

Menú infantil

Hamburguesa kids (50gr)	\$80
Hamburguesa de res y queso amarillo acompañada de papas fritas.	
Dedos de Pescado	\$80
Tiras de pescado empanizadas acompañadas con papas fritas.	
Tenders de pollo	\$80
Tiras de pollo empanizadas y fritas, acompañadas de papas fritas.	

Bebidas » Sin Alcohol «

CAFÉ	
Americano	\$38
Espresso	\$32
Cappuccino	\$55
Aguas frescas	\$42
Horchata, Jamaica, Tamarindo	
Limonada natural	\$42
Limonada mineral	\$48
Naranjada	\$48
Jugo de piña	\$48
Refrescos	\$42
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Manzanita, Fresca, Agua mineral.	



¡ Comparte tu experiencia !



@chiltepinmarisquillos

DonJulio 70
EVITE EL EXCESO
alcoholinformate.org.mx/



DonJulio 70
EVITE EL EXCESO
alcoholinformate.org.mx/

Entradas » Para compartir «

Guacamole Serrano -----	\$90
Rico aguacate molcajetado con cebolla, cilantro, tomate y su toque de limón.	
Guacamole con Camarones -----	\$145
Quesadillas de Camarón -----	\$135 (3 pzas)
Nachos clásico -----	\$115
Totopos de tortilla de maíz bañados con frijoles, queso menonita derretido, acompañado de su piquito de gallo y chiles jalapeños.	
Nachos Norawa -----	\$198
Totopos de tortilla de maíz bañados con frijoles, gratinados con queso menonita, carne machaca, camarones todo acompañado de pico de gallo y chiles jalapeños.	
Nachos de pollo -----	\$170
Nachos de arrachera -----	\$230
Orden de papas a la francesa -----	\$85
Papas corte gajo -----	\$90

Ensaladas » Lo saludable «

Ensalada Chiltepin -----	\$135
Lechugas frescas, arroz, pimientos y aguacate aderezado con mousse de queso de cabra y una infusión de vinagre de arroz con ajonjolí.	
Ensalada de atún -----	\$165
Láminas de atún con costra de ajonjolí mezclado en una ensalada mixta de lechugas, pepino, cebolla morada y jitomate.	

Sopas » Los vuelve a la vida «

Sopa de tortilla -----	\$85
Como se preparaba en gran Tenochtitlán, con tomate y cebolla asada, tortilla frita, epazote y un toque de chile guajillo. ¡Aahh, y su cremita de queso!	
Caldo de camarón -----	Mediano. (160gr) \$155 --Grande. (240gr) \$180
Caldo finamente preparado con camarones pelados y el sabor tradicional caribeño.	
Cazuela de mariscos -----	Mediano. (250gr) \$150 Grande. (340gr) \$195
Un verdadero ¡vuelve a la vida! Servido en cazuela de barro con todo el sabor del mar: camarón, pulpo, jaiba, pescado, calamar y almeja.	



Hamburguesas » Las sabrosas «

Hamburguesa Chiltepin (160gr) -----	\$125
Deliciosa porción de carne marinada y sazonada con la receta de la casa, cocinada al grill, acompañada de piña, lechuga, tomate, queso menonita y tocino, servida con papas fritas en gajo.	
Hamburguesa de pollo (160gr) -----	\$125
Porción de pechuga de pollo marinada al romero al grill, acompañada de un aderezo de espinacas, queso philadelphia, queso de cabra y aguacate. Servidas con sus papas fritas.	
Hamburguesa de camarón (160gr) -----	\$148
Ricos camarones molidos y cocidos a la plancha acompañados de cebolla, lechuga, tomate y queso menonita gratinado y sus deliciosas papas gajo.	
Hamburguesa de atún (160gr) -----	\$185
Todo el sabor del atún al grill puesto en una hamburguesa, Acompañada de una deliciosa cubierta de espinaca con queso philadelphia, aguacate, servida con unas rojadas de papas asadas al romero. ¡Tienes que probarla!	



Postres » La pura delicia «

Copa Chiltepin -----	\$95
Deliciosa copa de duraznos con nieve de vainilla, crema batida y chocolate.	
Copa de helado -----	\$80
(vainilla o chocolate)	
Crepas -----	\$90
Suculentas crepas de nutela o cajeta, acompañadas de una deliciosa bola de nieve de vainilla y chocolate hersheys.	
Flan napolitano de la abuela -----	\$85
*El tradicional" hecho con la receta de la abuela.	
Brownie de chocolate -----	\$90
Rico brownie de chocolate acompañado de una bola de nieve de vainilla.	



DonJulio 70
EVITE EL EXCESO
alcoholinformate.org.mx/

DonJulio 70
EVITE EL EXCESO
alcoholinformate.org.mx/



Especialidades » Las de la casa «

Medallón de atún en salsa de cilantro ----- \$205
220 gr de delicioso medallón de atún sellado y bañado en una salsa de cilantro, viene acompañado de ensalada y arroz.

Arroz a la marinera ----- \$180
Arroz cocinado con todo el sabor del mar: pulpo, camarón, calamar, pescado, almeja y jaiba. Sazonado con diversas especias y nuestra sopa de mariscos.

Brochetas mar y tierra ----- \$215
Tres brochetas con todo el sabor del mar y la tierra: Camarón - Pulpo, Salmon - Pescado y Arrachera - Pollo, servidas sobre una deliciosa cama de guacamole, pico de gallo caribeño de mango y ensalada.

Pulpo a las brasas (250gr) ----- \$275
Delicioso pulpo entero marinado con la receta secreta del chef. Puesto al grill y servido en una cama de papas al romero y ensalada. ¡La recomendación del chef!

Salmon a la parrilla ----- \$295
220 gr. Steak de salmón marinado. Acompañado de verduras salteadas a la mantequilla, papa al horno y una rica ensalada.



Aves

Fajitas de pollo ----- \$165
Preparadas con pimientos y cebollas, acompañadas de tortillas, arroz y guacamole.

Pechuga empanizada ----- \$165
Empanizada con panko, acompañada de arroz, papas fritas y ensalada.

Pechuga a la plancha ----- \$165
Servida con ensalada, arroz blanco y papas fritas.

Al limón ----- \$165
Servida con ensalada, arroz blanco y papas fritas.

DonJulio 70

EVITE EL EXCESO
alcoholinformate.org.mx/

Ceviches » Los caribeños «

Ceviche Xcalak ¡El típico ceviche caribeño! Preparado con cilantro, tomate, cebolla, un toque de sal y pimienta, y ¡Con jugo de limón!

	Mediano (200 gr)	Grande (300gr)	jumbo (500gr)
Pescado	\$150	\$195	\$260
Camarón	\$195	\$285	\$475
Pulpo	\$215	\$300	\$475
Mixto	\$215 (260gr)	\$335 (480gr)	\$498 (750GR)

Ceviche mitotero ----- \$355 (300gr)
Mezcla de camarones cocidos y curtidos con limón, callo de hacha, pulpo y ostiones. Todo marinado con la receta del chef, ¡tienes que probarlo!

Callo de hacha ----- \$305 (200gr) ----- \$415 (300gr)

Preparado con cebolla morada, cilantro, julianas de chile serrano y aguacate. ¡Delicioso!

Ceviche manjar del mar ----- \$565 (600gr)
Todo el manjar del mar en un solo plato, camarones, callo de hacha, atún, ostiones y ostiones en su concha marinados en una salsa especial del chef, todo mezclado con pepinos y cebolla morada. ¡No te lo puedes perder!

Ostiones en su concha ----- \$125 (6 pzs) ----- \$210 (12 pzs)

Tacos » Los meros meros «

Taco Norawa "El legendario" ----- \$58

Camarones y carne machaca en una cama de cebolla y tomate a la plancha, gratinado con queso menonita.

Taco Norawa de pulpo ----- \$68

Pulpo y carne machaca en una cama de cebolla y tomates a la plancha, gratinado con queso menonita.

Taco de camarón "Rosarito" ----- \$28

Camarones ligeramente marinados, rebosados en una rica mezcla a base de cerveza oscura, servidos con un toque de piquito de gallo.

Taco de pescado "Del Rayo" ----- \$28

Tiras de pescado rebosado en una base de cerveza oscura acompañado de una ensalada de col morada.

Taco de pulpo al ajillo ----- \$50

Rico taco de pulpo preparado al ajillo servido con su pico de gallo.

Tacos de arrachera "Cantinita" ----- \$150

200 gr de arrachera marinada gratinada con queso menonita, acompañado de tortillas de maíz, guacamole y una salsa mexicana molcajetead.

Taco de carnitas de atún ----- \$52

Trocitos de atún marinados y fritos con especias. Servido en tortilla de maíz azul con cebolla y cilantro. Acompañado con una salsa molcajetead de la casa.

Taco de marlín ----- \$58

Delicioso estofado de marlín marinado y sazonado con diversas especias, servido en una costra de queso menonita acompañado de fritura de cilantro.



Cockteles » De lo bueno mucho «

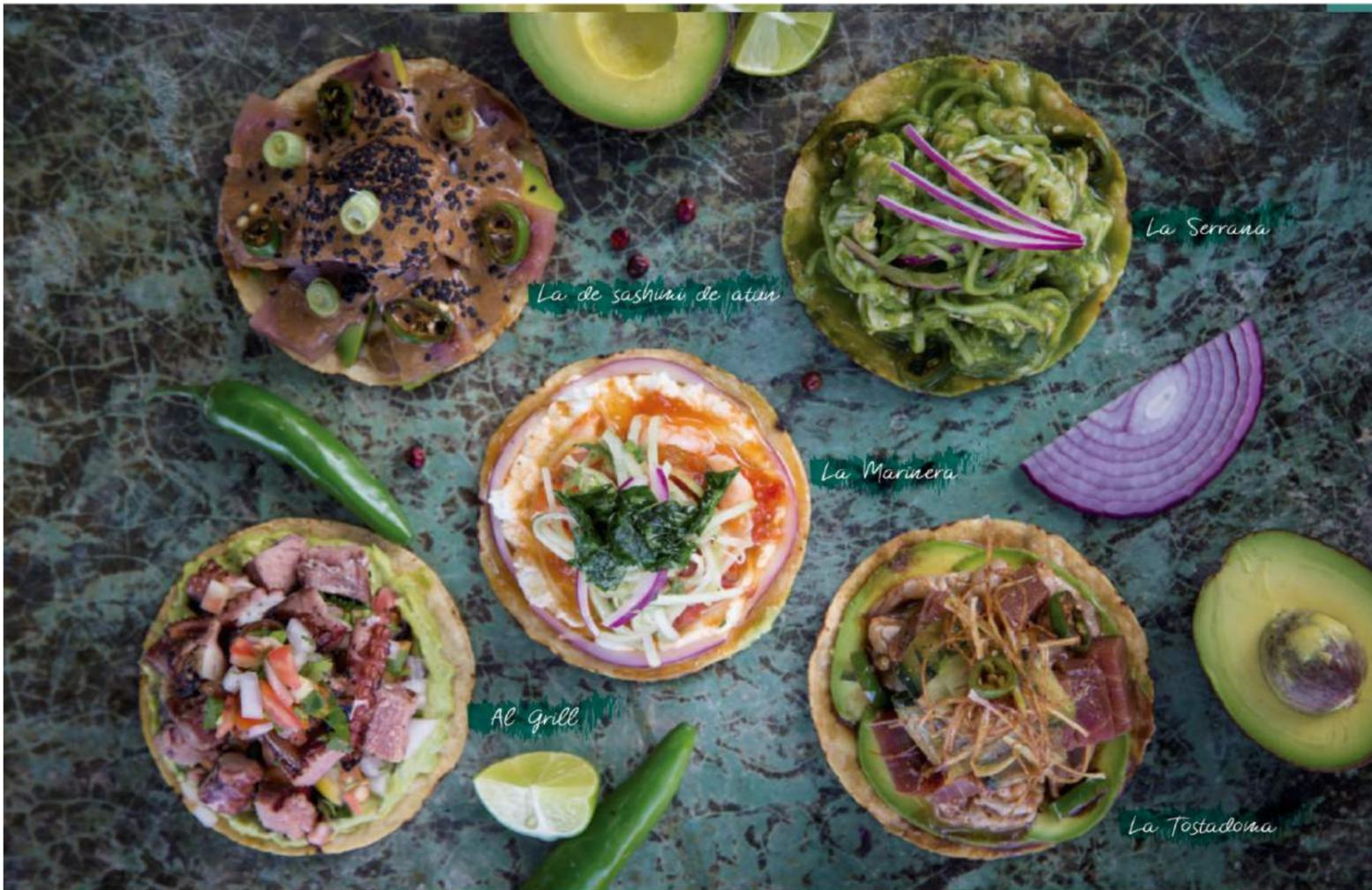
Nuestra tradicional receta a base de jugo de tomate con almeja mezclada con sazonadores, sal, pimienta y nuestra selección de verduras frescas, aguacate, cebolla y cilantro.

	Mediano (120gr)	Grande(220gr)
Camarón	\$155	\$198
Pulpo	\$165	\$198
Callo de hacha	\$185	\$275
Ostión	\$125	\$190
Mixto	\$160 (150gr)	\$215 (250gr)



DonJulio 70

EVITE EL EXCESO
alcoholinformate.org.mx/



Tostadas » Las obligadas «

- Tostada caribeña** ----- \$68
Cubos de pescado cocidos en limón con rodajas de kiwi y pera, servido en una base de coulis de mango.
- Tostada de atún** ----- \$78
Cubitos de atún marinado en salsa inglesa, acompañado de julianitas de pepino, cebolla morada, cilantro y ajonjolí.
- Tostada marinera** ----- \$68
Ricos camarones cocidos, cubiertos en una mermelada de jitomate tamulado con aroma de epazote.
- Tostada Chiltepin** ----- \$80
Preparada con camarones ligeramente cocidos al limón con pepino y cebolla morada marinadas en jugo de tomatillo y almeja con un toque de nuestro famoso chile Chiltepin.
- Tostada serrana** ----- \$78
Camarones preparados al estilo Sinaloa cocidos al limón y una salsa de serrano, mezclados con julianas de pepino, cilantro y cebolla morada.

- Tostada al grill** ----- \$80
Atún y pulpo marinados y asados al grill, servidos en una cama de crema de aguacate, cebolla asada y un toque de pico de gallo. ¡La recomendación del Chef!
- Tostada sashimi de atún** ----- \$75
Láminas de atún bañadas en una salsa de la casa con chile serrano y cebollín acompañado de aguacate y ajonjolí negro.
- Tostada roja** ----- \$70
Nuestro tradicional Aguachile de camarones rojo servido en una tostada.
- La Tostadona** ----- \$80
Deliciosa tostada de cubos de atún y camarones mariandos con una salasa a base de soya, acompañados con aguacate, cebolla morada, pepino, pimienta, limón y nuestro famoso chile Chiltepin.
- Tostada de salmón** ----- \$95
80 Grs de delicioso salmón al grill montados sobre un musse de queso de cabra, acompañados con piña, queso philadelphia, poro espinaca y cebolla caramelizada

Molcajetes » Los tradicionales aguachiles «

- Molcajete Chiltepin** (150gr) ----- \$220
Aguachile de camarón preparado artesanalmente y servido en molcajete con la receta tradicional de la Sierra Tarahumara, la cual contiene chile chiltepin, cebolla morada, pepino, cilantro y limón.
- Molcajete habanero** (150gr) ----- \$220
Todo el sabor del Aguachile de camarón, pepino, combinado con nuestra salsa de habanero.
- Molcajete serrano(150gr)** ----- \$220
Aguachile de camarón preparado artesanalmente, marinado en una salsa verde de cilantro, pepino, limón y chile serrano.
- Aguachile rojo (150gr)** ----- \$220
Aguachile de camarones crudos bañados en nuestra salsa roja de la casa a base de chiles secos y por supuesto nuestro famoso Chile Chiltepin, cebolla mora, pepino, aguacate y jugo de limón.
- Molcajete especial (220gr)** ----- \$335
Tiras de carne seca de res, camarones y trocitos de atún marinados en salsa de soya, limón, cebolla morada y pepino.



Camarones

- Camarones al turbante** ----- \$245
Camarones envueltos con tocino, bañados con una salsa agri dulce de mango y chipotle, acompañado de arroz blanco y verduras salteadas a la mantequilla.
- Camarones al vino blanco** ----- \$235
Camarones flameados en una crema de vino blanco, servidos con arroz, ensalada y pimientos salteados.
- Camarones al coco** ----- \$235
Empanizados con ralladura de coco, servido con arroz, verduras salteadas a la mantequilla y un Dip de Philadelphia
- Camarones empanizados** ----- \$235
Empanizados con panko, servidos con papas fritas, ensalada y arroz blanco.
- Camarones al gusto** ----- \$235
Al mojo de ajo / Al ajillo / A la diablo / A la mantequilla Servidos con arroz blanco y una ensalada de verduras.



Grill » Los cortes finos «

- Deliciosos y jugosos cortes seleccionados acompañados de papa al horno, cebollitas cambray, chiles toreados y guacamole.
- Arrachera 300 gr ----- \$220
New York 350 gr ----- \$298
Rib Eye 350 gr ----- \$330
- Atún al grill** ----- \$215
220 gr de steak de atún al grill marinado con la receta de la casa servido en una cama de pimientos y calabazas asadas, acompañado de cebollas cambray y ensalada.

Filete de pescado

- Filete Basaseachi** ----- \$175
Filete a la plancha en una cama de nopal al grill, ligeramente gratinado con queso menonita, acompañado de arroz blanco y verduras salteadas a la mantequilla y puré de papa.
- Filete empanizado** ----- \$175
Empanizado, servido con crujientes papas fritas, ensalada y arroz blanco.
- Filete al gusto** ----- \$175
Al mojo de ajo / Al ajillo / A la plancha / A la mantequilla / Al limón Servidos con arroz blanco y una ensalada fresca de vegetales.



Los de la Casa

(Coctelería Refrescante sin alcohol)

Limo-Rosas	68
Bebida refrescante de limón con delicioso aroma a rosas perfecto para los romantic style	
Te-negro con frutas (fresa-kiwi)	68
Bebida relajante con deliciosos sabores frutales para quien se presta a estar relax!	
Limojito	72
Bebida de limon auténticamente tropical para sonreírle a la vida...con un toque de hierbabuena!	
Chocoreta Kids	80
malteada de chocolate, menta y leche	



Refrescos y Aguas Naturales

Coca-Cola, coca Light, coca sin azucar	42
Sprite, Fanta, Fresca, Sidral Mundet	42
Limonada Natural	42
Limonada Mineral	48
Naranjada Natural	48
Naranjada Mineral	55
Agua de Coco	52
Crema de Coco	55

¡Con Piquete!

Kiwi Explosivo	130
Mango y kiwi mezclados con mezcal	
Mojito Pico de Gallo	130
Ron blanco, Limon, Trocitos de pepino, fresa y un toque de cilantro.	
Tom Collins Sandía	130
Limon y cerezas acompañan este refrescante coctel sabor sandía como nunca lo habías probado.	
Tequila Sun Set	130
Tequila, jugo de naranja con un toque de frutos rojos, escarchado con sal y chile.	
Chilte-Gin	130
Coctel de Ginebra sabor pepino-gengibre con un toque de cítricos que te harán refrescarte.	
Norawa Citrus Gin	130
fresco y digno de probar. Naranja, Toronja y un toque de Cardomomo	
el fresco coco	130
Vodka, agua y trozitos de coco con un toque de yerba buena.	
Chocoreta	130
especialmente para los que prefieren lo dulce. Ron, Chocolate, menta y leche.	

cremas y licores

Licor 43	120
Baileys	95
Vaccari Negro ó Blanco	95
Disaronno	110
Jagermeister	100
Grand Marnier	150
Fernet Branca	130
Chinchon Dulce	90
Chinchon Seco	90
Carajillo	120
Piedra	110
Frangelico	90
Drambuie	150
Xtabentun	90

Cocteles Copa

Margarita Limon, tamarindo	100
Margarita Mezcal	100
Mojito	95
Piña Colada	95
Daiquiri	100
Miami vice	100
Cosmopolitan	100
Sex On The Beach	100

DonJulio 70

EVITE EL EXCESO
alcoholinformate.org.mx/



Bebidas

Tequila

Don Julio Reposado Claro	140
Don Julio Blanco	120
Don Julio Reposado	140
Don Julio 70	210
Don Julio Añejo	200
Tradicional	95
Cazadores	95
Centenario Reposado	100
Centenario Plata	100
Hornitos	95
Herradura Reposado	120
Herradura Añejo	148
Herradura Ultra	150
1800 Blanco	100
1800 Reposado	110
1800 Añejo	130
1800 Cristalino	155
Maestro Dobel Diamante	170
Diamante	

Ron

Capitan Morgan Spiced	95
Capitan Morgano White	90
Zacapa 23	210
Zacapa Ambar	135
Bacardí Añejo	90
Bacardí Blanco	85
Bacardí Solera	90
Flor de caña 4 años	90
Flor de Caña 7 Años	95
Havana 7 años	100
Matusalem Clasico	95
Matusalem Plata	90
matusalem gran reserva	100

Vodka

Smirnoff	90
Smirnoff x1 Tamarind	90
Ketel One	110
Absolut Azul	95
Absolut Raspberri	100
Absolut Citron	100
Absolut Mandrin	100
Stolichnaya	95
Grey Goose	135
Belvedere	150

Whisky

J&B	95
JW Red label	100
JW Black label	170
JW Double Black	200
Buchanan's 12	150
Old Parr	140
Crown Royal	105
Singleton	250
Chivas Regal	150
Jack Daniels	115
Macallan	300

Cognac

Courvouisier V.S.	130
Courvouisier V.S.O.P	130
Martell V.S.	130
Martell V.S.O.P	130
Hennessy V.S.O.P	130

Vinos

Tinto Cabernet Sauvignon	90
Blanco Cabernet Sauvignon	90

Brandy

Terry	95
Torres 5 años	90
Torres 10 años	100

Mezcal

Joyas Oaxaqueñas	95
Ojo de Tigre	128
400 Conejos	105
Montelobos Tobala	305



DonJulio 70

EVITE EL EXCESO
alcoholinformate.org.mx/

Cervezas

XX Laguer	45
XX Laguer ámbar	45
Indio	45
Sol	45
Tecate	45
Tecate Light	45
Bohemia clara	49
Bohemia obscura	49
Heineken	65
Vaso chelado	18
Vaso michelado	28
Vaso ojo rojo	45
Clamato preparado	55
Con salsa, limón y apio (sin alcohol).	
Camaronada	95
Clamato, salsas, limones y camarones.	
Clamato chiltepin	95
Clamato, salsas, limones y carne seca.	

Misil 1.2L

Indio	105
Sol	105
Tecate light	105
Superior	105

Gin

Tanqueray	105
Beefeater	95
Bombay	105
Hendriks	185
Puerto de Indias	95

Cocteles

Margarita Limon, tamarindo	100
Margarita Mezcal	100
Mojito	95
Piña Colada	95
Daiquiri	100
Miami vice	100
Cosmopolitan	100
Sex On The Beach	100