENCIA**  
**PLAZA FUSION GALERIAS**  
OTTAWA 1568, LOCAL 6, 2DO NIVEL,  
TEL: 2001 6371

**CENTRO**  
LICEO 379 TEL: 3613 1146

**PLAZA LA RIOJA**  
LOPEZ MATEOS SUR 6900, LOCAL 5A  
TEL: 3686 0018

**JARDIN REAL / PLAZA ZENTER**  
AV. STA. MARGARITA 5184, LOCAL B Y 9  
TEL: 1653 8282

**CHAPULTEPEC**  
MORELOS 1548 TEL: 3825 8899

# ENTRADAS FRIAS

para  
Compartir

## Tiradito de Atún en salsas negras

200 gr \$ 154  
Laminas de atún fresco con un toque de dijón, arugula, aguacate y salsas negras de la casa.

## Tiradito de Atún tropical

200 gr \$ 154  
Laminas de atún sellado en costra de ajonjolí, bañado en salsa cítrica y topping de ensalada tropical y naranja.

Tiradito de Atún tropical



# ENTRADAS CALENTES

para  
Compartir

## Mejillones al mezcal

500 gr \$ 148  
Mejillones flameados con mezcal y un toque de ajo, cilantro y naranja.

## Camarones pa' pelar

500 gr \$ 168  
Camarones con cabeza cocinados con tu salsa a elegir: diabla, m ojo ajo, endiablados, mantequilla, barbecue.

## Calamares al coco

\$ 148  
Calamares empanizados en coco, acompañados de una salsa de piña, jalapeño y Jack Daniel's.

Calamares al coco



## Chicharrón de Pescado

\$ 132  
Al mojo de ajo, barbecue, diabla, naturales.  
Chicharrón de pescado bañado en salsa de tu elección, acompañado con papas.

## Carnitas de atún

\$ 148  
Nuestras famosas carnitas montadas en guacamole para botaneac.

## Palomitas de Camarón

\$ 152  
Pequeños trozos de camarón empanizados, acompañados de papas.

## Pulpo adobado

200 gr \$ 198  
Tentáculos de pulpo adobado en salsa especial de chiles, acompañados de arugula y parmesano.

Pulpo adobado



# Tacos dorados

Taco de tu elección bañados en salsa de jitomate, lechuga, jitomate, aguacate, queso cotija y un toque de crema.

## Camarón

\$ 45

## Marlín

\$ 45

## Pulpo Guajillo

\$ 50

## Taco de Pescado capeado

Tiras de pescado capeadas con la receta de la casa.

\$ 29

## Taco de Camarón

Camarón capeado con la receta de la casa.

\$ 35

# TACOS

## Taco de Chicharrón de Pescado

Cubos de pescado frito.

## Taco de Tripita de Calamar

Crujiente calamar baby frito.

\$ 34

## Taco de Marlín blando o dorado

Delicioso marlín con zanahorias y chícharos, adobado con chipotle y especias.

\$ 32

## Taco de Pulpo al guajillo blando o dorado

Pulpo guisado con ajo, chile guajillo y champiñones.

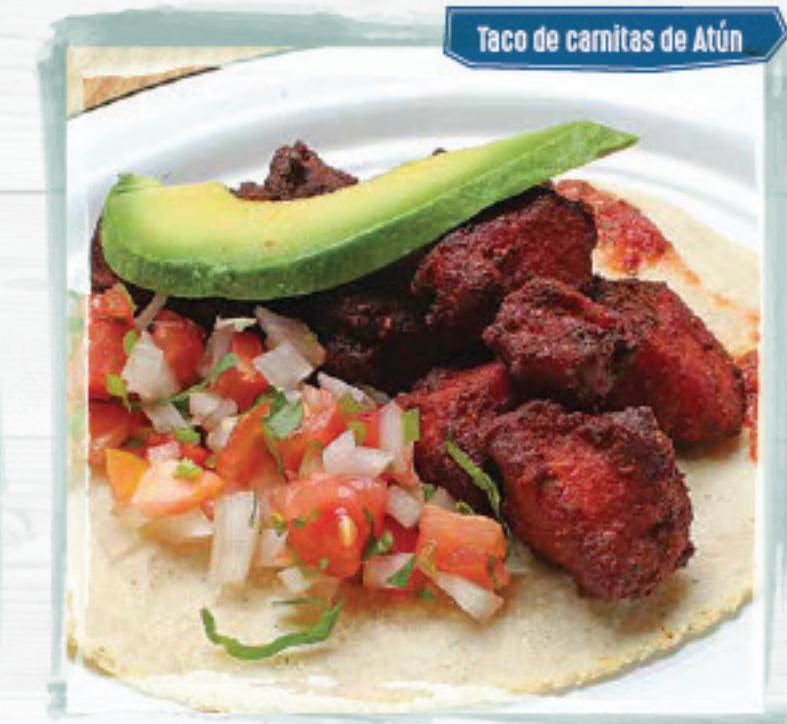
\$ 45

## Tacos de Carnitas de Atún

Cubitos de atún sellados con el adobo de la casa.

\$ 37

Taco de carnitas de Atún



## Taco de machaca de Mantarraya

\$ 30  
Mantarraya deshidratada guisada con papa, servida en tortilla de harina.

## Taco doradito de barbacoa de Jaiba

\$ 32  
Receta de la casa, acompañado de cebollitas guisadas.

Taco doradito de barbacoa de Jaiba



## Taco doradito Gobernador

Taco de guiso de camarón, con un toque de chilito poblano y queso.

\$ 42

## TACOS ESPECIALES

### Taco de Atún sellado

Atún sellado sobre una tortilla de harina, aderezo de chipotle, salsa mexicana, mermelada y aguacate.

### Nuevo Cono de Atún fresco

Atún marinado, sobre tortilla de maíz cónico, con salsa tatemada, aguacate, rábano y zanahoria.



### Taco Camarón mojo

Camarones mojo en tortilla de harina sobre una cama de col, aguacate y puerco frito.

### Torito de Marlin

Chile güero relleno de marlin y enrollado en una costra de queso.

### Tortuga de Pulpo

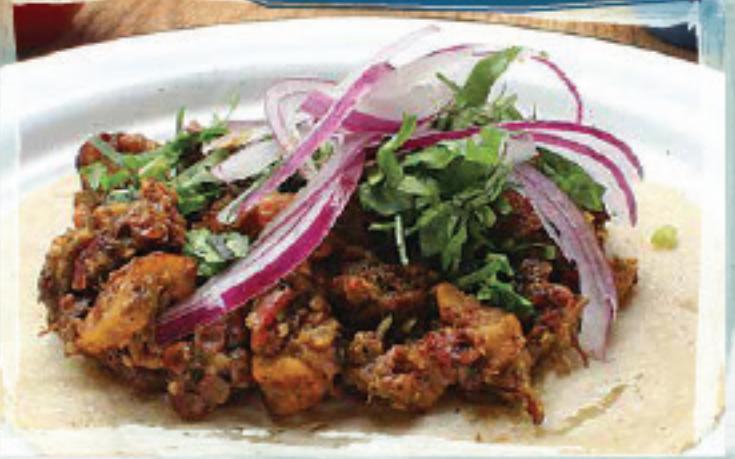
Nueva Presentación



### Taco de Pulpo y Chicharrón en salsa verde

Exquisita combinación de pulpo con chicharrón de puerco en salsa verde.

### Taco de Pulpo y Chicharrón en salsa verde



### Nuevo Taco de Salmón a la plancha

Salmón a la plancha con mayonesa de cilantro, alcaparras, pepinillos y aguacate en tortilla de harina.

### Nuevo Taco de Jaiba de concha suave

Jaiba frita sobre una base de guacamole, mayonesa de ajo, cebolla morada y un toque de pesto.

### Taco de Jaiba de concha suave



## TORTUGAS

Doradita de maíz con el guiso de tu elección, gratinadas con queso.

### Marlín

\$ 45

### Pulpo

\$ 50

### Camarón

\$ 50

### Machaca Mantarraya

\$ 45

## MANTARRAYAS

Nueva Presentación

Mantarraya de Camarón



Costra de queso sobre tortilla de harina y tu guiso a elegir:

### Marlín

\$ 45

### Pulpo

\$ 50

### Camarón

\$ 50

### Machaca Mantarraya

\$ 45



### Marlin del Cielo

## EMPAÑADAS

De Maíz criollo acompañadas de arroz.

### Camarón Guisado

1 PIEZA CON QUESO  
\$ 45 + \$ 9

### Marlín del Cielo

\$ 45 + \$ 9

### Pulpo al Guajillo

\$ 45 + \$ 9

### Empanada de Pulpo y Chicharrón

\$ 62

Empanada de maíz criollo rellena de queso, pulpo y chicharrón, sobre una salsa cruda de tomate, queso cotija y crema.



## EMPAÑADAS ESPECIALES

### De Maíz Criollo

### Empanada Poblana

\$ 52

Empanada rellena de queso sobre un espejo de crema poblana con topping a elegir de camarón, marlin o pulpo.

### Empanada de Ostión ahumado con Huitlacoche

\$ 52

Empanada de maíz criollo rellena de ostiones, huitlacoche, flor de calabaza y queso sobre salsa de jitomate.

# TOSTADAS

## Tostada de Ceviche de Pescado clásico

Jitomate, cebolla, pepino, cilantro, aguacate y pescado macerado.

TOSTADA \$ 39 MEDIA ORDEN \$ 81 ORDEN \$ 134

## Tostada de Ceviche de Pescado del cielo

Pescado macerado con manzana verde, mango, chile en polvo y siracha.

TOSTADA \$ 42 MEDIA ORDEN \$ 93 ORDEN \$ 154

Tostada de Ceviche de Pescado del Cielo



## Tostada de Ceviche de Camarón del cielo

Camarón macerado con jícama, pepino, zanahoria rallada, chile en polvo y siracha.

TOSTADA \$ 49 MEDIA ORDEN \$ 105 ORDEN \$ 174

## Tostada aguachile tatemado de Camarón

Salsa picosa a base de tomate milpero tatemado y chiles, sobre una cama de pepino y guacamole.

TOSTADA \$ 52 MEDIA ORDEN \$ 110 ORDEN \$ 182

## Tostada aguachile negro de Camarón

Salsa picosa a base de chile de arbol tatemado y salsas negras sobre una cama de pepino y guacamole.

TOSTADA \$ 52 MEDIA ORDEN \$ 110 ORDEN \$ 182

## Tostada de Ceviche de Camarón clásico

Jitomate, cebolla, pepino, cilantro, aguacate y camarón macerado.

TOSTADA \$ 49 MEDIA ORDEN \$ 105 ORDEN \$ 174

Tostada de Camarón clásico



## Tostada de Ceviche de Pulpo

Jitomate, cebolla, pepino, cilantro, aguacate, aceite de olivo, mejorana y pulpo.

TOSTADA \$ 58 MEDIA ORDEN \$ 119 ORDEN \$ 198

## Tostada aguachile verde de Camarón

Salsa picosa a base de pepino y chile serrano.

TOSTADA \$ 49 MEDIA ORDEN \$ 105 ORDEN \$ 174

Orden de aguachile negro de Camarón



# TOSTADAS CALIENTES

## Tostada de Marlin del Cielo

\$ 45

## Tostada de Pulpo al guajillo con chicharrón de Pulpo

\$ 50

## Tostada de Camarón guisado con chicharrón de Pescado

\$ 50

Nuevo

# TOSTADAS ESPECIALES

## Tostada Ceviche rojo

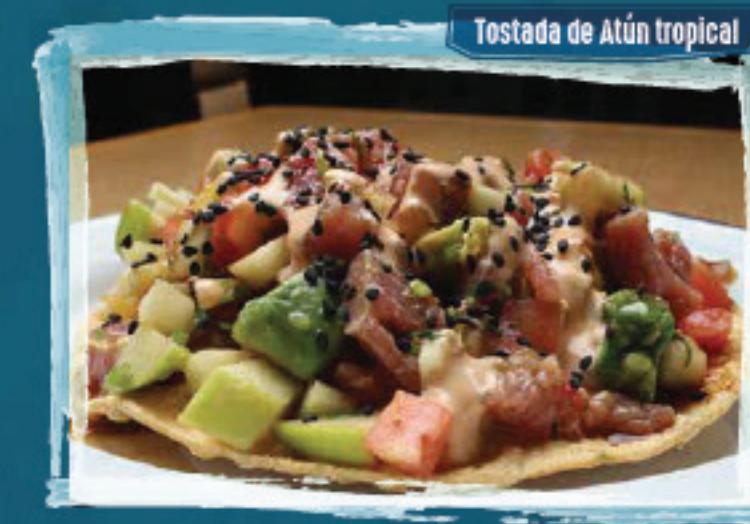
Mezcla de pescado, camarón y pulpo con jitomate, pepino, cilantro, manzana y mango bañado en dama to y salsas negras.

TOSTADA \$ 58 MEDIA ORDEN \$ 110 ORDEN \$ 182

## Tostada de Atún tropical

Cubitos de atún mezclados con una ensalada tropical, bañada en salsa ponzu con un toque de aderezo de chipotle y ajonjoli negro.

\$ 58



Tostada de Atún tropical

## Tostada de Pulpo especial

Trazos de pulpo sobre aguacate, con pepino, cebolla morada, aderezo chipotle y unas gotas de aceite de chiles.

\$ 68

Tostada de Pulpo especial



## Tostada de Atún con arugula y espinaca

Cubos de atún marinadas en una salsa de soya especial con arugula, espinaca, pepino, aguacate, ajonjoli tostado y chile verde.

\$ 58

## Tostada de Salmón fresco

Láminas de salmón fresco con salsas negras, aderezo chipotle, aguacate y chile serrano.

\$ 58

Láminas de salmón fresco sobre mayonesa especial de alcachofas, cebolla morada, aguacate, chile serrano, crema de balsámico, aceite de olivo y ajonjoli blanco tostado.



Tostada de Salmón

## Tostada de Mariscos

Ceviche de pescado de base, con pulpo y camarón cocido con aguacate.

\$ 64

Tostada de Mariscos

# CÓCTELES Y CALDOS

Nuevas Recetas

## Cóctel Mixto

Camarón y pulpo, pepino, jitomate, cebolla, cilantro, aguacate y caldo de camarón con clamato.

MEDIANO \$ 109 GRANDE \$ 178



## Cóctel Camarón

Camarón, pepino, jitomate, cebolla, cilantro, aguacate y caldo de camarón con clamato.

MEDIANO \$ 99 GRANDE \$ 168

## Cóctel Pulpo

Pulpo, pepino, jitomate, cebolla, cilantro, aguacate y caldo de camarón con clamato.

MEDIANO \$ 124 GRANDE \$ 198

## Consome de Camarón

Caldo calientito de camarón con un toque picoso.

MEDIANO \$ 99 GRANDE \$ 168

## Sopa marinera

Sopa calientita de pescado, camarón, pulpo y mejillones.

MEDIANO \$ 99 GRANDE \$ 168

# PLATILLOS

Nueva Presentación



## Camarones al guajillo

## Camarones al gusto

A elegir: Empanizados, diabla, mojo de ajo, guajillo, mantequilla, plancha, al coco y piña, barbecue, tamarindo o endiablado.

MEDIA ORDEN 120 gr. \$ 127 ORDEN 240 gr. \$ 182

## Filete de Pescado al gusto

A elegir: Empanizados, diabla, mojo de ajo, mantequilla, plancha, vapor, chipotle con fresa, al coco y piña, endiablado, barbecue.

MEDIA ORDEN 120 gr. \$ 115 ORDEN 240 gr. \$ 165



## Salmón fresco a la plancha

MEDIA ORDEN \$ 138  
120 gr.  
ORDEN \$ 198  
240 gr.

## Salmón a la plancha

Cocinado al punto flameado con una salsa ártica de soya y limón.

\$ 182

MEDIA ORDEN \$ 138  
120 gr.  
ORDEN \$ 198  
240 gr.

\$ 165

## Atún sellado

Sellado en costra de ajonjoli, con arúgula, aguacate un toque de dijón y salsa de soya.

\$ 165

MEDIA ORDEN \$ 138  
120 gr.  
ORDEN \$ 198  
240 gr.

\$ 165

# TORTA AHOGADA

Nueva Textura

Torta ahogada de Chicharrón de Pulpo



Pidela zarandeada en salsa diabla

**Camarón** \$ 76

**Carnitas Atún** \$ 76

**Pulpo** \$ 95

**Nuevo Chicharrón de Pulpo** \$ 95



## Ballena

# BALLENA

Camarones empanizados envueltos en una tortilla de harina gigante con aguacate, lechuga, jitomate, bañada en nuestra salsa especial de jitomate.

\$ 115

# HAMBURGUESAS



## Atún sellado

**Camarón** \$ 120

**Pescado empanizado** \$ 105

**Chicharrón de Pescado** \$ 105

**Atún sellado** \$ 145

Crujiente pescado con un toque de salsa BBQ. Atún sellado en costra de ajonjoli, mayonesa de dijón, arúgula y cebolla caramelizada.

**Res** \$ 105

## ENSALADA DE LA CASA

Mezcla de lechugas, arúgula, espinaca, pepino, jitomate cherry, zanahoria, col morada, pimiento y aguacate.

Camarones a la plancha



### Camarón a la plancha

MEDIA ORDEN \$ 115  
ORDEN \$ 165  
120 gr 240 gr

### Atún Sellado

\$ 107  
100 gr \$ 154  
200 gr

### Pescado

\$ 107  
120 gr \$ 154  
240 gr

### Salmón a la plancha.

\$ 115  
100 gr \$ 165  
200 gr

## MENÚ NIÑOS

### Dedos de pescado

120 gr \$ 108  
Tiras de pescado empanizado acompañado con papas a la francesa.



### Filetitos Empanizado

120 gr \$ 108  
Filete de Pescado empanizado acompañado por papas a la francesa.

## EXTRAS

### Orden de arroz

\$ 15

### Orden de aguacate

\$ 25

### Pan con mantequilla

\$ 20

### Salsa extra 2 oz.

\$ 15

(Tamarindo, diabla, chipotle frambuesa, piña jalapeño, mango habanero, BBQ)

## BEBIDAS

### Agua del día

Refrescante agua con fruta de temporada.

CHICA \$ 34  
GRANDE \$ 50

### Limonada sencilla

Limonada mineral con hierbabuena.

CHICA \$ 38  
GRANDE \$ 58

### Limonada especial

A elegir una: Moras, maracuya o guanabana.

CHICA \$ 46  
GRANDE \$ 74

### Naranjada sencilla

Naranjada con hierbabuena.

CHICA \$ 38  
GRANDE \$ 58

### Frappe

A elegir: Moras o pepino con hierbabuena.

CHICA \$ 46  
GRANDE \$ 74

### Naranjada con Maracuya

CHICA \$ 46  
GRANDE \$ 74

## CAFÉ

### Americano

\$ 32

### Espresso

\$ 32

### Capuccino - Latte

\$ 42

### Carajillo

\$ 90

### Bailey's café

\$ 90



## REFRESCOS

### A Elegir: Coca Cola, Coca Cola Light, Manzana, Fanta, Sprite,

\$ 34

Fresca o Agua Mineral. 355 ml.

### Jugo Boing

355 ml.

A elegir: Mango, guayaba, fresa.

### Aqua embotellada

\$ 28

Guarda las direcciones de nuestras sucursales  
(Abre la cámara en tu celular y centra el código QR)



PROVIDENCIA



PLAZA LA RIOJA  
LÓPEZ MATEOS SUR



CENTRO



CHAPULTEPEC



JARDÍN REAL  
PLAZA ZENTER



bocadelcielogdl



@boca\_delcielo



bocadelcielogdl