



LA TOSTADERÍA
DEL MAR

ENTRADAS

ARRANCA LA OLA DE SABOR

Rollitos Marineros — \$195

CHIMICHANGAS DE GUIZO MARLIN AL POBLANO, PHILADELPHIA, MORITA Y ZARZAMORA (4PZS)
MARLIN POBLANO CHIMICHANGAS WITH PHILADELPHIA, MORITA AND BLACKBERRY (4 PCS).

Rollitos Porteños — \$195

CHIMICHANGAS DE GUIZO CAMARON, PHILADELPHIA, ADEREZO MORITA Y PURE DE PIÑA (4PZS).
SHRIMP CHIMICHANGAS WITH PHILADELPHIA, MORITA SAUCE AND PINEAPPLE PURÉE (4 PCS).

Sashimi Serrano — \$220.00

LÁMINAS DE ATÚN (190 GR) CON SOYA, ACEITE DE AJONJOLÍ, SERRANO, PEPINO, CEBOLLA Y PORO.
TUNA SLICES (190 G) WITH SOY SAUCE, SESAME OIL, SERRANO, CUCUMBER, ONION AND LEEK

Sashimi Sunset — \$235

LÁMINAS DE ATÚN (100 GR), SALMÓN (60 GR) Y PULPO (60 GR) EN SALSA HAWAIANA, CON SERRANO, SOYA CÍTRICA Y CEBOLLÍN.
TUNA SLICES (100 G), SALMON (60 G) AND OCTOPUS (60 G) IN HAWAIIAN SAUCE, WITH SERRANO, CITRUS SOY AND GREEN ONION.

Paté de Marlín — \$185

PATÉ DE MARLIN (250 GR), RECETA TRADICIONAL DE LA CASA
MARLIN PÂTÉ (250 G), TRADITIONAL HOUSE RECIPE.

Paté de Camarón — \$185

PATE DE CAMARON (240 GR), RECETA TRADICIONAL DE LA CASA
SHRIMP PÂTÉ (240 G), TRADITIONAL HOUSE RECIPE.

Docena de Ostiones — \$300

OSTIONES FRESCOS EN SU CONCHA CON LIMÓN, SAL, PIMIENTA Y SALSA DE LA CASA.
FRESH OYSTERS ON THE HALF SHELL WITH LIME, SALT, PEPPER AND HOUSE SAUCE.

Ostiones rockefeller — \$335

OSTIONES EN SU CONCHA (8 PZ) CON CREMA DE ESPINACA Y COSTRA DE QUESO GRATINADO.
OYSTERS ON THE HALF SHELL (8 PCS) WITH SPINACH CREAM AND GRATINATED CHEESE.

Almejas especiales — \$250

ALMEJAS CHOCOLATA (6 PZ) CON CALLO DE ALMEJA (30 GR), CAMARÓN (30 GR) Y PULPO (30 GR), CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y SALSA ESPECIAL DE LA CASA.
CHOCOLATA CLAMS (6 PCS) WITH CLAM SCALLOP (30 G), SHRIMP (30 G) AND OCTOPUS (30 G), RED ONION, CILANTRO AND HOUSE SPECIAL SAUCE

Almejas punta mita — \$285

ALMEJAS CHOCOLATA (6 PZ) CON PULPO (40 GR) Y CAMARÓN (40 GR), EN CREMA DE ESPINACA Y GRATINADAS CON QUESO CHIHUAHUA.
CHOCOLATA CLAMS (6 PCS) WITH OCTOPUS (40 G) AND SHRIMP (40 G), IN SPINACH CREAM AND GRATINATED WITH CHIHUAHUA CHEESE

Tenazas de jaiba-\$210.00

TENAZAS DE JAIBA (150GR), ACOMPAÑADAS DE SALSA BOTANERA DE LA CASA.
CRAB CLAWS (150 G), ACCOMPANIED BY OUR SIGNATURE HOUSE BOTANERA SAUCE.



PATÉ DE CAMARÓN



TENAZAS DE JAIBA



ALMEJAS ESPECIALES

TACOS

EL MAR TAMBIEN CABE EN TORTILLA

Capeado de pescado — \$75

TACO DE PESCADO CAPEADO (40 GR) EN TORTILLA DE MAÍZ AZUL, REPOLLO, CEBOLLA MORADA CURTIDA, AGUACATE Y ADEREZO DE CHILE MORITA.

BATTERED FISH TACO (40 G) IN BLUE CORN TORTILLA, WITH CABBAGE, PICKLED RED ONION, AVOCADO AND MORITA CHILI SAUCE.

Capeado de camarón — \$75

TACO DE CAMARÓN CAPEADO (30 GR) EN TORTILLA DE MAÍZ AZUL, REPOLLO, CEBOLLA MORADA CURTIDA, AGUACATE Y ADEREZO DE MORITA.

BATTERED SHRIMP TACO (30 G) IN BLUE CORN TORTILLA, WITH CABBAGE, PICKLED RED ONION, AVOCADO AND MORITA SAUCE.

Taco gabacho — \$120

TACO DE CAMARONES AL GUAJILLO (120 GR) EN CHILE ANAHEIM RELLENO DE QUESO CHIHUAHUA, CON AGUACATE Y AIOLI DE AJO.

GUAJILLO SHRIMP TACO (120 G) IN ANAHEIM CHILI STUFFED WITH CHIHUAHUA CHEESE, WITH AVOCADO AND GARLIC AIOLI.

Taco san blas — \$120

TACO DE PULPO A LAS BRASAS (60 GR) CON PURÉ DE PAPA, QUESO CHIHUAHUA Y CEBOLLA ASADA.

GRILLED OCTOPUS TACO (60 G) WITH MASHED POTATO, CHIHUAHUA CHEESE AND ROASTED ONION

Taco de atún al pastor — \$85

TACO DE ATÚN AL PASTOR (90 GR) A LA PLANCHA, CON PIÑA ASADA, GUACAMOLE, CEBOLLA Y CILANTRO.

AL PASTOR TUNA TACO (90 G) GRILLED, WITH ROASTED PINEAPPLE, GUACAMOLE ONION AND CILANTRO..

Orden de taco gobernador (camarón o marlin)(3 pzs) \$240 Individual — \$85

TACO DE CAMARÓN O MARLIN CON CHILE POBLANO Y CEBOLLA (60 GR), EN TORTILLA DE MAÍZ AZUL CON QUESO CHIHUAHUA.

SHRIMP OR MARLIN TACO (60 G) WITH POBLANO CHILI AND ONION, IN BLUE CORN TORTILLA WITH CHIHUAHUA CHEESE.

Taco de carne asada — \$85

TACO DE ARRACHERA (60 GR) EN TORTILLA DE MAÍZ AZUL GUACAMOLE Y AJONJOLÍ NEGRO

SKIRT STEAK TACO (60 G) IN BLUE CORN TORTILLA, WITH GUACAMOLE AND BLACK SESAME.



TACO ATÚN AL PASTOR



TACO SAN BLAS



TACO GABACHO



CHORREADAS

CRUJIENTES COMO OLA REVENTANDO EN LA ORILLA



CHORREADA MAR Y TIERRA

Chorreada mar y tierra — \$185

SOPE DE MAÍZ AZUL CON ARRACHERA (90 GR) Y CAMARÓN (40 GR), GUACAMOLE Y QUESO CHIHUAHUA. CON CALDO DE CAMARÓN.

LUE CORN SOPE WITH SKIRT STEAK (90 G) AND SHRIMP (40 G), GUACAMOLE AND CHIHUAHUA CHEESE. SERVED WITH SHRIMP BROTH.

Chorreada de atún en carnitas — \$160

SOPE DE MAÍZ AZUL CON CARNITAS DE ATÚN (115 GR), GUACAMOLE Y QUESO CHIHUAHUA. CON CALDO DE CAMARÓN.

BLUE CORN SOPE WITH TUNA CARNITAS (115 G), GUACAMOLE AND CHIHUAHUA CHEESE. SERVED WITH SHRIMP BROTH.

Chorreada playera — \$180

SOPE DE MAÍZ AZUL CON CAMARÓN (40 GR), PULPO AL GRILL (40 GR) Y CALLO DE ALMEJA (20 GR), GUACAMOLE. CON CALDO DE CAMARÓN.

BLUE CORN SOPE WITH SHRIMP (40 G), GRILLED OCTOPUS (40 G) AND CLAM SCALLOP (20 G), GUACAMOLE. SERVED WITH SHRIMP BROTH.

TOSTADAS

AQUÍ EL MAR SE PONE CRUJIENTE

La Ticla — \$135

TOSTADA DE CAMARONES AL GUAJILLO (130 GR) CON CHAMPIÑONES, QUESO CHIHUAHUA GRATINADO Y CEBOLLA ASADA.

GUAJILLO SHRIMP TOSTADA (130 G) WITH MUSHROOMS, GRATINATED CHIHUAHUA CHEESE AND ROASTED ONION.

La rambla — \$130.00

TOSTADA DE MAÍZ CON ATÚN A LA PLANCHA (130 GR), GUACAMOLE Y AIOLI DE AJO

CORN TOSTADA WITH GRILLED TUNA (130 G), GUACAMOLE AND GARLIC AIOLI.

La Barredora — \$135.00

TOSTADA DE BUÑUELO CON PATÉ DE MARLIN (60 GR) Y CAMARONES CAPEADOS (7 PZ), CON AIOLI DE CILANTRO Y MORITA.

BUÑUELO TOSTADA WITH MARLIN PÂTÉ (60 G) AND BATTERED SHRIMP (7 PCS), WITH CILANTRO AIOLI AND MORITA SAUCE.



TOSTADA LA TICLA

TOSTADAS

AQUÍ EL MAR SE PONE CRUJIENTE

Stone Island — \$130

TOSTADA DE BUÑUELO CON CAMARONES CAPEADOS (7 PZ), COL MORADA Y ADEREZO DE MORITA.

BUÑUELO TOSTADA WITH BATTERED SHRIMP (7 PCS), RED CABBAGE AND MORITA SAUCE.

La Panga — \$135

TOSTADA DE MAÍZ CON ATÚN (50 GR), CAMARÓN COCIDO (40 GR), GUACAMOLE Y ADEREZO DE MORITA.

CORN TOSTADA WITH TUNA (50 G), COOKED SHRIMP (40 G), GUACAMOLE AND MORITA SAUCE.

Tostada Jacarandas — \$135

TOSTADA DE MAIZ CON CEVICHE DE SIERRA FRESCA (100GR) CON ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y CORONADO CON AGUACATE.

CORN TOSTADA WITH FRESH SIERRA CEVICHE (100 G), CARROT, CUCUMBER, RED ONION, CILANTRO AND AVOCADO.

Tostada Waimea Bai — \$155

TOSTADA DE MAÍZ CON CEVICHE MIXTO DE CAMARÓN (60 GR), PULPO (60 GR) Y PESCADO (60 GR).

CORN TOSTADA WITH MIXED CEVICHE: SHRIMP (60 G), OCTOPUS (60 G) AND FISH (60 G).

Tostada Olas Altas — \$145

TOSTADA DE MAÍZ CON CEVICHE DE ATÚN (100 GR), MANGO, CEBOLLA MORADA, PEPINO, CILANTRO Y AGUACATE.

CORN TOSTADA WITH TUNA CEVICHE (100 G), MANGO, RED ONION, CUCUMBER, CILANTRO AND AVOCADO.

Tostada Tradicional

- Camaron crudo o cocido, Pescado, Atun — \$140.00
- Pulpo — \$170
- Mixta con pulpo — \$150

TOSTADA DE MAIZ CON CEVICHE TRADICIONAL (120GR) CON TOMATE, PEPINO, CILANTRO CHILE SERRANO, Y CEBOLLA MORADA.

CORN TOSTADA WITH TRADITIONAL CEVICHE (120 G), TOMATO, CUCUMBER, SERRANO CHILI, CILANTRO AND RED ONION

Tuna Tahiti — \$130

TOSTADA DE MAÍZ CON CHICHARRÓN DE ATÚN (150 GR), GUACAMOLE Y CEBOLLA ASADA

CORN TOSTADA WITH TUNA CHICHARRÓN (150 G), GUACAMOLE AND ROASTED ONION.



TOSTADA
BARREDORA



TOSTADA
ROSARITO



TOSTADA TUNA OAHU



TOSTADA BALI

TOSTADAS

AQUÍ EL MAR SE PONE CRUJIENTE

Tuna Oahu — \$145

TOSTADA DE BUÑUELO CON ATÚN FRESCO (100 G), AGUACATE, SALSA POKE, AIOLI DE CILANTRO Y AJONJOLÍ NEGRO.

BUÑUELO TOSTADA WITH FRESH TUNA (100 G), AVOCADO, POKE SAUCE, CILANTRO AIOLI AND BLACK SESAME

Jaiba Güera — \$160

TOSTADA DE MAÍZ CON PULPA DE JAIBA (100 GR), PEPINO, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO. PARA SAZONAR AL GUSTO.

CORN TOSTADA WITH CRABMEAT (100 G), CUCUMBER, RED ONION AND CILANTRO. SEASON TO TASTE.

Spicy Tuna — \$145

TOSTADA DE BUÑUELO CON ATÚN (100 GR) EN ADEREZO SPICY, AGUACATE, PORO Y GERMINADO DE ALFALFA.

BUÑUELO TOSTADA WITH TUNA (100 G) IN SPICY SAUCE, AVOCADO, LEEK AND ALFALFA SPROUTS.

Maui — \$155

ATÚN (50 G) Y SALMÓN (50 GR) EN CUBOS, MANGO O PIÑA, ARÁNDANO SECO, PEPINO, CEBOLLA MORADA Y AGUACATE, EN SALSA SPICY.

TUNA (50 G) AND SALMON (50 G) IN CUBES, MANGO OR PINEAPPLE, DRIED CRANBERRY, CUCUMBER, RED ONION AND AVOCADO, IN SPICY SAUCE.

Rosarito — \$160

PULPO (40 GR), CAMARÓN (50 GR) Y ATÚN (40 G) CON PEPINO, CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY Y AGUACATE, EN SALSA ROJA ESPECIAL.

OCTOPUS (40 G), SHRIMP (50 G) AND TUNA (40 G) WITH CUCUMBER, RED ONION, CHERRY TOMATO AND AVOCADO, IN SPECIAL RED SAUCE..

Santa bárbara — \$155

CEVICHE DE SIERRA (100 GR) CON PEPINO, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO, CORONADO CON CAMARÓN COCIDO (30 GR), PULPO (20 GR), CAMARÓN MARIPOSEADO (35 GR) Y AGUACATE.

SIERRA CECICHE (100 G) WITH CUCUMBER, RED ONION AND CILANTRO, TOPPED WITH COOKED SHRIMP (30 G), BUTTERFLIED SHRIMP (35 G), OCTOPUS (20 G) AND AVOCADO.

Trimarán — \$160

CAMARÓN COCIDO (50 GR), CRUDO (50 GR) Y SECO (20 GR) CON PEPINO, CEBOLLA MORADA, TOMATE, CILANTRO Y AGUACATE, EN SALSA DE CHILE DE ÁRBOL.

COOKED SHRIMP (50 G), RAW SHRIMP (50 G) AND DRIED SHRIMP (20 G) WITH CUCUMBER, RED ONION, TOMATO, CILANTRO AND AVOCADO, IN CHILE DE ÁRBOL SAUCE



TOSTADA JACARANDAS



TOSTADA WAIKIKI



TOSTADA SANTA BARBARA



TOSTADA LA RAMBLA

TOSTADAS

AQUÍ EL MAR SE PONE CRUJIENTE

Santa mónica — \$160

TOSTADA DE MAÍZ CON PURÉ DE PAPA Y QUESO CHIHUAHUA GRATINADO, CAMARONES RELLENOS DE QUESO ENVUELTOS EN TOCINO (3 PZ) Y CREMA DE CAMARÓN.
CORN TOSTADA WITH MASHED POTATO AND GRATINATED CHIHUAHUA CHEESE, SHRIMP STUFFED WITH CHEESE WRAPPED IN BACON (3 PCS) AND SHRIMP CREAM.

Colomitos — \$130

TOSTADA CON FRIJOLAS REFRIITOS, GUACAMOLE Y CAMARONES AL AJO (12 PZ), CEBOLLITA CAMBRAY, TOMATE CHERRY Y QUESO COTIJA.
TOSTADA WITH REFRIED BEANS, GUACAMOLE AND GARLIC SHRIMP (12 PCS), CAMBRAY ONION, CHERRY TOMATO AND COTIJA CHEESE.

Bali — \$135

TOSTADA CON GUIISO ORIENTAL (130 GR) EN ACEITE DE AJONJOLÍ Y SOYA, CEBOLLA, CEBOLLÍN, GUACAMOLE, SERRANO Y AIOLI DE AJO.
TOSTADA WITH ORIENTAL STYLE SAUTÉ (130 G) IN SESAME OIL AND SOY SAUCE, WITH ONION, GREEN ONION, GUACAMOLE, SERRANO AND GARLIC AIOLI.

Nazaré — \$170

CAMARÓN COCIDO (30 GR), CAMARÓN CRUDO (40 GR), ATÚN (45 GR), PULPO (30 GR) Y CALLO DE ALMEJA (15GR), CON PEPINO, TOMATE, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y AGUACATE, EN SALSAS NEGRAS CON TAMARINDO.
CAMARÓN COCIDO (30 G), CAMARÓN CRUDO (40 G), ATÚN (45 GR), PULPO (30 GR) Y CALLO DE ALMEJA (15 G) CON PEPINO, TOMATE, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y AGUACATE, EN SALSAS NEGRAS CON TAMARINDO.

Ostión de la Diversión — \$145

TOSTADA DE MAÍZ CON SALMÓN (30 GR), CAMARÓN CRUDO (30 GR) Y PULPO (30 GR), PEPINO, AGUACATE Y CEBOLLA MORADA, EN SALSA DE OSTIÓN, ANGUILA Y SOYA CÍTRICA.
CORN TOSTADA WITH SALMON (30 G), RAW SHRIMP (30 G) AND OCTOPUS (30 G), CUCUMBER, AVOCADO AND RED ONION, IN OYSTER, EEL AND CITRUS SOY SAUCE.

Tostada Puerto Alegre — \$165

TOSTADA CON CEBICHE MIXTO DE CAMARÓN (30 GR), PULPO (15 GR), CALLO DE ALMEJA (10 GR), OSTIÓN (1 PZ), PESCADO (15 GR) Y ATÚN (15 GR), CORONADA CON JAIBA (10 GR).
TOSTADA WITH MIXED CEBICHE: SHRIMP (30 G), OCTOPUS (15 G), CLAM SCALLOP (10 G), OYSTER (1 PC), FISH (15 G) AND TUNA (15 G), TOPPED WITH CRAB (10 G)

Waikiki — \$125

TOSTADA DE MAÍZ CON CHICHARRÓN DE ATÚN (150 GR), GUACAMOLE, JALAPEÑO, CEBOLLA MORADA Y SOYA CÍTRICA.
CORN TOSTADA WITH TUNA CHICHARRÓN (150 G), GUACAMOLE, JALAPEÑO, RED ONION AND CITRUS SOY SAUCE.

Tostada de Aguachile — \$120

TOSTADA DE CAMARÓN MARIPOSA (80 GR) CON PEPINO, SERRANO, CILANTRO Y CEBOLLA MORADA, EN SALSA DE AGUACHILE A SU ELECCIÓN.
BUTTERFLIED SHRIMP TOSTADA (80 G) WITH CUCUMBER, SERRANO, CILANTRO AND RED ONION, IN AGUACHILE SAUCE OF YOUR CHOICE.



TOSTADA NAZARÉ



TOSTADA TRIMARÁN



TOSTADA SANTA MÓNICA



TOSTADA COLOMITOS

CEVICHES, AGUACHILES Y COCTELERIA

DONDE EL MARISCO MANDA

Ceviche waimea bai — \$260

CEVICHE MIXTO DE CAMARÓN (60 GR), PULPO (60 GR) Y PESCADO (60 GR), CON TOMATE, PEPINO, CEBOLLA MORADA Y SALSA 7 CHILES.

MIXED CEVICHE WITH SHRIMP (60 G), OCTOPUS (60 G) AND FISH (60 G), WITH TOMATO, CUCUMBER, RED ONION AND 7 CHILI SAUCE.

Ceviche jacarandas — \$225

CEVICHE CLÁSICO DE SIERRA (200 GR) CON ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA MORADA CILANTRO Y AGUACATE.

CLASSIC SIERRA CEVICHE (200 G) WITH CARROT, CUCUMBER, RED ONION, CILANTRO AND AVOCADO.

Ceviche tradicional

- **camaron crudo o cocido, pescado, atun — \$245**

- **pulpo----- \$295**

- **mixto con pulpo ----- \$285**

CEVICHE TRADICIONAL PARA ELEGIR (200GR), CON TOMATE, PEPINO, CILANTRO, CHILE SERRANO Y CEBOLLA MORADA.

TRADITIONAL CEVICHE OF YOUR CHOICE (200 G), WITH TOMATO, CUCUMBER, CILANTRO, SERRANO CHILI AND RED ONION.

Ceviche olas altas — \$250

CEVICHE DE ATÚN (200 GR) CON MANGO O PIÑA, PEPINO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y AGUACATE.

TUNA CEVICHE (200 G) WITH MANGO OR PINEAPPLE, CUCUMBER, RED ONION, CILANTRO AND AVOCADO.

Aguachile verde, rojo o negro — \$220

AGUACHILE DE CAMARÓN CRUDO (160 GR) CON PEPINO, CEBOLLA MORADA, SERRANO, CILANTRO Y AGUACATE, CON SALSA A ELEGIR.

RAW SHRIMP AGUACHILE (160 G) WITH CUCUMBER, RED ONION, SERRANO, CILANTRO AND AVOCADO, WITH SAUCE OF YOUR CHOICE.

Ceviche puerto alegre — \$260

CEVICHE MIXTO DE CAMARÓN (60 GR), PULPO (30 GR), CALLO DE ALMEJA (20 GR), OSTIÓN (2 PZ), PESCADO (30 GR) Y ATÚN (30 GR), CORONADO CON JAIBA (20 GR).

MIXED CEVICHE WITH SHRIMP (60 G), OCTOPUS (30 G), CLAM SCALLOP (20 G), OYSTER (2 PCS), FISH (30 G) AND TUNA (30 G), TOPPED WITH CRAB (20 G).

Plato campechano de mariscos — \$285

ESTILO CARRETA: CAMARÓN COCIDO (150 GR), CAMARÓN MARIPOSA (150 GR), PULPO (60 GR) Y CARACOL (60 GR), CON PEPINO Y CEBOLLA MORADA.

STREET- STYLE: COOKED SHRIMP (150 G), BUTTERFLIED SHRIMP (150 G) OCTOPUS (60 G) AND SEA SNAIL (60 G), WITH CUCUMBER AND RED ONION.

Callito de dorado — \$235

CEVICHE DE CUBOS DE PESCADO (200GR), CEBOLLA MORADA, LIMON Y AGUACATE CON SALSA ESPECIAL DE LA CASA

FISH CEVICHE CUBES (200 G) WITH RED ONION, LIME, AVOCADO AND HOUSE SPECIALSAUCE.



CEVICHE LOS PINOS



CALLITO DE DORADO



CAMPECHANO
DE MARISCOS

CEVICHES, AGUACHILES Y COCTELERÍA

DONDE EL MARISCO MANDA

Campechana mixta — \$260

CALDO DE CAMARÓN (FRIO O CALIENTE), CAMARON COCIDO (100G),
PULPO (60G), CARACOL (60GR),
SHRIMP BROTH (HOT OR COLD) WITH COOKED SHRIMP (100 G), OCTOPUS (60 G)
AND SEA SNAIL (60 G).

Torre tm — \$390

CAMARÓN (70 GR), PESCADO (65 GR), PULPO (60 GR), CALLO DE ALMEJA (20 GR)
SOBRE CEVICHE DE SIERRA (130 GR), CON AGUACATE Y SALSA NEGRA ESPECIAL.
SHRIMP (70 G), FISH (65 G), OCTOPUS (60 G), CLAM SCALLOP (20 G) AND OYSTER (3 PCS)
OVER SIERRA CEVICHE (130 G), WITH AVOCADO AND SPECIAL BLACK SAUCE.

Aguachile Tricolor — \$260

CAMARÓN CRUDO (70 GR), CAMARÓN COCIDO (70 GR) Y PULPO (70 GR), CON PEPINO,
CEBOLLA MORADA, SERRANO, CILANTRO Y AGUACATE, EN SALSA VERDE, ROJA O NEGRA.
RAW SHRIMP (70 G), COOKED SHRIMP (70 G) AND OCTOPUS (70 G), WITH CUCUMBER
RED ONION, SERRANO, CILANTRO AND AVOCADO, IN GREEN, RED OR BLACK SAUCE.

Aguachile San Clemente — \$330

CAMARÓN CRUDO (50 GR), CAMARÓN COCIDO (50 GR), PULPO (50 GR),
CALLO DE ALMEJA (30 GR), ATÚN (60 GR) Y OSTIÓN (3 PZ), EN SALSA BOTANERA
CON CHILE DE ÁRBOL Y KERMATO, CON PEPINO, CEBOLLA MORADA Y TOMATE CHERRY.
RAW SHRIMP (50 G), COOKED SHRIMP (50 G), OCTOPUS (50 G), CLAM SCALLOP (30 G),
TUNA (60 G) AND OYSTER (3 PCS), IN BOTANERA SAUCE WITH CHILE DE ÁRBOL AND KERMATO,
WITH CUCUMBER, RED ONION AND CHERRY TOMATO.

Ceviche los pinos — \$285

OSTIÓN (3 PZ), CALLO DE ALMEJA (50 GR), CAMARÓN MARIPOSEADO (100 GR) Y PULPO (50 GR),
CON PEPINO, COCO Y CEBOLLA MORADA, EN SOYA CÍTRICA CON MORITA Y SERRANO.
OYSTER (3 PCS), CLAM SCALLOP (50 G), BUTTERFLIED SHRIMP (100 G) AND OCTOPUS (50 G),
WITH CUCUMBER, COCONUT AND RED ONION, IN CITRUS SOY WITH MORITA AND SERRANO.

Raspadito de sierra — \$225

CEVICHE DE LONJA NATURAL RASPADA (200G), CEBOLLA MORADA, PEPINO Y CILANTRO.
ACOMPAÑADO DE SALSA CHILTEPIN ESPECIAL DE LA CASA.
SHAVED FRESH FISH CEVICHE (200 G), PREPARED WITH RED ONION, CUCUMBER,
AND CILANTRO, SERVED WITH OUR SPECIAL HOUSE CHILTEPIN SAUCE.



AGUACHILE TRICOLOR



COPITA TM



RASPADITO
DE SIERRA

PLATO FUERTE

LA OLA GRANDE DEL MENU



CAMARONES PLAYA NORTE



PULPO AL PASTOR

Filete pescador — \$340

FILETE DE PESCADO (200 GR) RELLENO DE MARISCOS: PULPO (30 GR), CALLO DE ALMEJA (20 GR) Y CAMARÓN (40 GR), GRATINADO CON QUESO CHIHUAHUA, CON PURÉ DE PAPA Y ENSALADA.

FISH FILLET (200 G) STUFFED WITH SEAFOOD: OCTOPUS (30 G), CLAM SCALLOP (20 G) AND SHRIMP (40 G), GRATINATED WITH CHIHUAHUA CHEESE, WITH MASHED POTATO AND SALAD.

Salmón al pastor — \$310

FILETE DE SALMÓN SELLADO (200 GR) CON ADOBO DE CHILES, PURÉ DE PAPA, ENSALADA Y PURÉ DE PIÑA.

SEARED SALMON FILLET (200 G) WITH CHILI ADOBO, MASHED POTATO, SALAD AND PINEAPPLE PURÉE.

Filete mar y tierra — \$340

FILETE DE RES (200 GR) EN SALSA DE CHAMPIÑÓN, CON CAMARONES AL AJILLO, PURÉ DE PAPA Y ENSALADA.

BEEF FILLET (200 G) IN MUSHROOM SAUCE, WITH GARLIC SHRIMP, MASHED POTATO AND SALAD.

Camarones imperiales — \$335

CAMARONES RELLENOS DE PHILADELPHIA ENVUELTOS EN TOCINO (6 PZ), EN CREMA DE CAMARÓN, CON PURÉ DE PAPA Y ENSALADA.

SHRIMP STUFFED WITH PHILADELPHIA WRAPPED IN BACON (6 PCS), IN SHRIMP CREAM, WITH MASHED POTATO AND SALAD.

Pulpo al pastor — \$360

PULPO A LAS BRASAS (200 GR) AL PASTOR, CON GUACAMOLE, PIÑA Y CAMOTE FRITO.

GRILLED OCTOPUS (200 G) AL PASTOR, WITH GUACAMOLE, PINEAPPLE AND FRIED SWEET POTATO.

Camarones playa norte \$320

CAMARONES A LA CUCHUPETAS CON EL ADEREZO ESPECIAL DE LA CASA (8PZS), ACOMPAÑADOS DE ENSALADA VERDE.

GRILLED SHRIMP (8 PCS), CUCHU STYLE.

HAMBURGUESAS & SNACKS

OTRA FORMA DE DISFRUTAR EL MAR

Cheese burger — \$220

HAMBURGUESA DE RES (185 G, CON QUESO FUNDIDO, GUACAMOLE, HOJAS MIXTAS, TOMATE Y CEBOLLA ASADA, CON PAPAS FRANCESAS)

BEEF BURGER (185 G) WITH MELTED CHEESE, GUACAMOLE, MIXED GREENS, TOMATO AND ROASTED ONION, WITH FRENCH FRIES

Shrimp burger — \$230

HAMBURGUESA DE CAMARÓN (120 GR) CON QUESO FUNDIDO, GUACAMOLE Y CEBOLLA ASADA, CON PAPAS FRANCESAS

SHRIMP BURGER (120 G) WITH MELTED CHEESE, GUACAMOLE AND ROASTED ONION, WITH FRENCH FRIES

Tuna burger — \$210

HAMBURGUESA DE MEDALLÓN DE ATÚN (200 GR) CON GUACAMOLE, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA ASADA Y ADEREZO DE MORITA, CON PAPAS FRANCESAS.

TUNA MEDALLION BURGER (200 G) WITH GUACAMOLE, LETTUCE, TOMATO, ROASTED ONION AND MORITA SAUCE, WITH FRENCH FRIES

Fish & chips — \$195

DEDOS DE PESCADO CAPEADOS (140 GR) CON ENSALADA Y PAPAS FRANCESAS

BATTERED FISH FINGERS (140 G) WITH SALAD AND FRENCH FRIES

Shrimp & chips — \$195

CAMARONES CAPEADOS (80 GR) CON ENSALADA Y PAPAS FRANCESAS.

BATTERED SHRIMP (80 G) WITH SALAD AND FRENCH FRIES.

Boneless bbq o buffalo — \$180

BONELESS (300 GR), ACOMPAÑADO DE PAPAS FRANCESAS.

BONELESS CHICKEN (300 G), SERVED WITH FRENCH FRIES

Papas gajo — \$95

PAPA GAJO (300GR), SAZONADA CON LEMON PEPPER.

POTATO WEDGES (300 G), SEASONED WITH LEMON PEPPER.

Papas a la francesa — \$105

PAPA FRANCESA (300GR), SAZONADA CON LEMON PEPPER

FRENCH FRIES (300 G), SEASONED WITH LEMON PEPPER.



CHESEBURGER

CHAROLAS

HECHAS PARA COMPARTIR

Charola del pirata — \$950

CHAROLA PARA COMPARTIR DE CEVICHES MIXTOS: TUNA OAHU, TRIMARÁN, SANTA BÁRBARA, WAIMEA BAY, OLAS ALTAS, JACARANDAS Y CEBICHE TRADICIONAL DE CAMARÓN.

SHARING PLATTER OF MIXED CEVICHES: TUNA OAHU, TRIMARÁN, SANTA BÁRBARA, WAIMEA BAY, OLAS ALTAS, JACARANDAS AND TRADITIONAL SHRIMP CEBICHE.

Charola del capitán — \$950

CHAROLA PARA COMPARTIR DE PREPARACIONES CALIENTES: CARNITAS DE ATÚN, CAMARONES STONE ISLAND, ROLLITOS MARINEROS, ROLLITOS PORTEÑOS, TACOS GOBERNADOR, DEDOS DE PESCADO Y CAMARONES EMPANIZADOS, CON GUACAMOLE, SALSA TATEMADA Y ENSALADA

SHARING PLATTER OF HOT PREPARATIONS: TUNA CARNITAS, STONE ISLAND SHRIMP, MARINEROS ROLLS, PORTEÑOS ROLLS, GOBERNADOR TACOS, FISH FINGERS AND BREADED SHRIMP, WITH GUACAMOLE, ROASTED SALSA AND SALAD

Charola waimea bai— \$1150 litro: \$280

CEVICHE MIXTO DE CAMARÓN CRUDO, PULPO Y PESCADO, CON TOMATE, PEPINO, CILANTRO, CEBOLLA MORADA Y SALSA 7 CHILES

MIXED CEBICHE WITH RAW SHRIMP, OCTOPUS AND FISH, WITH TOMATO, CUCUMBER, CILANTRO, RED ONION AND 7 CHILI SAUCE

Charola jacarandas— \$850 litro: \$195

CEVICHE DE SIERRA, ZANAHORIA, PEPINO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y AGUACATE.

SIERRA CEBICHE WITH CARROT, CUCUMBER, RED ONION, CILANTRO AND AVOCADO.

Charola tradicional — \$950 litro: \$250

CEVICHE TRADICIONAL DE CAMARON CRUDO, PEPINO, TOMATE, CEBOLLA MORADA Y AGUACATE

TRADITIONAL RAW SHRIMP CEBICHE WITH CUCUMBER, TOMATO, RED ONION AND AVOCADO.

Charola olas altas— \$1050 litro: \$260

CEVICHE DE ATÚN FRESCO CON MANGO O PIÑA, PEPINO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y AGUACATE, EN SALSA 7 CHILES.

FRESH TUNA CEBICHE WITH MANGO OR PINEAPPLE, CUCUMBER, RED ONION, CILANTRO AND AVOCADO, IN 7 CHILI SAUCE.

Charola aguachile— \$950

CHAROLA PARA COMPARTIR DE AGUACHILE CON SALSA A ELECCIÓN, SERRANO, CILANTRO Y LIMÓN.

SHARING PLATTER OF AGUACHILE WITH SAUCE OF YOUR CHOICE, SERRANO, CILANTRO AND LIME.

CHAROLA WAYMEA BAY

CHAROLA OLAS ALTAS



CHAROLA SANTA BARBARA

CHAROLA CAPITAN

POSTRES

EL FINAL DULCE DE LA OLA

Flan Casero — \$140

Chesse Cake — 140

Pan de Elote — 140



MENÚ PARA NIÑOS

LA DIVERSION VIENE EN CAJITA

CAJITA DEL MAR — \$165

ELEGIR: HAMBURGUESA CON QUESO O BONELESS DE POLLO, ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRANCESAS, JUGUITO DEL VALLE Y JUGUETE SORPRESA



BEBIDAS

EL MAR TAMBIEN SE BEBE

FUEGO ÁMBAR — \$135

VODKA FRUTAL, DULCECITO Y AHUMADO CON CANELA.
PA' EL QUE DICE "YO CASI NO TOMO"... Y TERMINA PIDIENDO OTRO.

GOLDEN YATCH — \$160

GINEBRA + LICOR 43, CÍTRICO, BRILLANTE Y MEDIO TRAICIONERO.
SABE FINO... PEGA SABROSO.

CANTAMAR — \$135

TEQUILA, TORONJA Y FRUTOS ROJOS CON TOQUE
DE GRANADA Y HIERBABUENA.

REFRESCANTE COMO BRISA DEL MALECÓN.

LUAU — \$135

VODKA CON CÍTRICOS Y AGUA DE PEPINO-MENTA.
FRESCO, LIGERO Y BIEN AGUSTO.

CANTABERRIES — \$145

VODKA, HIERBABUENA Y FRUTOS ROJOS MACERADOS
CON JUGO DE NARANJA Y LIMÓN, CORONADO CON CERVEZA.
DULCE, PERO CON COLMILLO.

CLERIMAR — \$135

VODKA, NARANJA, TORONJA, DURAZNO, VINO TINTO
Y FRUTAS TROPICALES.
FRUTALÓN Y PELIGROSO.

MANGOMANÍA — \$150

MEZCAL, MANGO, HIERBABUENA Y LIMÓN.
ESTE SE ACABA RÁPIDO.

SANGRE DE MAR — \$140

MEZCAL, HIERBABUENA, JUGO DE ARÁNDANO,
VINO TINTO Y FRUTAS TROPICALES.
OSCURITO, SABROSO Y BRAVO.

ELIXIR — \$155

MEZCAL, LICOR Y APEROL,
CON GUANÁBANA Y GRANADA.
ELEGANTE, RARO Y BIEN BUENO.

CERVEZA (BIEN MUERTA)

PACÍFICO AMARILLA — \$55

PACÍFICO LIGHT — \$55

PACÍFICO SUAVE — \$60

CORONA EXTRA — \$55

CORONA CERO — \$55

ULTRA — \$65

MODELO ESPECIAL — \$65

MODELO ZERO — \$65

NEGRA MODELO — \$65

STELLA ARTOIS — \$70

CUBETA TOSTA (10 CERVEZAS, PACIFICO CLARA,
LIGHT O CORONA EXTRA) — \$450

BALLENA (PACIFICO CLARA Y LIGHT) — \$75

CERVEZA ARTESANAL \$80

PREGUNTA POR NUESTRA VARIEDAD

SALSEADOS & MICHELADOS

VASO MICHELADO — \$25

MICHELADA DE SABOR (MANGO, GUAYABA, FRESA,
DIABLITO, TAMARINDO) — \$75

SANGRE DE CRISTO — \$40

VASO CUBANO — \$30

RUSA — \$25

CLAMATO PREPARADO — \$75

AQUÍ SE REVIVE GENTE.

SIN ALCOHOL (PERO BIEN RICOS)

LIMONADA — \$65

LIMONADA DE FRESA — \$70

NARANJADA — \$65

AGUAS FRESCAS (TAMARINDO/PIÑA/ GUANABANA

GUYABANA/FRESA/JAMAICA/MANGO) — \$65

FRAPPEADOS

(FRESADA/GUANABANA/MANGO/TAMARINDO
MANJITO/PIÑADA/FRUTOS ROJOS/GUAYABA) — \$70

CAFÉ

CAFÉ AMERICANO — \$65

CAFÉ CAPUCHINO — \$70

FRAPUCHINO — \$70

APERITIVOS

CAMPARI spritz — \$165

APEROL SPRITZ — \$175

ST GERMAIN spritz — \$195

NEGRONI PRECIO — \$175

BEBIDAS

EL MAR TAMBIEN SE BEBE

VINOS

POR COPA

CABERNET SAUVIGNON	— \$125
MERLOT	— \$125
SAUVIGNON BLANC	— \$125
CHARDONNAY	— \$125
BLANC ZINFANDEL	— \$125

POR BOTELLA

\$ 420
\$ 420
\$ 420
\$ 420
\$ 420

AGUA, MINERAL Y REFRESCOS

AGUA EMBOTELLADA	— \$30
AGUA MINERAL PEÑAFIEL	— \$55
AGUA MINERAL PERRIER	— \$75
AGUA MINERAL TOPOCHICO	— \$55
AGUA TONICA	— \$45
BOOST	— \$60
COCA COLA LATA	— \$60
COCA COLA LIGHT LATA	— \$60
COCA COLA ZERO LATA	— \$60
MANZANITA	— \$60
FANTA NARANJA LATA	— \$60
FRESCA LATA	— \$60
REDBULL	— \$ 85
SPRITE LATA	\$60

SHOTS

ABC	— \$95
BABY MANGO	— \$65
BAILEYS	— \$85
PERLA NEGRA BOOST	— \$100
PERLA NEGRA RED BULL	— \$135
MAESTRO DOBEL	— \$115
DON JULIO 70	— \$145
DON JULIO REPOSADO	— \$130
DON JULIO BLANCO	— \$120
1800 CRISTALINO	— \$125
JOSE CUERVO TRADICIONAL	— \$100
400 CONEJOS	— \$130

DIGESTIVOS

-KAHLUA	— \$90
-LICOR 43	— \$120
-BAILEYS	— \$120
-RUSO BLANCO	— \$140
-RUSO NEGRO	— \$135
FRANGELICO	— \$120
CHINCHON DULCE O SECO	— \$90
DISSARONO AMARETO	— \$120
GRAND MERNIER	— \$160
CARAJILLO	— \$160
CARAJILLO ESPECIAL	— \$185

COCTELERIA

BLOODY MARY	— \$110
BLUE LAGOON	— \$120
CLERICOT	— \$140
CUBA LIBRE	— \$110
DAIQUIRI (FRESA, LIMON, MANGO, MARACUYA TAMARINDO, GUANABANA, GUAYABA)	— \$120
GIN FRESA	— \$155
GIN BLUEBERRY	— \$160
GIN TONIC	— \$115
LIMONJITO	— \$120
MAI TAI	— \$125
MARGARITA	— \$130
MARGARITA CADILLAC	— \$150
MEZCALITA (FRESA, JAMAICA, LIMON, MANGO, MARACUYA, TAMARINDO)	— \$140
MIAMI VICE	— \$140
MOJITO	— \$140
PALOMA	— \$120
PIÑA COLADA	— \$145
SANGRIA	— \$135
SEX ON THE BEACH	— \$135
TEQUILA SUNRISE	— \$130
VODKA COLLINS	— \$125
VODKA TONIC	— \$125

*Los tragos divorciados se sirven con lata de refresco,
mineral o botella natural

*Las botellas incluyen 1 servicio (8 latas de refresco,
mineral o agua embotellada)

*precio de servicio botella \$350



DESTILADOS

EL NÉCTAR DEL MAR

TEQUILA

1800 CRISTALINO — \$1750
TRAGO — \$160
TRAGO DIVORCIADO — \$180

DON JULIO 70 — \$2100
TRAGO — \$175
TRAGO DIVORCIADO — \$195

DON JULIO REPOSADO — \$1750
TRAGO — \$160
TRAGO DIVORCIADO — \$180

DON JULIO BLANCO — \$1650
TRAGO — \$150
TRAGO DIVORCIADO — \$170

JOSE CUERVO TRADICIONAL — \$1300
TRAGO — \$130
DIVORCIADO — \$150

MAESTRO DOBEL — \$2100
TRAGO — \$175
TRAGO DIVORCIADO — \$195

MEZCAL

400 CONEJOS PRECIO BOTELLA — \$1650
TRAGO — \$130
DIVORCIADO — \$150

VODKA

ABSOLUT AZUL — \$1650
TRAGO — \$155
DIVORCIADO \$175

GREYGOOSE — \$2350
TRAGO — \$190
DIVORCIADO — \$215

SMIRNOFF — \$1400
TRAGO — \$90
DIVORCIADO \$120

RON

BACARDI BLANCO — \$690
TRAGO — \$100
DIVORCIADO — \$120

CAPITAN MORGAN — \$850
TRAGO — \$105
DIVORCIADO — \$125

GIN

BEFEATHER — \$1150
TRAGO — \$120
DIVORCIADO — \$130

HENDRICKS — \$2350
TRAGO — \$170
TRAGO DIVORCIADO — \$190

TANQUERAY — \$1250
TRAGO — \$105
TRAGO DIVORCIADO — \$125

WHISKY

BUCHANAN 12 — \$2050
TRAGO — \$150
DIVORCIADO — \$170

JW ETIQUETA NEGRA — \$2400
TRAGO — \$175
DIVORCIADO — \$195

JW ETIQUETA ROJA — \$950
TRAGO — \$115
DIVORCIADO — \$135

THE MACALLAN 12 — \$4200
PRECIO TRAGO EN LAS ROCAS — \$280

BRANDY

TORRES 10 — \$950
TRAGO — \$290
DIVORCIADO — \$110

