Mariscos

VILLA RICA

RESTAURANTE®

VALLEJO

@Villa Rica CDMX

Mariscos
VILLA RICA
RESTAURANTE

DESAYUNOS VERACRUZANOS
SÁBADOS Y DOMINGOS (9:00 AM - 12:30 PM)

FRUTA FRESCA Y JUGOS

Tazón de frutas 300gr 130
Fruta de temporada, papaya, melón, piña, plátano y/o sandía
Con granola 70gr +45
Con queso cottage 70gr +50

Jugos naturales 355ml 82
Naranja, toronja, zanahoria, verde

Licuados 355ml 82
Plátano, fresa o chocomilk

HUEVOS DE LA GRANJA

Huevos tirados 2pzas 145
Revueltos con frijoles refritos y chile seco acompañado de platanos fritos

A la Ramón 2pzas 235
Revueltos con camarones y frijoles refritos con chile seco, acompañados de plátanos fritos

Huevos "sincronizados" 2pzas 145
Estrellados sobre una sincronizada de jamón, frijoles y queso manchego, con salsa verde

Huevos "divorciados" 2pzas 145
Estrellados sobre tortilla de maíz bañados en salsa roja y verde acompañados de frijoles refritos

Huevos al gusto 2pzas 145
Elige una opción: jamón, machaca, salchicha, champiñones o tocino, acompañados de frijoles refritos y papa hash brown

Omelette al gusto 120gr 150
Elige una opción: jamón, longaniza, champiñones, salchicha o pimientos, acompañado de papas cambray

Omelette de claras 3pzas 152
Relleno con julianas de verduras y queso panela

CLÁSICOS

Hot Cakes 3pza 135
Con nuez, chocochips o naturales, espolvoreados con azúcar glass, acompañados con mermelada de fresa y crema batida

Molletes 92
Con jamón o loganiza y acompañados de pico de gallo

Nuestros precios son en MXN e incluyen el 16% de IVA.

ANTOJITOS VERACRUZANOS

Gorda 1pza 56
Blanca, negra o dulce
Con huevo, arrachera, longaniza o chicharrón +32

Picada 1pza 56
De salsa de tomate, chipotle, mole, ranchera con cebolla fileteada y queso fresco
Con huevo, arrachera, longaniza o chicharrón +32

Empanada sencilla 1pza 62
Rellena de queso y epazote fresco

Empanada preparada 1pza 92
Rellena de cazón, pollo, queso o longaniza con lechuga, crema y queso fresco

CHILAQUILES Y ENCHILADAS

Chilaquiles 120gr 145
Crujientes totopos con salsa roja o verde, queso fresco, crema y rodajas de aguacate
Con pollo a la plancha o huevo +55
Con arrachera a la parrilla +95

Enchiladas tlacotalpeñas 3pzas 155
Rellenas de huevo o pollo bañadas en salsa de frijol con queso fresco, longaniza y chiles toreados

Enchiladas de cazón 3pzas 195
Bañadas en salsa enchilada de tomate con queso fresco y crema

Enmoladas 3pzas 145
Rellenas de huevo o pollo bañadas en salsa de Mole Xiqueño, queso fresco y cebolla fileteada

PANADERÍA

La tradicional bomba veracruzana 1pza 66
Con frijoles, queso de hebra y chiles curtidos

Bomba *Con nata* 1pza 48

Pan dulce 1pza 42

BEBIDAS CALIENTES

Chocolate caliente o frío 225ml 78
Americano 225ml 62
Espreso 225ml 62
Capuccino 225ml 78
Lechero *Café con leche* 225ml 78
Té e Infusiones *naturales* 225ml 58
Manzanilla, hierbabuena o zacate limón

Mariscos
VILLA RICA
RESTAURANTE®
VALLEJO

ENTRADAS FRÍAS

Peto al apio 150gr 175
Pescado cocido en finas hierbas aderezado con mayonesa y apio
Camarones para pelar 250gr 350
Sazonados con limón, sal de mar y aceite de olivo
Manos de cangrejo preparadas 6pzas 395 - *SUJETO A DISPONIBILIDAD*
Con cebolla morada y salsa de chiles rojos o naturales
Manos de cangrejo moro 500gr 750 - *POR TEMPORADA*
Tostadas de atún 2pzas 245
Láminas de atún marinadas en soya con guacamole, mayonesa chipotle y poro frito
Tostadas de mariscos 2pzas 305 - *ENSENADA*
Ceviche de pescado con pico de gallo y mariscos marinados al chileajo
Cócteles
Elección de camarón, caracol, jaiba, ostión y/o pulpo en salsa de tomate preparada con aguacate, cebolla y cilantro

Cóctel *chico* 65gr 175
Campechana *mediano* 120gr 275
Vuelve a la vida *grande* 200gr 300

CEVICHES

Marinados en limón y sal de mar

Tradicional 150gr 225
Con pico de gallo y aguacate
Leche de tigre 150gr 225 - *PERÚ*
Cebolla morada, cilantro, aguacate y habanero
Peruano 150gr 225 - *PERÚ*
Con leche de tigre, elote en grano y camote caramelizado
(2) Pescado con abulón 250gr 400
Con pico de gallo y aguacate
Verde de atún 150gr 290
En salsa de aguachile con aguacate y toque de habanero
Nikkei 150gr 290 - *PERÚ*
Trozos de atún marinados en soya con aguacate y chips de plátano macho
Caracol en tiras 180gr 330
Cebolla morada y chile (jalapeño o habanero)
Rocoto 150gr 225 - *PERÚ*
En salsa de pimiento rojo, con elote en grano y camote caramelizado
Ají amarillo 150gr 225 - *PERÚ*
En salsa de pimiento amarillo, con elote en grano y camote caramelizado
Aguachile de camarón 180gr 380
En salsa de habanero y cilantro con rodajas de pepino

CARPACCIOS Y SASHIMIS

Marejada de atún y callo de hacha o caracol 200gr 332
En láminas con queso crema bañadas en salsa verde macha y de soya
Carpaccio de salmón o robalo 130gr 325
En finas láminas con salsa de soya preparada
Carpaccio de pulpo 130gr 315
En finas láminas con aceite de olivo, limón y alcaparras
Sashimi de atún 130gr 260
En láminas con salsa de soya preparada

ENSALADAS DE MARISCOS

Mixta de mariscos 200gr 285
Camarón, pulpo, caracol y jaiba al limón con cebolla morada y chile (jalapeño o habanero)
Camarón 150gr 265
Con mayonesa, pico de gallo o al limón
Pulpo 150gr 265
Con pico de gallo y aguacate o al limón con cebolla morada y chile (jalapeño o habanero)
Jaiba Tony 150gr 265
Al limón con cebolla morada y habanero finamente picados
Caracol 150gr 275
Al limón con cebolla morada y chile (jalapeño o habanero)
Abulón al limón 100gr 305
Con cebolla morada y chile (jalapeño o habanero)
Callo de hacha estilo "Ilorarás" 150gr 390
Al limón con cebolla morada y habanero finamente picados

OSTIONES DEPURADOS

En su concha
Con sal de mar, aceite de olivo y limón

1 pza 44
8 pzas 280
16 pzas 480

Shots de ostiones 4pzas 175
Leche de tigre, aguachile verde, rasurado y salsa coctelera
Rockefeller 8pzas 280
En su concha gratinados con queso manchego, trozos de tocino y espinaca
4x4 16pzas 480
Rockefeller, diabla (habanero y mantequilla), chipotle dulce y chilpaya

El proceso de depuración consta de 44 horas de purificación usando rayos UV, ozono y carbón activado para garantizar su limpieza, frescura y calidad

ENTRADAS CALIENTES

Minilla alvaradeña 250gr 175
Típico guisado de pescado en salsa de tomate con aceitunas
(1/2) Empanadas o tostadas de cazón, camarón o jaiba 4pzas 195
Con lechuga, tomate, queso, crema y salsa
Tostada de camarón roca 1pza 210
Capeados con mayonesa de sriracha, ajonjolí negro y cebolla morada
Queso al acuyo 150gr 170
Empanizado envuelto en hoja de acuyo con salsa de cilantro
Salpicón de jaiba 250gr 230
Guisada en salsa de tomate con aceitunas
Jaibas rellenas 2pzas 230
En su concha guisadas en salsa de tomate con aceitunas
Hueva de lisa 180gr 285
Frita con pico de gallo acompañada de arroz
Hueva de naca 180gr 285
Frita en salsa verde o enchipotlada VR (adobo de chiles secos sofritos en manteca) con arroz y verduras
Aros de calamar 250gr 215
Empanizados o a la romana con salsa tártara

(1/2) SOPAS

Sopa de mariscos 350ml 320
Servida en cazuela con pescado, camarón, pulpo, almeja y jaiba
Chilpachole de jaiba, camarón o mixto 300ml 180
Caldo rojo con epazote y chile de árbol
Sopa de pescado 300ml 170
Caldo rojo con epazote (sin picante)
Crema de camarón 300ml 180
Crema de langosta 300ml 230 - *POR TEMPORADA*

(1/2) TACOS

Jaiba desnuda al pil pil 1pza 165
Con guacamole, jamón serrano y chile serrano seco
Chicharrón de jaiba 5pzas 300
Con salsa verde macha
Mariscos al pastor 1pza 170
Camarón, atún y pulpos asados al carbón con cebolla curtida, piña y cilantro
Pulpo 5pzas 345
Encebollados o enchipotlado VR (adobo de chiles secos sofritos en manteca)
Pescado 5pzas 345
Al carbón, playero o al chile limón antiguo
Camarón 5pzas 345
En chipotle dulce
Mixtos 6pzas 355
Chicharrón de jaiba, pulpo encebollado y camarón en chipotle dulce
Carnitas de atún 200gr 345
Fritas acompañadas con guacamole y pico de gallo

BIFES DE PESCADO

A la plancha, frito, empanizado, cilantro, chile limón, mojo de ajo, al ajillo, tamarindo, meunier
Al queso gratinado +85
Con mariscos: a los 7 mares, suprema o cantabria especial +105

Bife de pescado 200 gr 345
Bife de robalo 200gr 380
Lonja de pescado al gusto 400gr 670 *(precio por kg:1,675)*
Lonja de robalo al gusto 400gr 760 *(precio por kg:1,900)*
Zarandeado picosito, al pil pil o riojana
Lomo de atún 200gr 345
A la pimienta o al coral
Bife de salmón 200gr 350
Frituras al olivo o en salsa cítrica

PESCADOS

Servido entero, posteado, mariposa o en lomos

Pámpano 600gr 475 *(precio por kg: 792)* → *A la sal*
Con salsa bearnesa
Huachinango o Robalito 600gr 530 *(precio por kg: 883)* → *Al chile limón* / *Mojo de ajo*
Empapelado al acuyo o a la veracruzana; al carbón o frito
Mojarra frita 600gr 455 *(precio por kg: 758)*
Al chile limón o al mojo de ajo

Guarniciones:
A la plancha y otros guisos --> arroz y verduras
Empanizado --> puré de papa y ensalada
Frito --> ensalada

PULPOS Y CAMARONES

Pulpos al gusto 180gr 345
Encebollados o al ajillo
Pulpos en su tinta 180gr 345
Con alcaparras, aceitunas y un toque de jerez
Pulpos a la gallega 250gr 445 - *GALICIA*
En aceite de olivo, paprika y sal de mar
Chicharrón de pulpo 180gr 345 - *CELESTÚN*
Crujiente con pico de gallo
Pulpo estrella 300gr 520 *(precio por kg:1,733)*
Zarandeado, chiltepín, negro, picosito; al carbón, encebollado
Camarones fiesta 180gr 370
Envueltos en tocino gratinados con queso
Steak de camarón 180gr 370
A la naranja, al tamarindo, enchipotlado VR
(adobo de chiles secos sofritos en manteca) o mixto
Camarones al gusto 180gr 345
Enchipotlados, al vino blanco, diabla, ajillo, coco, mojo de ajo o enchilpayados

OTROS MARISCOS

Jaibas desnudas crujientes 3pzas 330
Jaibas suaves en espejo de salsa de cilantro y tamarindo
Filete de caracol 180gr 350
Al ajillo, al vino blanco o en escabeche
Fetuccini con mariscos 200gr 365
Pulpo, camarones y mejillones en salsa de tomate
Hamburguesa de camarón 180gr 370

CARNES

Arrachera 250gr 325
Acompañada de puré de papa o papas a la francesa
Tampiqueña 250gr 345
Con enchiladas rojas, guacamole, frijoles refritos, plátano macho y papas a la francesa
Pechuga de pollo 250gr 265
A la plancha, en milanesa o en fajitas con puré de papa o papas a la francesa

PLATILLOS TÍPICOS

Arroz a la Tumbada 200gr 320
Arroz rojo con mariscos en cazuela de barro ¡Tan caldoso como gustes!
Filete de pescado relleno de mariscos 300gr 360
Con aderezo boqueño y verduras con queso parmesano
Plátano relleno de mariscos 300gr 240
Puré de plátano macho relleno de pulpo, camarón y jaiba en salsa de frijol
Enchiladas de cazón 4pzas 195
Bañadas en salsa enchilada de tomate con queso fresco y crema
Langostinos al gusto 450gr 800
Enchipotlados, enchilpayados, al mojo de ajo o al ajillo
Frijoles a la Ramón 120gr 255
Huevos tirados con camarón y chile de árbol

PLATANITOS Y +

Plátanos fritos 150gr 110
Arroz con plátanos 150gr 110
Frijoles con plátanos 150gr 110
Moros con cristianos 150gr 110
Arroz y frijoles con plátanos fritos y queso fresco
Plátanos rellenos de queso 2pzas 110
Bañados con crema
Guacamole 150gr 110
Papas fritas 200gr 110
Ensalada de habanero "Ilorarás" 100gr 36
Con cebolla morada fileteado o finamente picado con limón, aceite de oliva y sal
Ensalada verde 150gr 130
Lechuga, jitomate y aguacate con aceite de oliva y vinagre de vino blanco

SÓLO PARA PEQUES 120gr

Incluye agua de sabor o refresco (355ml) y helado (1 bola)
A escoger entre arroz, verduras o papas a la francesa

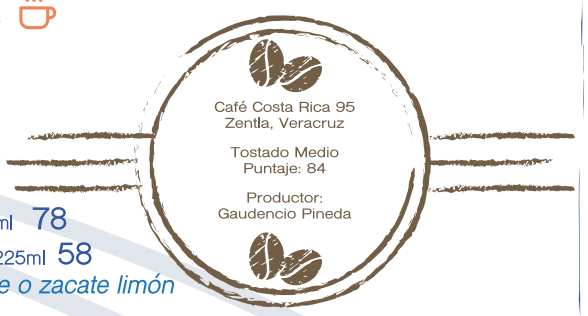
Dedos de pescado *empanizados o a la plancha*
Filete de pescado *empanizado o a la plancha*
Fajitas de *arrachera o de pollo*
Fetuccini *rojo o a la crema*
Palomitas de camarón
→ 270

POSTRES

Torta de elote con helado porción 145
El clásico pan de elote con un toque de vainilla
Flan napolitano porción 110
Empanadita de arroz con leche 1pza 110
Mini empanada espolvoreada con azúcar y canela
Buñuelos de "La Negra" 2pzas 110
Auténticos veracruzanos bañados con miel de piloncillo
Plátanos flameados 150gr 150
Con brandy, licor de plátano y café con helado de vainilla
Obsesión de chocolate porción 150
Bañado en salsa de chocolate con helado de vainilla
Helado 2 bolas 110
Coco o vainilla
Torta de elote porción 110
El clásico pan de elote con un toque de vainilla

BEBIDAS CALIENTES

Americano 225ml 62
Espresso 30ml 62
Espresso doble 60ml 88
Capuccino 225ml 78
Lechero *café con leche* 225ml 78
Té e infusiones *naturales* 225ml 58
Manzanilla, hierbabuena, verde o zacate limón



El consumo de pescados y mariscos crudos puede ser un riesgo para la salud. Su consumo es responsabilidad del cliente.
Medias porciones valen el 60% del precio original.
Nuestros precios son en MXN e incluyen el 16% de IVA.
Si su pago es con tarjeta de crédito o débito se requiere identificación oficial

Porción recomendada para 1-2 personas · *Precio varía según gramaje* · *Otras porciones disponibles* · *Opción vegetariana o vegana*

Mariscos
VILLA RICA
RESTAURANTE®

VALLEJO
MENÚ BEBIDAS

ARTESANAL DE BARRIL
1930 CERVEZA

Clara
Caña *220ml* 48
Tarro *355ml* 78

Obscura
Caña *220ml* 48
Tarro *355ml* 78

CERVEZAS 355ml

Lager Clara
XX Lager Clara 84
Tecate Roja 84
Heineken 94
Bohemia Pilsner 90

Lager Obscura
Indio 84
XX Ambar 84
Bohemia Viena 90

Light
Amstel Ultra 94
Tecate Light 84

Sin Alcohol
Heineken 00 84
250 ml

Chelada +48
Con limón y sal
Michelada +52
Con limón, sal y salsas
Cubana +58
Michelada con clamato
¡Agrégale mariscos! 50g +95
Camarón, pulpo, caracol o mixto

AGUAS Y JUGOS

Botella de agua 600ml 60
Agua Perrier 330ml 88
Agua de sabor 473ml 68
Horchata, jamaica, naranjada o limonada
Jugo de sabor 473ml 80
Piña, naranja o manzana
Jarra de agua o jugo de sabor
1 litro 185 2 litros 255

COCTELERÍA 1930 + TEQUILA

Mandarina Radler 473ml 152
Cantarito Lupulado 473ml 152
Menyul Tributo 473ml 152
Morenita 473ml 152

COCTELERÍA ESPECIAL

Torito 355ml copa 98
Cacahuate, guanábana, coco o jobo
Mula jarocha 400ml 150
Menyul 355ml 130
Mojito de mezcal 473ml 130
Guanábana, guayaba, maracuyá o fresa

COCTELERÍA

Carajillo 90ml 150
Mojito 473ml 130
Piña colada 473ml 130
Piña natural
Margarita 355ml 130
Aperol Spritz 473ml 160
Dosarita 355ml incluye una cerveza de 190 ml 160
Sangría 355ml 130
Daiquiri 473ml 130
Clericot 473ml 130
Jarra de clericot
1 litro 320 2 litros 500
Martini 135ml 130
Negroni 135ml 130

COCTELERÍA SIN ALCOHOL

Piña colada 473ml 108
Piña natural
Sangría 355ml 108
Rusa 355ml 86
Clamato 355ml 98

REFRESCOS 355ml 68

Zaraza
Sidral Mundet
Coca Cola
Regular, light o sin azúcar
Sprite
Regular o cero
Fresca
Fanta
Ginger Ale

TEQUILA

	Copa	Botella
Herradura *Blanco*	140	1000ml 1,750
Don Julio *Blanco*	140	750ml 1,800
La Joya *Blanco*	165	750ml 2,500
Herradura *Reposado*	150	1000ml 1,950
Don Julio *Reposado*	150	355ml 2,000
Cuervo Tradicional *Reposado*	150	960ml 1,750
Cazadores *Reposado*	140	1000ml 1,750
Gran Centenario *Reposado*	140	750ml 1,500
La Joya *Reposado*	175	750ml 2,600
Cuervo 1800 *Añejo*	160	750ml 1,800
Don Julio 70 *Cristalino*	220	750ml 3,000
Dobel Diamante *Cristalino*	170	750ml 1,950
Cuervo 1800 *Cristalino*	170	750ml 1,750
La Joya *Cristalino*	235	750ml 3,000

MEZCAL ARTESANAL

Rey Zapoteco *Joven*	140	960ml 1,700
400 Conejos *Joven*	165	750ml 2,350
Amarás *Joven*	165	750ml 2,350
Amarás *Reposado*	165	750ml 2,350

GINEBRA

Bombay	160	750ml 1,800
Tanqueray	160	750ml 1,800
Beefeater	160	750ml 1,800
Hendricks	180	750ml 2,300

COGNAC

Hennessy VSOP	230	700ml 2,500
Martell VSOP	225	700ml 2,400

WHISKY

Jack Daniel's	165	750ml 1,800
J.W. Etiqueta Roja	155	750ml 1,650
Chivas Regal 12 Años	190	750ml 2,450
Buchanan's 12 Años	195	750ml 2,450
J.W. Etiqueta Negra	195	750ml 2,450
Old Parr 12 Años	190	750ml 2,450
Macallan 12 Años	210	750ml 2,850
Glenfiddich 12 Años	300	750ml 3,550
Chivas Regal 18 Años	470	750ml 5,250
Buchanan's 18 Años	310	750ml 3,250
J.W. Etiqueta Azul	925	750ml 9,900

RON ARTESANAL (SOLERA)

	Copa	Botella
Habanero 1930 7 Años *Reposado*	120	750ml 1,300
Habanero 1930 15 Años *Añejo*	140	750ml 1,500

RON

Bacardi *Blanco*	120	960ml 1,500
Matusalem Platino *Blanco*	130	750ml 1,500
Havana Club 7 Años *Reposado*	140	750ml 1,700
Appleton Estate *Reposado*	130	750ml 1,500
Matusalem Clásico *Reposado*	130	750ml 1,500
Appleton Estate *Signature*	130	750ml 1,500
Zacapa 23 años *Solera*	220	750ml 2,900

BRANDY

Torres 10	150	750ml 1,800
Torres 15	160	750ml 2,000
Cardenal de Mendoza	205	700ml 2,500

VODKA

Absolut Azul	140	750ml 1,700
Stolichnaya	140	750ml 1,700
Smirnoff	120	750ml 1,400
Grey Goose	180	750ml 2,050

LICORES

Anís Isidoro Hoyos *Dulce o Seco*	110	750ml 1,150
Licor de Nanche Ana María	130	500ml 1,350
Licor 43	160	750ml 1,900
Sambuca Vaccari *Blanco o Negro*	160	750ml 1,700
Baileys	160	750ml 1,700
Frangelico	160	750ml 1,700
Kahlua	130	750ml 1,500
Jerez Moscatel	110	750ml 1,000
Chartreuse *Verde o amarillo*	160	750ml 1,900
Campari	140	750ml 1,650
Tío Pepe	140	750ml 1,650
Strega	140	750ml 1,650

Nuestros precios son en MXN e incluyen el 16% de IVA

Nuestras copas son de 45 ml

MENÚ VINOS

TINTO

	Copa	Botella
XA Domecq 750ml *Cabernet Sauvignon* Pedro Domecq, Valle de Guadalupe, Ensenada B.C., México	105	430
Chateau Domecq 750ml *Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo* Pedro Domecq, Valle de Guadalupe, Ensenada B.C., México		700
3V 750ml *Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo* Casa Madero, Valle de Parras, Coahuila, México	225	1,250
Matarromera Crianza 750ml *Tempranillo* Ribera del Duero D.O. España		1,800
Proelio Reserva 750ml *Tempranillo, garnacha* Ribera del Duero D.O. España	240	990
Protos Roble 750ml *Tempranillo* Ribera del Duero D.O. España	175	950
Protos Crianza 750ml *Tempranillo* Ribera del Duero D.O. España		1,350

OTROS

Moët & Chandon 750ml *Brut Imperial* Épernay, Champagne, Francia		3,400

BLANCO

	Copa	Botella
XA Domecq 750ml *Blanc de Blancs* Pedro Domecq, Valle de Guadalupe, Ensenada B.C., México	105	430
Chateau Domecq 750ml *Chardonnay Viogner* Pedro Domecq, Valle de Guadalupe, Ensenada B.C., México		700
Casa Madero 750ml *Chardonnay* Valle de Parras, Coahuila, México	175	840
Nivarius 750ml *Tempranillo Blanco* Blanc de Finca, Rioja D.O, España	195	860
Diamante 750ml *Viura* Franco Españolas, Rioja D.O España	150	860
Protos 750ml *Verdejo* Rueda D.O. España	145	810
Do Ferreiro 750ml *Albariño* Gerardo Méndez, Rías Baixas, España		1,600
Pazo San Mauro 750ml *Albariño* Marqués de Vargas, Rías Baixas, España	180	1,200
Chablis 750ml *Chardonnay* Borgoña, Francia		1,600

ROSADOS

Aire de Protos 750ml *Tempranillo, Garnacha, Allano, Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc, Syrah* Bodegas de Protos, Cigales D.O, España	175	910

Nuestros precios son en MXN e incluyen el 16% de IVA

Nuestras copas son de 150 ml

ENGLISH MENU

Mariscos

VILLA RICA

RESTAURANTE®

VALLEJO

COLD APPETIZERS

Peto al apio 150gr 175
Cooked king fish in fines herbs with mayonnaise and celery

Salt water shrimp to peel 250gr 350
Fresh cooked shrimp with lime, sea salt and olive oil

Blue land crab claws 6pcs 395 - *SEASONAL*
With red onions and red chili sauce

Stone crab claws 500gr 750

(1/2) Tuna tostadas 2pcs 245
Sliced yellow fin tuna marinated in soy sauce with guacamole, chipotle mayo topped with crispy leeks

(1/2) Seafood tostadas 2pcs 305 - *ENSENADA*
Lime marinated fish with pico de gallo and chileajo seafood

Cocteles
Any combination of shrimp, conch, crab meat, oyster and/or octopus in a tangy sweet tomato Veracruz style cocktail sauce with avocado, onion & coriander

Coctel 65gr (small) 175
Campechana 120gr (medium) 275
Vuelve a la vida 200gr (big) 300

CEVICHES

Marinated in lime and sea salt

Traditional 150gr 225
Marinated fish with pico de gallo and avocado

Leche de tigre 150gr 225 - *PERU*
Marinated fish with red onions, coriander, avocado and habanero

Peruano 150gr 225 - *PERU*
Leche de tigre, corn in grain and sweet potato

(2) Fish with abalone 250gr 400
Sliced with pico de gallo and avocado

Spicy Green Tuna 150gr 290
Yellow fin tuna in aguachile sauce with avocado and habanero

Nikkei 150gr 290 - *PERU*
Diced yellow fin tuna marinated in soy sauce with avocado and plantain chips

Conch in strips 180gr 330
Red onions and your choice of habanero or jalapeño

Rocoto 150gr 225 - *PERU*
Red pepper, habanero, red onions, corn in grain and sweet potato

Yellow Ají 150gr 225 - *PERU*
Yellow pepper, habanero, red onions, corn in grain and sweet potato

Shrimp Aguachile 180gr 380
In habanero and cilantro sauce with cucumber slices

CARPACCIOS & SASHIMIS

Tuna & scallop roll or conch “marejada” 200gr 332
Sliced with cream cheese topped with avocado, jalapeño macha and soy sauce

Salmon or robalo carpaccio 130gr 325
Laminated in citrus soy sauce

Octopus carpaccio 130gr 315
Laminated with olive oil, lime juice and capers

Tuna sashimi 130gr 260
Laminated yellow fin tuna in citrus soy sauce

SEAFOOD SALADS

Mixed Seafood 200gr 285
Shrimp, octopus, conch and crab meat with lime, red onions and your choice of jalapeño or habanero

Shrimp 150gr 265
With mayonaisse, pico de gallo or marinated in lime juice

Octopus 150gr 265
Pico de gallo and avocado or marinated in lime juice with red onions and your choice of jalapeño or habanero

Crab Tony 150gr 265
In lime juice with red onions and finely chopped habanero

Conch 150gr 275
In lime juice with red onions and your choice of jalapeño or habanero

Abalon in lime juice 100gr 305
With red onions and your choice of jalapeño or habanero

Callo de hacha estilo "llorarás" 150gr 390
In lime juice with finely chopped red onions and habanero

PURIFIED OYSTERS

In shell
With sea salt, olive oil and lime juice

1 pcs 44
8 pcs 280
16 pcs 480

Oyster shots 4pcs 175
Leche de tigre, green aguachile, rasurado & tangy sweet tomato cocktail sauce

Rockefeller 8pcs 280
Grilled with manchego cheese, bacon and chopped spinach

4x4 16pcs 480
Rockefeller, diabla (habanero butter), sweet chipotle and chilpaya sauce

All oysters have gone through a 44 hour purifying process using UV rays, ozone and activated charcol to guarantee its cleanliness and quality

HOT APPETIZERS

Minilla alvaradeña 250gr 175
Traditional fish hash cooked in tomato sauce topped with olives

(1/2) Dogfish, shrimp or crab meat empanadas or tostadas 4pcs 195
Filled corn masa turnovers with lettuce, tomato, queso fresco, cream and salsa

Roca shrimp tostada 1pc 210
Battered shrimp with sriracha mayonnaise, black sesame and red onions

Cheese acuyo 150gr 170
Breaded cheese, wrapped in acuyo leaves coated in coriander sauce

Crab salpicon 250gr 230
Crab meat cooked in tomato sauce topped with olives

Stuffed crab 2pcs 230
In shell cooked in tomato sauce topped with olives

Lisa roe 180gr 285
Fried with pico de gallo and a side of rice

Naca roe 180gr 285
Fried in green chili sauce or chipotle VR (marinade of dried fried chilies in lard) with rice and vegetables

Calamari rings 250gr 215
Breaded or in romana sauce with tartar dressing

(1/2) SOUPS

Seafood soup 350ml 320
Served in casserole with fish, gulf shrimps, octopus, clams and crab meat

Crab, shrimp or mixed chilpachole 300ml 180
Tomato based broth with epazote and chile de árbol

Fish soup 300ml 170
Tomato based broth with epazote (not spicy)

Shrimp bisque 300ml 180

Lobster bisque 300ml 230 - *SEASONAL*

(1/2) TACOS

Pil pil soft shell crab 1pc 165
Crunchy crab with guacamole, crispy serrano ham topped with pil pil sauce

Soft shell crab chicharron 5pcs 300
With macha green sauce

Al pastor seafood 1pc 170
Charcoal grilled shrimp and octopus with curated onion, pineapple and coriander

Octopus 5pcs 345
With grilled onions or chipotle VR (marinade of dried fried chilis in lard)

Fish 5pcs 345
Grilled, playero (battered with guacamole and pico de gallo) or lime chili sauce

Shrimp 5pcs 345
In sweet chipotle

Mixed 6pcs 355
Soft shell chicharron, octopus with grilled onions and shrimp in sweet chipotle

Tuna carnitas 200gr 345
Fried with guacamole and pico de gallo

FISH FILLET

Grilled, fried, breaded, coriander sauce, lime chili sauce, garlic mojo, spicy garlic, tamarind or meunier

Gratin cheese +85

With seafood: a los 7 mares, suprema or cantabria especial +105

Fish steak 200gr 345
Snook steak 200gr 380
Fish loin 400gr 670 (1,675 kg)
Snook loin 400gr 760 (1,900 kg)
Spicy zarandeado, pil pil sauce or riojana
Tuna steak 200gr 345
In gravy pepper sauce or al coral (potatoes base in fish fumet with peppers)
Salmon steak 200gr 350
In crispy olives or citrus orange sauce

WHOLE FISH

(price varies according to size)
Served as a whole, in steaks, butterfly cut or in loins

Catch of the day (price varies according to market)
Varies according to season

Pompano 600gr 475 (792 kg) — *Salt-baked*
Red Snapper or Little Snook 600gr 530 (883 kg) — *In lime chili sauce* / *Garlic mojo*
Papering acuyo or a la veracruzana; charcoal grilled or fried
Fried mojarra 600gr 455 (758 kg)
Lime chili sauce or garlic mojo

Garnish:
Grilled/other --> rice and vegetables
Breaded --> mashed potatoes and vegetables
Fried --> salad

OCTOPUS AND SHRIMP

Any style octopus 180gr 345
With grilled onions or spicy garlic sauce
Octopus in its ink 180gr 345
With capers, olives and sherry wine with pickled chili peppers
Galician octopus 250gr 445 - *GALICIA*
With olive oil, paprika and sea salt
Octopus chicharron 180gr 345 - *CELESTUN*
Crispy with pico de gallo
Octopus star 400gr 520 (1,733 kg)
Fiesta shrimp 180gr 370
Wrapped in bacon with gratin cheese
Shrimp steak 180gr 370
In citrus orange sauce, tamarind, or chipotle VR (marinade of dried fried chilis in lard) or mixed
Any style shrimp 180gr 345
In chipotle sauce, white wine, diabla, spicy garlic, coconut, garlic mojo or chilpaya sauce

MORE SEAFOOD

Crunchy soft shell crab 3pcs 330
Served on a coriander and tamarind sauce mirror
Seafood fetuccini 200gr 365
Octopus, shrimp and mussels in tomato sauce
Shrimp hamburguer 180gr 370
Shrimp steak wrapped in bacon and gratin cheese

MEAT

Arrachera 250gr 325
With mashed potatoes or french fries
Tampiqueña 250gr 345
With red sauce enchiladas, guacamole, fried black beans, plantains and french fries
Chicken breast 250gr 265
Grilled, breaded or in strips with mashed potatoes or french fries

SPECIALTIES

Tumbada rice 200gr 320
Seafood gumbo in casserole with red rice. As soupy as you like!
Fish fillet filled with seafood 300gr 360
In boqueño (from Boca del Río) dressing and vegetables with parmesan cheese
Plantain filled with seafood 300gr 240
Mashed plantain filled with octopus, shrimp and crab meat in beans sauce
Dogfish enchiladas 4pc 195
Wrapped corn tortilla with tomato sauce, cream and cheese
Any style langostinos 450gr 800
In chipotle, chilpaya, garlic mojo or spicy garlic sauce
Black beans a la Ramón 120gr 255
Scrambled eggs with fried black beans and chile de árbol

PLATANITOS & MORE +

Fried plantains 150gr 110
Rice with fried plantains 150gr 110
Black beans with fried plantains 150gr 110
Moros con cristianos 150gr 110
Rice with black beans and fried plantain topped with queso fresco
Stuffed cheese plantain 2pc 110
Filled with queso fresco and topped with sour cream
Guacamole 150gr 110
French fries 200gr 110
Habanero "llorarás" style salad 100gr 36
With red onions and habanero sliced or finely chopped with lime, olive oil and salt
Green salad 150gr 130
Lettuce, tomato and avocado drizzled with olive oil and white wine vinegar

JUST FOR KIDS 120gr

Includes flavored water or soda (355ml) & ice cream (1 scoop)
Choice of rice, vegetables or french fries

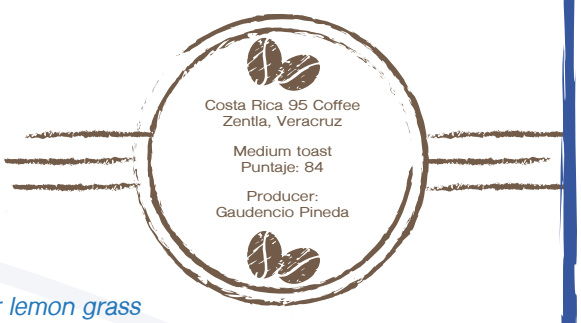
Fish fingers *breaded or grilled*
Fish fillet *breaded or grilled*
Fajitas *arrachera or chicken strips*
Creamy or red fetuccini
Shrimp popcorn nuggets
→ 270

DESSERTS

Corn torte with ice cream portion 145
Traditional sweet cornbread served with ice cream
Flan napolitano portion 110
Arroz con leche empanada 1pc 110
Mini rice pudding empanada sprinkled with sugar and cinnamon
Buñuelos de la negra 2pc 110
Beignets with sweet piloncillo sauce, traditional from the port of Veracruz
Flambé plantains 150gr 150
With brandy, banana liquor and coffee with vanilla ice cream
Chocolate obsession portion 150
Chocolate cake coated in chocolate sauce with vanilla ice cream
Ice cream 2scoops 110
Coconut, vanilla, line or chocolate
Corn torte portion 110
Traditional sweet cornbread

HOT DRINKS

Americano 225ml 62
Espresso 30ml 62
Double espresso 60ml 88
Capuccino 225ml 78
Lechero 225ml 78
Tea & infusions 225ml 58
Chamomile, peppermint, green or lemon grass



The consumption of raw fish and seafood can be a risk for your health. The costumer is responsible for its consumption.
Half orders sale for 60% of original price.
Our prices are in MXN pesos and include 16% of VAT.
If your payment is with a debit or credit card, we require an official ID

Recommended for 1-2 persons · *Price varies according to size* · *Other portions available* · *Vegetarian or vegan*