



Del Mar lo más Fresco y Sabros-on

BOTANAS



Aros de cebolla

- Aros de Cebolla (7pz) \$ 48
- Orden de guacamole (200gr) \$ 82
- Papas a la Francesa (450gr) \$ 55 ^{CON QUESO} \$ 65
- Perlas Negras (10 pzas) \$ 65
- Chicharrón de pescado (crudo 200gr) \$ 85
- Orden de arroz (300gr) \$ 52

Agregale por \$15 extra

- Queso calentito 4oz
- Aderezo Chipotle 4oz
- Aderezo de la casa 4oz
- Aderezo California 4oz

• Para llevar 2pz de 2oz c/u

Nada mejor que una Botana para empezar...



Chicharrón de Pescado

Guacamole



Perlas Negras

PLATILLOS LIGHT Y ENSALADAS



Camarones al natural

- Camarones al Natural (200 gr camarón Macuil) \$ 115
- Ensalada de Camarón (150 gr camarón coctelero + ensalada de verduras + mayonesa + ensalada natural) \$ 125
- Ensalada de Atún (100 gr atún en aceite + ensalada de verdura + mayonesa + ensalada natural) \$ 85
- Ensalada Natural (Lechuga romana + tomate + pepino + cebolla morada + aguacate) \$ 45
- Filete Ahumado (200gr filete de pescado + cebolla, morrón, aceitunas alcaparras, tomate + papas a la francesa + arroz y lechuga) \$ 154
- Filete Mixto (200gr filete de pescado + 80gr de camarón + 80gr de pulpo + cebolla, morrón, aceitunas, alcaparras, tomate + papas a la francesa + arroz y lechuga) \$ 225
- Pescado al Vapor (PRECIO EN SECCIÓN PESCADOS) (pescado envuelto en aluminio, cebolla, morrón, aceitunas y alcaparras + lechuga y papas a la francesa)

- Aderezo Opcional 2oz
- Aderezo Incluido 2oz
- Aderezo Incluido 4oz

Lo más Pedido



CALDOS

- Caldo de Pescado JR. \$70
(100gr filete de mojarra tilapia + 1 cda. Grande de arroz)
- Caldo de Pescado \$88
(180gr filete de mojarra tilapia + un platito de arroz)
- Caldo de Camarón JR. \$82
(70gr camarón coctelero + 1 cda. Grande de arroz)
- Caldo de Camarón \$118
(150gr camarón coctelero "homemade shrimp" + 2 camarones Macuil + un platito de arroz)
- Caldo de Macuil o Coctelero \$118
(150gr camarón con cabeza o coctelero + un platito de arroz)
- Caldo Combinado \$112
(120gr filete de mojarra tilapia + 90gr de camarón coctelero "homemade shrimp" + un platito de arroz)
- Sopa de Mariscos JR. \$108
(En la cazuelita encontrarás 120gr de nuestro "Mix de Mariscos" + 80gr de filete de pescado + 1 platito de arroz)
- Sopa de Mariscos Especial \$135
(En la cazuela encontrarás 150gr de nuestro "Mix de Mariscos" + 100gr filete de pescado + 1 almeja chirla + 1/2 jaiba + 2 camarones p/pelar s/cabeza + 1 platito de arroz)
- Platito de arroz extra \$18

Un rico caldito de camarón pa despertar el antojo....



Sopa de Mariscos

"Nuestro Mix de Mariscos"
Contiene Pulpo, camarón, callo de almeja y surimi

COCTELES

"Homemade Shrimp"

Cocinamos nuestro camarón coctelero para tenerlo siempre al punto.

	80gr	120gr	200gr
	CH	M	G
• Coctel de Camarón	\$78	\$98	\$168
• Campechana (Pulpo y Camarón, micha y micha)	\$82	\$118	\$192
• Coctel de Ceviche de Pescado	\$52	\$72	\$124
• Vuelve a la Vida (Pulpo, Camarón, Callo de almeja y Surimi)	\$74	\$96	\$165
• Coctel de Pulpo	\$88	\$131	\$219
• Bardhal			\$168
	(Pulpo, Camarón, Callo de almeja y Surimi, servido en plato con ensalada natural, bañado en nuestra salsa catsup)		



Coctel de camarón gde

¿SABÍAS QUE...?
Nuestra salsa catsup contiene más de 6 ingredientes.... que no te engañen con solo soda de naranja y catsup.



TACOS

El reto es que los pruebes todos!!
(en varias visitas, no queremos que te empaches!)

TACOLINI

Los Marineritos

Los Piratas

El tamaño sí importa!!

- TACO CARIBE \$ 38
(Un chile güero relleno de camarón y queso encima lleva guacamole, lechuga y pico de gallo... Pruébalos!!)
- TACO CHILACA \$ 38
(Chilaca? se trata de un chile verde relleno de camarón con queso gratinado encima lleva guacamole, lechuga y pico de gallo... te quedarás con ganas de otro!!)
- TACO GOBERNADOR \$ 38 ★
(Este taco es el más pedido, contiene camarón guisado con pico de gallo y queso gratinado, le agregamos encima crema y cebolla encurtida. No es pecado pedir más de uno...)
- TACO CHIPOTLUDO \$ 38
(Delicioso taco relleno de camarón y cebolla, guisado en Salsa de CHIPOTLE deshidratado. Pruébalos, te va a encantar!!)
- TACO RICO \$ 38
(Un taco de camarón guisado en crema chipotle, le ponemos queso manchego, crema y cebolla encurtida... Su mismo nombre lo dice, es un taco rico!)
- TACO AL PASTOR \$ 38
(Taco de filete de pescado cortado en trozos que van marinados en salsa al pastor, encima le ponemos guacamole, lechuga y pico de gallo)
- TACO CALIFORNIA \$ 38 ★
(Un delicioso y llenador taco de pescado capeado, lo bañamos con aderezo californiano y le agregamos lechuga y pico de gallo... Este taco se ha convertido en uno de los populares!)

• TIBUTACO

1 taco tamaño pirata, relleno de camarón guisado con chipotle, salchicha, tocino, morrón, pico de gallo, champiñones y para rematar queso gratinado. Encima lechuga, tomate, cebolla morada y aguacate. \$ 75 🌡️ ★

• TACOLINI

El sabor de la pizza hecho taco!! Le ponemos morrón, cebolla morada, salsa pomodoro y queso. \$ 75 🌱 NEW!

• QUESADILLA TIBURÓN

Estilo burrito TEX-MEX. A la tortilla le ponemos frijoles y arroz. Encima camarones salteados con cebolla, morrón y un poco de aderezo chipotle. \$ 75 🌱 NEW!

ARMA TU TAQUIZA!!! x \$140

Sigue las instrucciones...

ELIGE 4 TACOS

Los Marineritos

* NO APLICA PIRATAS

¡PUMM! LISTOO





★ Lo más Pedido



COMPARTIMOS??


PAQUETES

- PAQUETE #1 \$ 168
 - Copa chica, caldo de pescado y Refresco
- PAQUETE #2 \$ 195 
 - Filete empanizado, guacamole y Refresco
- PAQUETE #3 \$ 198 
 - Filete empanizado, Caldo de pescado y Refresco
- PAQUETE #4 \$ 238  
 - Copa chica, Filete Empanizado, Aros de cebolla y Refresco
- PAQUETE #5 \$ 352 
 - Copa chica, Filete Empanizado, Consomé, Caldo de Pescado y un Agua Fresca (700ml)
- PAQUETE #6 \$ 166 
 - Caldo de pescado, 2 tacos (marineritos) ó un pirata y refresco.

Para los indecisos.....
de todo un poco

A LA
PLANCHA
\$ 10

COMBO-ON

- 1/2kg de Filete Empanizado
- 1/2kg de Camarón Empanizado
- 3 Tostadas de ceviche de pescado
- 1 Guacamole 
- 1 Orden de arroz
- Bebidas (2 jarras de agua fresca ó 4 refrescos)

\$ 675
Precio Regular \$ 927

Si es para llevar 4 vasos de agua de 700ml
ó 4 refrescos

MARISCADAS

- MARISCADA INDIVIDUAL \$ 188 

(Pa que te des una probadita de los empanizados, incluye camarón empanizado, aros de cebolla, brochetas capeadas de surimi con camarón, ensalada natural y un aderezo al centro para "chopear")
- MARISCADA PARA DOS \$ 377 

(Un platillo para compartir, incluye Filete empanizado, camarones empanizados, aros de cebolla, papas a la francesa, brochetas capeadas de surimi con camarón, zanahoria rallada y un aderezo al centro para "chopear")

Mariscada para dos

 Aderezo Opcional 2 oz
 Aderezo Incluido 4 oz



CAMARONES

- **MOLLETES DE CAMARÓN** \$ 142 ★
(Se nos ocurrió hacer unos molletes con camarón y el resultado te encantará los acompañamos con papas a la francesa y chiles en vinagre)
- **A LA PARRILLA** \$ 158
(150gr de camarón salteados con mantequilla + guarnición tradicional)
- **RANCHERO** \$ 158 !
(200gr de camarón guisado con cebolla, tomate y 3 de nuestras salsas hechas en casa + arroz + ensalada de lechuga)
- **A LA MEXICANA** \$ 158 !
(200gr de camarón guisados con chile, tomate y cebolla + arroz + ensalada de lechuga)
- **A LA DIABLA** \$ 158 !
(200gr de camarón guisados con chile serrano, cebolla y nuestra salsa a la diablo + arroz + ensalada de lechuga)
- **AL AJILLO** \$ 165
(200gr de camarón salteados con mantequilla y chile cascabel bañados con ajo dorado y acompañado de arroz amarillo y verduras salteadas en mantequilla)
- **CARIBE** \$ 172 ☐
(Delicioso chile güero empanizado relleno de queso y camarón, y acompañado con verduras salteadas en mantequilla, arroz y aderezo)
- **BROCHETAS** \$ 172 ★
(Ya viste la imagen de la derecha? 2 Brochetas de camarón, tocino, morrón y cebolla, marinadas con vino blanco y limón + guarnición tradicional)
- **EMPANIZADOS** \$ 165 ☐
(200gr de camarón empanizado + guarnición tradicional)
- **AL MOJO DE AJO** \$ 165
(200gr de camarón frito bañados con ajo molido + guarnición tradicional)
- **AL AJO** \$ 165
(200gr de camarón salteados en mantequilla + ajo dorado + guarnición tradicional)
- **GRATINADOS** \$ 175
(200gr de camarón salteado en mantequilla bañado en queso manchego + guarnición tradicional)
- **RELLENOS** \$ 175 ☐
(5 camarones empanizados, rellenos de queso, jamón, enrollados con tocino + guarnición tradicional)
- **DISCADA** \$ 175 ★
(Se trata de camarón guisado con pico de gallo, tocino, morrón, champiñones y chipotle, lo acompañamos con guacamole y pico de gallo)



Molletes de camarón



Camarones caribe



Discada de camarón

FILETES

Deliciosos filetes al estilo Tiburón que te encantarán!!



Filete especial con camarones

Prueba nuestras
ESPECIALIDADES



ESPECIALIDAD
FILETE TIBURÓN

• Nuestra especialidad pues sabemos que te gustará, es filete a la plancha, relleno de camarones, pulpo y surimi, todo eso bañado con queso gratinado y acompañado de verduras california y arroz

\$ 175

- **FILETE JUNIOR** \$ 92
(Para los que se hacen de la boca chiquita, una pieza de filete empanizado + guarnición tradicional)
- **FILETE A LA VERACRUZANA** \$ 110
(Dos piezas de filete de mojarra tilapia guisados en salsa a la veracruzana + arroz y lechuga)
- **FILETE EMPANIZADO** \$ 110
(Dos piezas de filete de mojarra tilapia empanizados + guarnición tradicional)
- **FILETE ESPECIAL** \$ 167
(Dos piezas de filete de mojarra tilapia empanizados bañados con camarones guisados en nuestra salsa especial (no picante) + guarnición tradicional)
- **FILETE CAMPECHANO** \$ 167
(Delicioso guiso de filete y camarón en salsa de tomate, lo acompañamos con lechuga y arroz)
- **FILETE A LA PLANCHA** \$ 110
(Dos piezas de filete de mojarra tilapia enharinadas a la plancha con mantequilla + guarnición tradicional)
- **FILETE AL AJO** \$ 112
(Dos piezas de filete de mojarra tilapia enharinado, freído y bañado con trozos de ajo frito + guarnición tradicional)
- **FILETE AL MOJO DE AJO** \$ 112
(Dos piezas de filete de mojarra tilapia bañado en ajo molido y freído hasta su punto perfecto + guarnición tradicional)
- **FILETE RELLENO DE MARISCOS** \$ 175
(Dos piezas de filete de mojarra tilapia a la plancha rellenas de pulpo, camarón y surimi, todo bañado con salsa a la diablo + verdura california y arroz)
- **FILETE RELLENO** \$ 167
(Dos piezas de filete de mojarra tilapia empanizados rellenos de queso y jamón enrollados con tocino + guarnición tradicional)
- **FILETE A LA DIABLA** \$ 128
(Dos piezas de filete de mojarra tilapia guisado en nuestra salsa a la diablo + arroz y lechuga)
- **FILETE COMBINADO** \$ 175
(Para los amantes de lo empanizado y de las papas, se trata de una cama de lechuga, una cama de papas, filete empanizado, otra cama de papas, camarones empanizados y para acompañar arroz)
- **FILETE BAÑADO EN SALSA DE AGUACATE** \$ 135
(Delicioso filete a la plancha, bañado con salsa de aguacate, acompañado de verduras california y arroz)
- **ROLLOS DE PESCADO** \$ 145
(4 rollitos de filete de mojarra tilapia empanizados, rellenos de queso + guarnición tradicional)

Lo más Pedido **Aderezo Opcional 2 oz**



PESCADOS

LO TRADICIONAL mojarra \$190 kilo

- FRITO +\$0
(Freído hasta su punto perfecto)
- EN POSTAS +\$0
(Freído a la perfección pero cortado en postas)

LO ESPECIAL-ON mojarra \$190 kilo

- AL MOJO DE AJO +\$25 ★
(Bañado en ajo molido y frito a la perfección)
- AL AJO +\$25
(Frito y bañado de trozos de ajo frito)
- A LA DIABLA ! +\$35 ⌚
(Empapelado con mantequilla, cebolla, aceitunas, alcázaras y bañado en salsa a la diábla)
- AL VAPOR +\$35 ⌚
(Empapelado con mantequilla, cebolla, morrón, alcázaras y aceitunas)

Mojarra que se duerme...
Termina en el Tiburón



Mojarra Frita

TOSTADAS Y CEVICHE



Tostada Especial

Tostada de Pescado

- Tostada de Camarón \$52
(100gr de camarón preparado con pico de gallo, jalapeño y mayonesa, encima aguacate)
- Tostada de Pescado \$35
(A la tostada le ponemos mayonesa, 100gr de ceviche de pescado preparado con pico de gallo, aguacate, cilantro y cebolla encurtida)
- Tostada Especial \$72 ★
(Rellena con 30gr de camarón y 30gr de pulpo preparados con pico de gallo, limón y salsa negra, servida con dos tostadas, una con guacamole y la otra con atún)
- Tostada de Pulpo \$78
(100gr de pulpo preparado con pico de gallo, limón y salsa negra encima aguacate y en la tostada mayonesa)
- Ceviche estilo "La Gamba" \$125
(Se trata de un ceviche pa chuparse los dedos, lo preparamos con camarón, pepino, pico de gallo, limón y nuestra salsa especial, te lo servimos en una cama de tostitos y lo sazonomos con un poco de tajín. Pruébalos!!)
- Litro de Ceviche de Pescado \$218
(En el plato 700gr de ceviche de pescado, aguacate y chopitos de mayonesa, no olvides las tostadas)

★ Lo más Pedido ⌚ 25-30min





POSTRES

Las Copitas

- \$ 50
- VAINILLA Y CHOCOLATE
 - VAINILLA Y FRESA
 - ZARZAMORA
 - CAPUCCINO
 - NUEZ



CEREZA

NIEVE BAÑADA EN CHOCOLATE

VAINILLA

Las Cáscaras



\$65

BROWNIE CALIENTITO



MINI BROWNIE

\$45

¿CUMPLES AÑOS? PIDE TU SORPRESA

Helados Infantiles



\$50

Friky



\$50

Kuaky



\$50

Punky



\$50

Uacky



\$50



\$50

PLATILLOS INFANTILES



Barquito



Alitas de pollo

- **BARQUITO** \$ 95 🍷
(Riquísimos 100gr de camarón coctelero empanizado y acompañado de papas y arroz)
- **SINCRONIZADAS** \$ 52
(Dos quesadillas con jamón, acompañadas con una salchicha calentita, a tus niños les encantará!!)
- **TENDER DE POLLO** \$ 108 🍷
(Deliciosos 3pz de tender de pollo acompañados con papas, arroz y quesito para chopear)
- **FILETE JUNIOR** \$ 92 🍷
(1pz de Filete de pescado empanizado, acompañado de papas, arroz y lechuga)
- **ALITAS DE POLLO** \$ 108 ★
(7pz de alitas de pollo, acompañadas de guacamole, papas a la francesa y barritas de zanahoria)
- **BONELESS** \$ 108 🍷
(250gr de boneless acompañados de papas a la francesa, barritas de zanahoria y quesito amarillo para chopear)
- **DEDOS DE PESCADO** \$ 95 🍷
(Lo sabemos!!! los pescados no tienen dedos, se trata de 5 tiras de pescado acompañadas de papas, arroz, y lechuga)
- **ARROZ CON CAMARÓN** \$ 108 ★
(Nuestro delicioso arroz mezclado con 70gr de camarón coctelero calentito)
- **CALDO DE CAMARÓN JR.** \$ 82
(70gr de camarón coctelero + 1 cda grande de arroz, todo en nuestro delicioso caldito)
- **PULPITOS DE SALCHICHA** \$ 68
(3 riquísimas salchichas en forma de pulpitos, acompañados de papas y arroz)

FRUITIER
DE SABORES
\$12



Arroz con camarón



Boneless

★ Lo más Pedido

BEBIDAS

- BOTELLA DE AGUA (500ml) \$ 20
- CAFE (240ml) \$ 20
- REFRESCOS VARIOS (355ml) \$ 20
- FUZE TEA (Té Negro de Limón) (600ml) \$ 25
- FRUTIER (242ml) (sabores varios) \$ 15



LAS "FRESCAS"

- | | 750ml | 1,800ml |
|--|-------|------------------|
| • AGUA DE JAMAICA | \$35 | \$66 |
| • AGUA DE HORCHATA | \$35 | \$66 |
| • LIMONADA NATURAL | \$35 | \$66 |
| • LIMONADA MINERAL | \$42 | \$82 |
| • FRESA CITRUS
(fresa + limonada + granadina) | \$45 | \$85 ★ |
| • LIMONADA ESPECIAL
(Limon + agua mineral + frappe + granadina) | \$42 | \$82 |
| • PEPINO ICE
(Pepino + Sprite + Tajin + Jarabe + Frappe) | \$45 | \$85 NEW! |

LO DE HOY ES
FRAPPE + OS

TARROS PREPARADOS

- TARRO MICHELADO (90ml) \$18 ★
(hielo + limón + sal + salsas negras)
- TARRO CLAMATO (250ml) \$25
(hielo + limón + sal + salsas negras + clamato)
- TARRO CHAMOY (90ml) \$18
(hielo + limón + sal + chamoy + jarabe)
- TARRO CHELADO (30ml) \$10
(hielo + limón + sal)



CERVEZAS

\$28

\$28

\$28

\$32

\$25

\$25

\$25

\$28

★ Lo más Pedido

