

Menú



ENTRADAS

Tiradito al gusto (200 gr.) **\$305**
 Finas laminas de salmón o atún en salsa de cítricos, acompañado de un crocante de maíz y fruta.

Tiradito de Pulpo (200 gr.) **\$310**
 Laminas de pulpo, ceniza de serrano, ponzu, pimienta roja, cebolla.

Toritos rellenos **\$265**
 6 Chiles gueros rellenos de camarón, marlin y queso envueltos en tocino.

Guacamole Belero (250 gr.) **\$260**
 Guacamole en macha de guajillo y chiltepin coronado con camarón y carne frita.

Camarón Bucanero (300 gr.) **\$315**
 Camarón con cascara guisado con salsas orientales, jugo de limón, chile quebrado, y brotes de cilantro.

Curricanes del Estero (300 gr.) **\$270**
 Finas laminas de salmón o atún fresco rellenas de jaiba, pepino, aguacate, alioli de ajonjolí y reducción de salsas negras.

Chicharrón de Pargo al jengibre (350 gr.) **\$265**
 Trozos de pescado condimentados con jengibre, acompañados de ensaladilla de col.

CEVICHE

3 Ceviches (200 gr.) **\$298**
 Set de 3 ceviches, peruano, tomasa y tropical servidos con mayonesa de chile de árbol y tostadas de parilla

Ceviche al Hawaiano (300 gr.) **\$250**
 De camarón cocido con mango, piña, coco, jicama, leche de tigre, corona de camote frito.

Fresco bote (300 gr.) **\$340**
 Camarón, pulpo, atún fresco y callo, marinados con pepino, cebolla, chiles, jugo de limón, naranja y salsa mirinda.

Ceviche del Tigre (300 gr.) **\$505**
 Combinado de camarón curtido, ostión y callo, ahogado en salsas negras con chile de árbol, pepino y cebolla curtida y laminas de aguacate.

Torre de Atún (180 gr.) **\$275**
 Cubos de atún, aguacate y mango en vinagreta de cítricos, y emulsión habanero-piña.

Del Capitán (200 gr.) **\$299**
 Combinación de camarón cocido, pulpo, caracol y camarón crudo, chile guero, chiltepin, salsa de la casa.

CONCHAS

Ostión en su concha (12 pzas.)..... **\$320**
 Servidos en su concha con limón terciado

Ostión Shot-vikingo (6 pzas.)..... **\$250**
 Shot con jugo de limón, clamato, salseado y con 1 camarón frito acompañado de cebolla y pepino.

Ostión Rockefeller (6 pzas.)..... **\$260**
 En crema de queso y espinaca al vino, gratinado con pan de ajo.

Almeja chocolata (12 pzas.)..... **\$370**

Almeja chocolata (1 pza.)..... **\$55**

Almeja Reyna (1 pza.)..... **\$85**



Almejas Chocolatas

CALDOS

Jugo Vichi (250 ml.)..... **\$60**

Jugo con carne **\$70**

Jugo con camarón **\$75**

Sopa 7 mares (250 gr.) **\$245**

Albondigas de Pescado o Camarón (200 gr.) . **\$245**



3 Ceviches



AGUACHILES

Aguachile Sonora (240 gr.)	\$265	\$640
Camarón o Callo curtido, clamato, cebolla, pepino y chiltepin.		
Aguachile Sinaloa (240 gr.)	\$265	\$640
Camarón o Callo ahogado en salsa de chile serrano con jugo de limón, pepino y cebolla.		
Aguachile en salsas negras (240 gr.)	\$265	\$640
Camarón o callo curtido, salsas negras, piña, cebolla, pepino y serrano.		
Camarón y Callo (240 gr.)	\$480	
Aguachile Tinta Negra (260 gr.)	\$290	
Camarón curtido, ahogado en salsa ponzu, togarachi, fourikake, cebolla, pepino, mesocarpio de tomate y ceniza de serrano.		

Tostada San Felipe



TOSTADAS

Tostada Smoked Marlin (120 gr.)	\$165
Tostada al Grill con machaca de marlin, sábana de chile verde asado, aguacate, queso gouda y cebolla crocante.	
Tostada Tomasa (130 gr.)	\$245
De camarón curtido y callo, pepino, julianas de zanahorias curtidas, chile serrano, rábano, infusión de salsas negras con toque frutal.	
Las Mini Fits (150 gr.)	\$270
3 tostadas de atún en wonton con cremoso de chipotle, aguacate, zanahoria rallada, reducción de balsámico y poro frito.	
Ceviche de Camarón (120 gr.)	\$99
Ceviche de Pescado (120 gr.)	\$90
De Camarón cocido (120 gr.)	\$105
De Jaiba (120 gr.)	\$115
De Aguachile de Camarón y Callo (120 gr.)	\$190
De Callo (120 gr.)	\$220
Tostada San Felipe (150 gr.)	\$140
De calamar frito, salteado en reducción de salsas negras y chiltepin.	
Tostada a la Macha (130 gr.)	\$140
De ceviche de camarón y pulpo con mayonesa y toque de macha con chiltepin.	
Tostada Bahia Negra (150 gr.)	\$155
Atún, piña, pepino persa, cebolla, salsas negras, aderezo de chipotle y cebolla frita.	
Tostada Dinamita (180 gr.)	\$175
Tostada de Camarón, pulpo, atún, pepino, cebolla, serrano sobre aderezo de piña y salsa Spicy-Dinamita.	

Tostada Smoked Marlin



Coctel Maleficio



COCTELES

(Mediano 130 gr. / Grande 180 gr.)

Coctel de Camarón	\$215	\$255
Coctel de Camarón y Callo	\$290	\$310
Coctel de Camarón y Pulpo	\$265	\$295
Coctel Agasajo	\$275	\$295
Camarón crudo, cocido y callo con jugo de limón, salsas negras y clamato.		
Coctel Maleficio	\$275	\$295
Camarón cocido, pulpo y callo con jugo de limón, salsas negras y clamato.		
Molcajete Frío (350 gr.)	\$365	
Con camarón crudo, cocido, calamar, caracol, pulpo y callo en salsa molcajeteada negra y clamato.		

≈ TACOS ≈

Gobernador (120 gr)
Relleno de camarón y queso acompañado de ensalada.

\$99

Marlin (120 gr)
Relleno de machaca de marlin acompañado de ensalada.

\$99

Taco Huatulco (150 gr)
Relleno de camarón, pulpo en salsa de queso con casse de tomate y chipotle.

\$140

Tacos Tio Ferry (350 gr)
3 Tacos (1 Pulpo al ajillo, 1 Chilorio de marlin, 1 Camarón enchilado) con cremoso de aguacate y cebolla encurtida.

\$275

Costri-Taco (150 gr)
De Camarón enchilado, chile verde, costra de queso y cebolla frita.

\$150

Tacos Zarandeados (240 gr)
Filete de Cabrilla marinado en zaranda de la casa, asados al grill sobre tortilla de maiz azul, con cebolla curtida, salsa borracha, cremoso de aguacate y rábano fresco.

\$245

Taco Salseado (150 gr)
De Pulpo, en salsa de tomate y chile, con alioli de piña.

\$140

Taco Fish (100 gr)
Pescado capeado, ensaladilla de col, aguacate y cebolla encurtida.

\$85

Taco Camarón Capeado (100 gr)
Con ensaladilla de col, aguacate y cebolla encurtida.

\$99

Taco Royer (120 gr)
Salteado de camaron y atun con cebolla, morrones y chiles gueros en tortilla azul en costra de queso y alioli de ajo frito.

\$160

Taco Gringo (120 gr)
De camaron envuelto en tocino, con ensalada de col y zanahoria

\$120

≈ AL GRILL ≈

Pulpo al Grill (280 gr.)
Marinado con hierbas de olor servido sobre cama de vegetales y un chile queso.

\$440

Rib Eye (350 gr.)
Jugoso Rib Eye a las brasas, acompañado de tortillas, guacamole, frijoles y sus salsas.

\$550

Arrachera (300 gr.)
Deliciosa arrachera asada a la parrilla, acompañado de tortillas, guacamole, frijoles y sus salsas.

\$415

Pollo Parrilla en adobo (300 gr.)
Pechuga de pollo marinada y asada, compañada de tortillas, guacamole, frijoles y sus salsas.

\$280

Hamburguesa Brioche (200 gr.)
A la parrilla, con queso mozzarella, pan brioche, verduras, pepinillos y papas fritas.

\$245

Tacos Zarandeados



Pescado Zarandeado





Pulpo al Grill



Filete Altamar



Salmón Glaseado



Fresco Bote



Paella de Mariscos



CAMARONES

- Empanizados (220 gr.)**..... **\$265**
- Rellenos (220 gr.)** **\$285**
- Mojo de Ajo (220 gr.)** **\$270**
- Camarones (A la Diabla, Culichi, Bacanora) (220 gr.)** .. **\$275**
- Al Ajillo (220 gr.)** **\$280**
- 3 Cremas (240 gr.)** **\$315**
Rellenos de champiñón, morron y queso crema envueltos en tocino y bañados en 3 cremas.
- Camarones William's (240 gr.)** **\$295**
Rellenos de queso, envueltos de tocino, servidos sobre salsa de queso.
- Camarones del Puerto (240 gr.)** **\$270**
Salteados en mantequilla de ajo rostizado, chile güero, cebolla, aceitunas, pimienta roja y brotes de cilantro.
- Camaron Roca (240 gr.)** **\$275**
Camaron tempura servido con aderezo roca y chipotle zarzamora.
- Camaron Piña-Coco (240 gr.)** **\$275**
Empanizados en coco, servidos sobre piña asada con salsa thai de mango y chile quebrado.
- Dumpling de Camaron (200 gr.)**..... **\$280**
Fritos rellenos de camarón y queso crema, servido sobre salsa piloncillo, chipotle y ensalada aderezada.
- Camaron Zarandeado (240 gr.)** **\$350**
Camaron marinado en zaranda de la casa, asados al grill.

Camaron Piña-Coco



FILETES Y PESCADOS

- Filete Empanizado (250 gr.)**..... **\$265**
- Filete al Mojo de Ajo (250 gr.)** **\$270**
- Filete Altamar (400 gr.)** **\$290**
Relleno de queso, mariscos y espinacas, envuelto en tocino y servido sobre espejo de tomatillo y salsa roja.
- Pargo Destapado (Varia gr. según peso)** **\$305**
Chicharrón de pargo servido en su espinazo, acompañado de ensaladilla de col y salsa cruda.
- Filete de Baya a la Plancha (250 gr.)** **\$310**
Asado a la plancha servido sobre cama de vegetales asados.
- Pesca del Día Zarandeado (1Kg.)** **\$430**
Pescado al gusto asado a la parrilla acompañado de salteado con mariscos.
- Pesca del Día Frita (1Kg.)** **\$365**
Servido con papas fritas, ensalada de col y salsa cruda.

Filete de Baya a la Plancha



Camarones del Puerto





PARA COMPARTIR

CHAROLA FRIA

Ceviche de camarón y pescado, pulpo, camarón cocido y crudo, calamar, jaiba, callo y conchas.

P/2 Personas (400 gr) \$690

P/4 Personas (850 gr)..... \$1,190



CHAROLA CALIENTE

Camaron williams, empanizado, relleno, filete y chicharrón de pescado, taco gobernador, taco marlin, toritos rellenos arroz y ensalada.

P/2 Personas (400 gr) \$680

P/4 Personas (800 gr)..... \$1,150

ESPECIALIDADES

Salmón Glaseado (220 gr.) \$395

Servido sobre festín de morrones de color, jocoque de nuez, puré artesanal, glaseado con balsámico.

Filete Arrecife (220 gr.) \$295

Filete de pescado confitado, servido en chimichurri frutal con cama de vegetales y arroz pilaf.

Molcajete Mixto (280 gr.) \$390

Camarón y rib eye asado, servidos con salsa borracha, chile verde, nopal, aguacate y queso panela.

Camarón Almendrado (220 gr.) \$275

En crema de almendras, servidos en corona de vegetales asados.

Torre del Puerto (500 gr.) \$395

Timbal de mariscos fríos coronado con abanico de aguacate y salsa spicyclam.

Filete al Piñón (240 gr.) \$298

Filete de pescado, salteado de morrones, aceitunas verde, alcaparra, espinaca, fumet de pescado, vino, tomate deshidratado y piñón.



Filete Arrecife



Pulpo del Muelle



Filete Espinacado (220 gr.) \$280

Asado y servido sobre un salteado de espinacas, en espejo de chardonay, mantequilla y jugo de limón.

Pulpo del Muelle (180 gr.) \$290

Tentáculos de pulpo adobados y asados, servidos sobre hummus de camote, camarón asado y emulsión de mango y menta.

Filete Espinacado



PASTAS Y ARROZ

Ramen Mix (250 gr.) \$285

Ramen mixto de camarón, pulpo y carne, acompañado de espinaca, shitake y jengibre dulce, salpicado con ajonjolí tostado.

Arroz Marinero (180 gr.) \$245

Arroz frito de mariscos con cebolla cambray, aguacate y toque de furikake.

Paella de Mariscos (800 gr.) \$330

Arroz cocinado con mariscos (camarón, pulpo, calamar y conchas) y azafrán, acompañado de ensalada griega y pan con ajo.

Arroz
Marinero



INFANTIL

Mini Hamburguesa (150 gr.) \$120

Spaghetti Kids (200 gr.) \$120

Con mantequilla y queso

Nugget de Pollo (120 gr.) \$120

Banderillas \$120



Banderillas

Mini Hamburguesa

POSTRES

Cheesecake (Fresa, Guayaba, Higo, Mazapán, y Chocolate) \$110

Flan \$105

Candy Puerto \$145

Mouse de Chocolate con nieve de vainilla, frutos rojos y chispas de chocolate.

Helados Chalco \$120

Cheesecake
de Guayaba





[@mariscoselpuertomx](#)



[@mariscoselpuertomx](#)

Dirección: Calle Rosales 180

Teléfono: (662) 109 50 09