

TAPAS & PINTXOS

Platón 8 tapas (a elegir) \$239.00

1. Manchego de oveja, jamón serrano
2. Pan tomate, jamón serrano, manchego de oveja
3. Pan tomate, jamón serrano
4. Ate con queso
5. Pan tomate, chorizo español, manchego de oveja
6. Miel, manchego de oveja, jamón serrano
7. Queso de cabra, arándanos
8. Pan tomate, queso de cabra, alcaparras
9. Jamón serrano, brie, mermelada de higo
10. Brie, mermelada de frutos rojos
11. Pan tomate, chorizo español, manchego de oveja, aceituna
12. Pan tomate, chorizo español
13. Pan tomate, lomo embuchado
14. Pan tomate, lomo embuchado, manchego de oveja, aceituna
15. Pan tomate, jamón serrano, chorizo español, lomo embuchado

Tapas individuales \$39.00 c/u

CÓCTELES

(Estilo tradicional o estilo Mazatlán)

Camarón

Chico \$159.00 | Grande \$259.00

Pulpo

Chico \$199.00 | Grande \$289.00

Campechana

Chico \$189.00 | Grande \$279.00

(chico 150 g | grande 250 g)

CEVICHES

Atún estilo Mazatlán (200 g, atún, zanahoria, pepino y cebolla) \$249.00

Mazatleco (200 g, camarón cocido y crudo) \$259.00

Mixto (200 g, camarón cocido y pulpo) \$289.00

Mitotero (200 g, camarón cocido, crudo y pulpo) \$299.00

Camarón cocido (200 g) \$239.00

Camarón crudo (200 g) \$239.00

Pulpo (200 g) \$299.00

AGUACHILES

Camarón tradicional verde (200 g) \$269.00

Camarón en salsas negras (200 g) \$279.00

Mixto (280 g, camarón cocido, crudo y pulpo) \$369.00

Pregunta por nuestros aguachiles de temporada

TOSTADAS

Camarón cocido (150 g) \$159.00

Camarón crudo (150 g) \$159.00

Camarón cocido y crudo (150 g) \$159.00

Camarón cocido y pulpo (150 g) \$169.00

Pulpo (150 g) \$189.00

Atún (150 g) \$149.00

Aguachile (150 g) \$159.00

SOPAS

Consomé de camarón \$49.00
(200 ml)

Caldo con camarón Tixtihuil \$169.00
(500 ml)

Orden de arroz con camarones \$139.00
(200 g)

Ramen de camarón \$139.00
(250 ml)

FONDUE (2 a 3 personas)

Sencillo \$399.00

Con camarón \$489.00

Con pulpo \$509.00

Con acompañamiento de charcutería \$439.00

ESPECIALIDADES

Camarón o pulpo (a elegir: cocido para pelar (camarones) | a la mantequilla | al ajillo | a la diablo)

250 g \$289.00

500 g \$449.00

Paella mar y tierra (600 g) \$279.00

Filete de pescado blanco (180 g, más guarnición. A elegir: A la plancha | empanizado | al ajillo | a la diablo)

\$209.00

Pescaditos capeados (3 piezas) \$159.00

Pescadillas (3 piezas) \$139.00

Tostitos con ceviche de camarón \$169.00

Tortilla española (190 g, pan y lonja de jamón serrano y alioli) \$99.00

Croquetas de jamón serrano (8 piezas) \$119.00

Guarnición extra +\$20.00

TACOS

Tacos de camarón estilo Ensenada (3 piezas, capeados, pico de gallo, mayonesa y tortilla de maíz o harina) \$199.00

Tacos de pescado estilo Ensenada (3 piezas, capeados, pico de gallo, mayonesa y tortilla de maíz o harina) \$189.00

Tacos de pescado zarandeado (3 piezas, pico de gallo y tortilla de maíz o harina) \$159.00

Tacos de camarón zarandeado (3 piezas, pico de gallo y tortilla de maíz o harina) \$179.00

Tacos Gobernador de camarón (3 piezas, machaca de camarón, queso y tortilla de maíz o harina) \$259.00

POSTRES

Tarta de Santiago (Receta original, sin harina, hecha únicamente con almendra) \$79.00

Pregunta por los postres del día

CERVEZAS

Cerveza nacional (355 ml, variedad, con o sin alcohol) \$60.00

Cerveza premium nacional (355 ml, variedad, con o sin alcohol) \$70.00

Cerveza de barril artesanal (355 ml, clara u oscura) 1 x \$85.00 2 x \$150

Cerveza Estrella Galicia (355 ml, Original, Sin Gluten, 1906) \$79.00

Estrella Damm \$79.00

Punto Medio (355 ml, Lager, Light, Amber, Session IPA, Stout, Session IPA sin alcohol) \$89.00

Cerveza ABK (500 ml, Schwarz, Hell, Edel, Dunkel) \$110.00

Cerveza Stiegl (500 ml, Lager, Radler Frambuesa, Limón, Taronja) \$99.00

Cerveza Mahou (355 ml, Mahou, Maestro Dunkel) \$79.00

Cervecería Jardín (355 ml, variedad de estilos) \$99.00

AvoBeer (355 ml, Mexican Lager, Weißbier, Brown Ale, Porter) \$109.00

Cervecería Obni (355 ml, variedad de cerveza e hidromiel) \$99.00

Caguama (Victoria, Modelo Especial, Negra Modelo, Corona, Pacífico) \$130.00

**Cubetazo (355 ml c/u) 3 piezas x \$165
6 piezas x \$320.00**

BEBIDAS

Refresco (355 ml, Coca-Cola regular y Coca-Cola Zero, Fanta, Manzana, Sprite) \$45.00

Agua mineral (355 ml, Topo Chico) \$45.00

Limonada (345 ml) \$49.00

Naranjada (345 ml) \$49.00

Suero (345 ml) \$49.00

Clamato preparado (345 ml) \$39.00

Michelado +\$9.00 / Cubano +\$15.00 /

Clamato +\$25 / Chamoy (Diferentes sabores) +\$15

Conga \$49.00

Piñada \$59.00

Agua de sabor \$29.00

CAFÉS e INFUSIONES

Americano \$60.00

Espresso \$55.00 Doble \$85.00

Cappuccino \$70.00

Té (amplia variedad) \$40.00

Chocolate (frío o caliente) \$60.00

Extra o modificador +\$20.00

VINOS

Clericot del Dragón o Tinto de Verano

1 copa x \$95 2 x \$165

Vino de la casa (variedad de uvas, blanco | rosado | tinto)

Copa \$110 Botella \$510

Vino del mes (variedad de uvas y países, blanco | rosado | tinto) Copa \$130 Botella \$580

El consumo de pescados y mariscos, crudos o poco cocidos pueden incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, su consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Por favor avise si alguien tiene alguna alergia. Los gramajes exhibidos son de la proteína en crudo y son aproximados. La propina es opcional y no obligatoria en este establecimiento.

