

ELABORADA CON
FRUTA DE PRIMERA CALIDAD

100%
NATURAL

DESDE
\$25
500ML



Agua Chila®
Ya llegaron!!

CEBADA PIÑA/FRAMBUESA JAMAICA PIÑA

 /LASAGUACHILAS

 /LASAGUACHILAS

 729 109 8035

MENÚ

PA' EMPEZAR

UNA MENTADA \$ 255
es un coctel preparado al momento con salsa de molcajete, camarón crudo, camarón cocido, caracol y pulpo

TORRE DE MARISCOS \$ 210
Una de las creaciones de nuestro chef, cubitos de atún fresco (aleta amarilla), acompañado de camarón cocido y toque de callo hacha Bañando en salsas negras !!

MOLCAJETE SINALOA \$ 259
Renovamos nuestro molcajete, muchos compas nos reclamaron por que estaba muy pichurriendo y entonces le agregamos mas producto

AGUACHILE TRADICIONAL \$ 185
Tradicional aguachile, rojo, verde o negro

Aguachile Mango/Habanero \$ 235
Tradicional aguachile, camarón curtido con jugo de limón con un toque de mango y habanero

Aguachile Mango \$ 225
Tradicional aguachile, camarón curtido con jugo de limón con un toque de mango

PA' TERMINAR DE BOTANEAR

CARNITAS DE ATÚN \$ 265
250 grs de atún fresco, marinado en salsa de la casa, acompañado de una cama de guacamole pa compartir con los compas !!

TORITOS \$ 175
chile güero relleno de camarón, marlín frito, ó mixtos, con un toque de soya y jugo de limón.

NO PUEDEN FALTAR LOS TACOS

TACOS DEL GOBER ORD 3 \$ 155
De camarón o marlín guisado con tomate, pimiento morrón, cebolla y algunos ingredientes secretos

TACO GOBER PZA De camarón o marlín \$ 55

TACOS ESTILO LA PAZ ORD 3 \$ 135
Harina con cerveza oscura y un toque de verdura de camarón y pescado!!

TACO ESTILO LA PAZ PZA Camarón o Pescado \$ 45

TACO DE JÍCAMA 2pzas CAMARÓN \$ 110 LANGOSTA \$ 215
Laminas de Jicama acompañadas de camarón o langosta empanizada

ORD. DE PAPAS A LA FRANCESA \$ 75

ORD. DE GUACAMOLE \$ 70

UN CALDITO

CALDO DE CAMARÓN \$ 125
El tradicional caldo con camarón pelado o si prefieres con el camarón con cabeza, pídelo para pelar

CALDO DE PESCADO \$ 110
Tradicional caldo de pescado sierra con un toque de verdura

POZOLE DE CAMARÓN \$ 165
Granos de maíz cocido y camarón pelado en chile guajillo!!

SOPA DE MARISCOS \$ 235
Camarón c/cabeza, camarón pelado, sierra, pulpo, ostión almeja entera y callo

CALDITO BICHI \$ 45
le agregamos camarón un toque de tomate, pepino cebolla y jugo de limón

TOSTADAS Y COCTELES

TOSTADA DE MARLÍN \$ 90

CEVICHE DE CAMARÓN ó PESCADO \$ 90

CAMARÓN COCIDO \$ 110

CAMARÓN EN AGUACHILE \$ 95

TOSTADA DE ATÚN ALETA AMARILLA \$ 165
Deliciosos cubos de atún fresco

TOSTADA SINALOENSE \$ 138
La tostada de la Casa!! Marlin, Camarón Cocido, Camarón Crudo, Ostión, callo perla, Pulpo y Caracol

TOSTADA DE AGUACHILE/MANGO \$ 155
Tradicional aguachile, camarón curtido con jugo de limón con un toque de mango

COCTEL DE CAMARÓN CHICO \$ 138 GRANDE \$ 158

CAMPECHANA \$ 145 \$ 165

VUELVE A LA VIDA \$ 155 \$ 175

Es la combinación de todos nuestros productos, camarón crudo camarón cocido, callo de almeja, pulpa de jaiba, caracol, ostión.

Tradicional: Catsup, Jitomate, Cebolla, Cilantro y Aguacate
Sinaloa: Caldo de Camarón, Jitomate, Pepino y Cebolla
Todas nuestras tostadas llevan un toque de fina verdura: Tomate, Pepino y Cebolla

GRUPO  EL SINALOENSE



*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

PRINCIPALES

FILETES

RELLENO DE MARISCOS

Medregal, relleno de nuestros mejores mariscos bañado en la salsa del chef

\$ 235

LONJA DE ROBALO

Lo mejor del mar lo tenemos aquí. Exquisitas lonjas de pescado al gusto (Al mojo, al ajillo, termidor, culichi y a las brasas)

\$ 405

LONJA DE WUACHINANGO

Lo mejor del mar lo tenemos aquí. Exquisitas lonjas de pescado al gusto (Al mojo, al ajillo, termidor, culichi y a las brasas)

\$ 410

AL GUSTO (TILAPIA)

Al mojo, al ajillo, al chipotle, empanizado o a la diabla

\$ 210

FILETE PROHIBIDO

Exclusivo filete de totoba a la plancha acompañado de salsa al gusto

\$ 450

MEÑÚ INFANTIL 1

Hamburguesa de res, papas a la francesa, tonicol y Jugete Sorpresa

\$ 165

MEÑÚ INFANTIL 2

Nuggets de Pollo, papas a la francesa, tonicol y Jugete Sorpresa

\$ 145

PASTAS

FETTUCCHINI

Bañada en una Salsa base de 3 quesos acompañado de langosta o camarón

CAMARÓN LANGOSTA

\$ 210 \$ 315

FUSILI

Salsa blanca con un toque de chipotle, acompañada de camarón y pulpo

\$ 195

CAMARONES ESPECIALES

SONORENSES

Camarón abierto en mariposa, marinado en salsa gourmet. A las brasas y bañado en salsa sonorense

\$ 295

COCOSTEÑOS

Empanizados con coco y acompañados de una salsa a base de mango

\$ 265

MOMIA

Camarones con cabeza rellenos de queso y enrollados en tocino

\$ 265

DEL CHAPO

Camarones empanizados con queso, acompañados de un aderezo picante

\$ 245

PANZONES

Camarón relleno de queso manchego y empanizado

\$ 235

AL GUSTO

Camarón azul Uto sin cabeza extra grande (al mojo, al ajillo, empanizados, a la diabla)

\$ 275

OSTRAS

ORD. OSTIONES NATURALES

\$ 295

1/2 ORD. OSTIÓN NATURAL

\$ 175

OSTIONES A LAS BRASAS

\$ 325

1/2 ORDEN OSTIONES BRASAS

\$ 180

OSTIONES CABREADOS

\$ 325

Salmón Canadiense A Las Brasas

Legítimo pescado canadiense ideal para (4 o 5 personas)
presentaciones: pescado entero, 1/2 lonja, 1/4 de Lonja
1/8 de Lonja

Precios:

1/16 \$ 350

1/8 \$ 790

1/4 \$ 1,600

*Los precios ya incluyen IVA

*PPT (Precio Por Temporada)

*los ingredientes extras generan un costo adicional. (consultar con el maestro)

A LAS BRASAS

ROBALO ZARANDEADO

Robalo (pescado entero, zarandeado al carbon)

\$480 Kg

TACOS GOBER A LAS BRASAS

Tradicional taco gober solo que cocido a las brasas

\$ 175

TACO GOBER A LAS BRASAS

Tradicional taco gober de camarón o marlín

\$ 60

LANGOSTA A LA AMERICANA

Cola de langosta cocida a las brasas, bañada con una mantequilla clarificada acompañada de verduras a la parrilla y puré de camote.

\$1,950 Kg

CAMARONES ZARANDEADOS

Camarón corte mariposa con el aderezo de la casa

\$ 310

CORTES

PORTERHOUSE STEAK

Es un corte de ancho de alrededor de 3,5 centímetros lo que convierte al Porter House en el "Rey de los T-bone".

\$ 410

T-BONE

Disfruta por un lado la suavidad y por el otro el gran sabor del corte, dividido por el característico hueso en forma de T

\$ 325

RIB EYE

pieza deshuesada del lomo delantero, contiene el ojo de costilla, tapa de rib eye y gota (o cola).

\$ 490

*Todos nuestros cortes se sirven con una guarnición: verduras a la parrilla acompañado de un chile jalapeño relleno de queso ranchero y envuelto en tocino y papas a la francesa (El tiempo aproximado de preparación es en base al término de cocción)

POSTRES

ENTREMET PIÑA/COCO \$ 145

CHEESECAKE GUANABANA \$ 150

P. CHOCOLATE 4 TEXTURAS \$ 145

PAY DE GUAYABA \$ 155

CRÈME BRÛLÉE \$ 115

FLAN \$ 95

HELADO \$ 110

Café Americano \$45

Café Express \$32

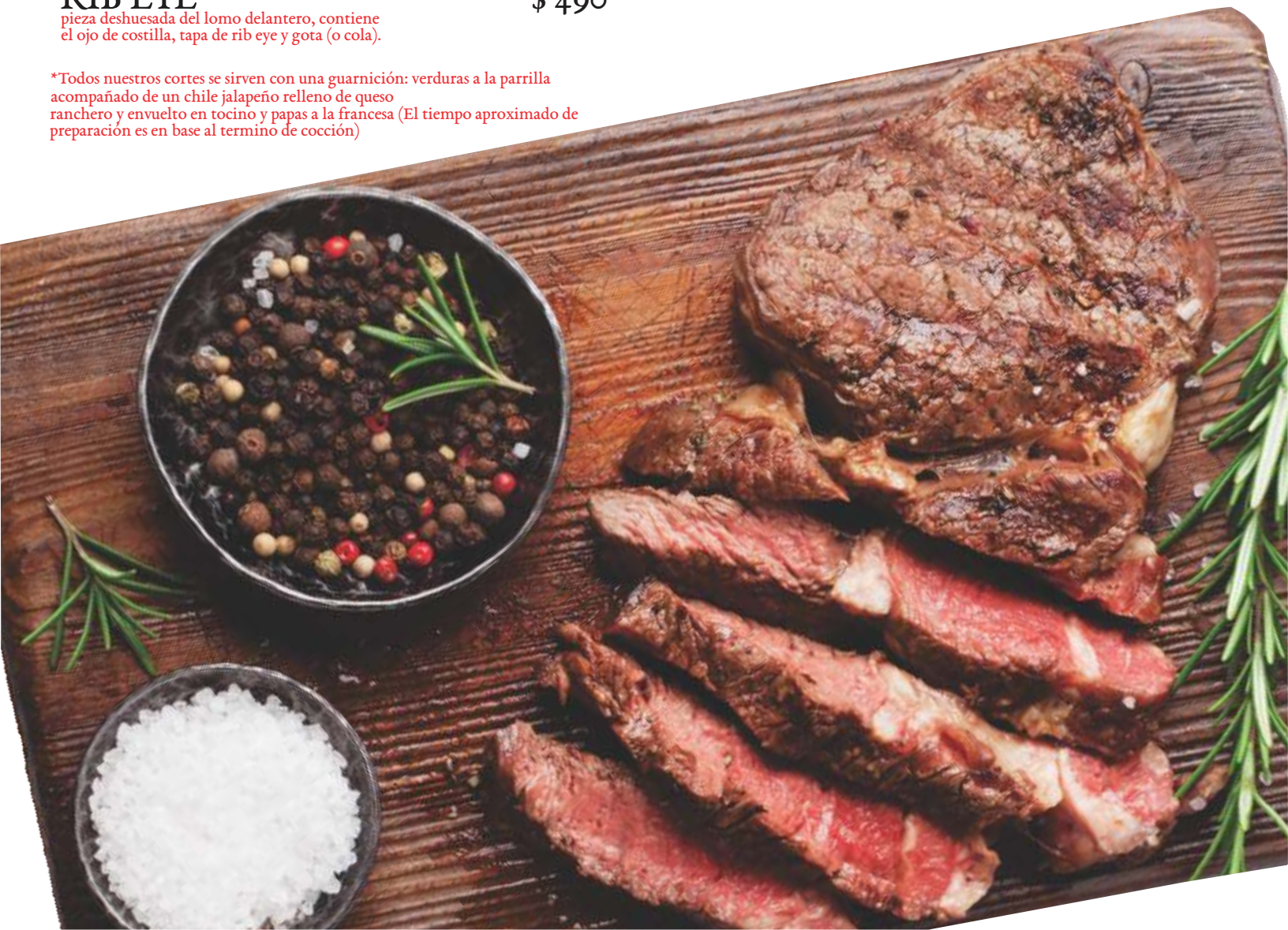
Café Express Doble \$55

Capuccino \$65

Café Europeo \$68

Carajillo \$149

Capuccino/Baileys \$135



PESCA SUSTENTABLE

CALLO DE HACHA FRESCO \$ 1800 Kg
Producto PREMIUM de temporada, con un duo de salsas (aguachile verde y tatemado)

SALMÓN ORA KING \$ 2,500 Kg
El Wagyu del mar, producto de importación preparado al grill y salseado al gusto.

ROBALO SUSTENTABLE \$ 750 Kg
Pescado blanco con una consistencia y sabor excepcionales preparado al grill, zarandeado o al gusto

HUACHINANGO SUSTENTABLE \$ 750 Kg
Pescado de sabor y consistencia suaves preparado al grill, zarandeado o frito

LOBINA RAYADA \$ 750 Kg
Criada en granjas a mar abierto con calidad premium y calidad indiscutible, preparada al grill, zarandeada o al gusto.

KING KAMPACHI \$ 750 Kg
Pescado azul cultivado en la Paz, es de los pescados mas saludables que existen, preparado al grill, zarandeado, tiradito, ceviche o al gusto

TOTOABA DE CULTIVO \$ 1,400 Kg
Pescado de textura delicada, jugosa y con buen contenido graso preparado al grill o zarandeado

MANITAS DE CANGREJO MORO \$ 450 Ord (4 pz)
Platillo exótico con alto contenido energético preparado al ajillo, al mojo, al grill con un salseado al gusto

ATÚN ALETA AZUL \$ 2,300 Kg
Traido de las aguas del golfo, se considera una delicia insuperable preparado como carpaccio, sellado o ceviche

CAMARÓN AZUL \$ 580 Ord (4 Pz)
Camarón suave, carnoso y de exquisito sabor! preparado al grill o al gusto

CAMARÓN TIGRE \$ 580 Ord (3Pz)
Producto PREMIUM traído desde Nigeria preparado al grill

ORD. DE ALMEJA CHOCOLATA \$ 170

ORD. DE ALMEJA REYNA \$ 175

CALLO DE HACHA EN CONCHA \$ 230

ORD. DE OSTIÓN JUMBO \$ 380

1/2 ORD. DE OSTIÓN JUMBO \$ 195



*Los precios están calculados en gramos, el precio neto dependera del peso solicitado por el cliente

** Los productos de PESCA SUSTENTABLE estan sujetos a disponibilidad por temporada y en base a la demanda

BEBIDAS

BEBIDAS



<i>Piña</i> 500 ML	\$25
<i>Jamaica</i> 500 ML	\$25
<i>Cebada</i> 500 ML	\$28
<i>Piña - Frambuesa</i> 500 ML	\$28

Tonicol 355 ML	\$40
Limonada Natural 500 ML	\$35
Limonada Mineral 500 ML	\$45
Naranjada Mineral 500 ML	\$45
Naranjada Natural 500 ML	\$35
Familia Coca Cola 355 ML	\$38
Squirt 355 ML	\$38
Peñafiel Mineral 195 ML	\$28
Ciel Azul 355 ML	\$40
Agua Natural 600 ML	\$25
Boing (Varios Sabores) 237 ML	\$40
Agua Perrier 330 ML	\$48
Agua Quina 296 ML	\$25
Ginger Ale 296 ML	\$30



BEBIDAS

CERVEZAS

PACIFICO 210 ML	\$40
TECATE ROJA 325 ML	\$48
TECATE LIGHT 325 ML	\$48
XX LAGER 325 ML	\$53
XX AMBAR 325 ML	\$53
BOHEMIA OSCURA 355 ML	\$58
BOHEMIA CLARA 355 ML	\$58
HEINEKEN 325 ML	\$62
HEINEKEN CERO 250 ML	\$50
AMSTEL MINI 190 ML	\$35

EXTRAS

VASO CLAMATO	\$45
VASO TIJUANA	\$48
VASO SINALOENSE	\$60
VASO ESPECIAL	\$60
VASO ROÑA	\$105
CLAMATO NATURAL	\$60

CLAMATOS

INGA TU ROÑA (CLAMATO PREPARADO CON BOHEMIA Ó HEINEKEN) PA' ESOS COMPAS QUE LES ENCANTA LA FIESTA Y ANDAN BIEN CRUDOS Y QUE SOLO SE LES ANTOJA ALGO FRESCO (250GRS DE CAMARÓN PA' BOTANEAR)	\$165
CLAMATO ESPECIAL CLAMATO PREPARADO CON CERVEZA BOHEMIA OSCURA Y UN TOQUE DE OSTIÓN	\$ 78
CLAMATO SINALOENSE!! 1 TECATE LIGHT DE 325 ML Y CAMARÓN EN AGUACHILE	\$135
CLAMATO TIJUANA CLAMATO ESCARCHADO DE TAMARINDO Y CHILE PIQUIN CON UN TOQUE DE PEPINO Y UN TARUGO, PREPARADO CON 2 XX LAGER DE 190 ML	\$ 79
CLAMATO V.I.P. EN ESTE CLAMATO TAMBIÉN RENOVAMOS SU RECETA, PA' ESOS COMPAS QUE SIEMPRE ANDAN BIEN CRUDOS, LE PUSIMOS UNA CERVEZA BOHEMIA CLARA 355 ML Y UNA XX AMBAR 325 ML AL MISMO TIEMPO	\$ 105



MEZCALITAS Y COCTELERÍA

MEZCALITA ALL CITRUS

Citricos de temporada mezclados con sal de chipotle y mezcal de la casa.

\$ 135

MEZCALITA MOSCOW MULLE

Licor de Manzana, frambuesa, kiwi y mezcal de la casa.

\$ 125

MEZCALITA FRUTOS ROJOS

Zumo de limón, frambuesa, zarzamora, bebida sabor maracuya y mezcal de la casa

\$ 135

MEZCALITA JAMAICA

Zumo de toronja, zumo de naranja, jamaica, zarzamora, pomelo y mezcal de la casa

\$ 135

MEZCALITA SANDIA

Sandia, menta, zumo de limón, cardamomo, curacao y mezcal de la casa.

\$ 110

MEZCALITA S/ALCOHOL

All Citrus, Mosocw Mulle, Frutos Rojos, Jamaica, Sandia

\$ 78

PIÑA COLADA

\$ 110

MARGARITA

\$ 110

BULL

\$ 135

BLOODY MERY

\$ 125

GIN TONIC (GINEBRA DE LA CASA 45 ml)

\$ 135

*Las mezcalitas son preparadas con el mezcal de la casa (mezcal faro, 45 ML)
cualquier cambio en la preparación tiene un costo extra (consultarlo con el mesero)