



EL CAMARÓN DEL GÜILO



MARISCOS Y PESCADOS ESTILO SINALOA



TAPAS & PINTXOS

Platón variedad 8 tapas \$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

\$39.00 cada uno

CÓCTELES

Camarón

Chico \$159.00 Grande \$259.00

Pulpo

Chico \$199.00 Grande \$289.00

Campechana

Chico \$189.00 Grande \$279.00

(Chico 110g, Grande 230g aproximadamente)

CEVICHE

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

Mazatleco (Camarón cocido y crudo) \$259.00

Mixto (Camarón cocido y pulpo) \$289.00

Mitotero (Camarón cocido, crudo y pulpo) \$299.00

Camarón cocido (200g) \$239.00

Camarón crudo (200g) \$239.00

Pulpo (200g) \$299.00

AGUACHILES

Camarón tradicional verde (180g) \$269.00

Camarón en salsas negras (180g) \$279.00

Mixto (250g, camarón cocido, crudo y pulpo) \$369.00

TOSTADAS

Camarón cocido (110g) \$159.00

Camarón crudo (110g) \$159.00

Camarón cocido y crudo (110g) \$159.00

Camarón cocido y pulpo (110g) \$169.00

Pulpo (110g) \$189.00

Atún (110g) \$149.00

Aguachile (110g) \$159.00

SOPAS

Consomé de camarón \$49.00
(200ml. Aproximadamente)

Caldo con camarón Tixtihuil \$169.00
(500ml. Aproximadamente)

Orden de arroz con camarones \$79.00
(200g. Aproximadamente)

Ramen de camarón \$139.00
(250ml. Aproximadamente)

FONDUE (2 a 3 personas)

Sencillo \$399.00

Con camarón \$489.00

Con pulpo \$509.00

Con acompañamiento de charcutería \$439.00



ESPECIALIDADES

250g Camarón \$289.00

500g Camarón \$449.00

(Cocidos para pelar o a la Mantequilla o al Ajillo o a la Diabla)

Paella-Mar y tierra (medio kilo) \$279.00

Filete de pescado blanco (180g aprox de proteína, arroz. Escoger a la plancha o empanizado o al ajillo o a la diabla) \$209.00

Pescaditos capeados (3 piezas) \$159.00

Pescadillas (3 piezas) \$139.00

Tostitos con ceviche de camarón \$169.00

Tortilla española (190g aprox, pan y lonja de jamon serrano y aleoli) \$99.00

Croquetas de jamón serrano (8 piezas) \$119.00

Pulpo al ajillo (250g) \$329.00

Bocatas (hasta tres ingredientes) \$119.00

TACOS

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

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

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

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

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

Tacos Gobernador de marlín (3 piezas, marlín a la vizcaína, queso y tortilla de maíz) \$249.00

POSTRES

Tarta de Santiago

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

BEBIDAS

Cerveza (355ml, amplia variedad de cervezas con alcohol y sin alcohol nacionales) \$50.00

Caguama (Victoria, Modelo, Corona) \$100.00

Ballena Pacifico \$129.00

Cerveza de barril (Tarro, clara o oscura) \$89.00

Promoción en cerveza de barril 2X1 \$149.00

Refresco (355ml, Coca Cola regular y Coca Cola cero, Fanta, Manzana, Sprite) \$40.00

Agua mineral (355ml Topo Chico) \$30.00

Limonada (345ml) \$49.00

Naranjada (345ml) \$49.00

Suero (345ml) \$49.00

Clamato (300ml) \$49.00

Michelado \$19.00

Conga \$49.00

Agua de sabor \$29.00

CAFES e INFUSIONES

Americano \$49.00

Espresso \$49.00

Capuccino \$59.00

Carajillo \$149.00

Carajillo Baileys \$179.00

Té (varias variedades) \$39.00

Chocolate (frio o caliente) \$59.00

VINOS

Clericot del Güilo (2X1) \$135.00

Tinto de verano (2X1) \$135.00

Copa de vino de la casa \$100.00

Vino del mes (copa) \$119

Sangre de dragón (copa) \$119.00

COMBOS DE LA SEMANA

12pm a 5pm

LUNES CAMARONES IMPERIALES \$139.00
Incluye arroz rojo, consomé de camarón y agua del día

MARTES BROCHETAS DE CAMARÓN \$119.00
Incluye arroz rojo y agua del día

MIERCOLES CAMARONES EMPANIZADOS \$129.00
incluye ensalada y agua del día

JUEVES PIZZA DE CAMARÓN (Personal) \$119.00
Incluye ensalada y agua del día

VIERNES PAELLA \$159.00
Incluye agua del día

Gran variedad de uvas por botella o copa y cervezas artesanales y españolas

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 de su grupo Tiene alguna alergia.

Los Gramajes exhibidos son de la proteína en crudo y son aproximados. Todos nuestros platos están sujetos a la disponibilidad de los mares mexicanos y de nuestros pescadores.

La propina es opcional más no obligatoria en este establecimiento. Se aceptan pagos en efectivo Y todas las tarjetas bancarias incluyendo Amex, Visa y MasterCard sin comisiones.

Los precios ya incluyen IVA y son en moneda nacional





