



**LOS PESCADORES**  
*Marisqueria*

By LOS CAZADORES



## Entradas



Torre de mariscos c/callo de hacha (Bañada en salsa de la casa)	\$370
Torre de mariscos	\$270
Tiradito de salmón (Curtido con limón, cebolla y pepino)	\$270
Ostiones rasurados	\$160
Ostiones rockefeller	\$200
Aguachile	\$270
(Verde o habanero tatemado)	
Aguachile verde cremoso	\$300
Guacamole	\$120
Fish and chips	\$220
(Tiras de pescado con papas a la francesa)	
Pulpo enamorado	\$400
Chicharrón de pulpo	\$400
(Acompañado de guacamole)	
Chicharrón de atún	\$260
(Acompañado de guacamole)	
Quesadillas de cazón (3pzs)	\$120
Quesadillas de camarón (3pzs)	\$120
Papas a la francesa	\$90
Langostinos	\$255
Acompañado de elote y salchicha polaca	
Volcanes (2pz)	\$180
Tostada a la brasa con guacamole y relleno de mariscos	
Aguachile con callo de hacha	\$370
Callo de hacha	\$420

*Aguachile verde*

## Ceviches

Bañado en salsa de la casa con pepino, cebolla morada y cilantro.



Ceviche de camarón (Chico)	\$160
Ceviche de camarón (Grande)	\$200
Ceviche de atún (Chico)	\$160
Ceviche de atún (Grande)	\$220
Ceviche de pulpo frito (Chico)	\$250
Ceviche de pulpo frito (Grande)	\$300
Ceviche de pescado (Chico)	\$140
Ceviche de pescado (Grande)	\$180
Ceviche campechano (Chico)	\$240
Ceviche campechano (Grande)	\$290
Mariscada Pescadores	\$340

## Tacos

Taco gobernador de camarón (1pza)	\$100
Taco de marlín (1pza)	\$100
Taco capeado de camarón (1 pza)	\$80
Taco de pulpo pescador (1pza)	\$120
Taco de chicharrón de atún	\$120
Costra de camarón (1pzs)	\$130

## Tostadas



Tostada de atún (Atún sellado con ajonjolí, poro frito)	\$90
Tostada de Marlin Ahumado (Sobre cama de guacamole, bañada en curtido de cebolla morada)	\$120
Tostada Pescadores Tostada con guacamole ,camarón cocido y crudo curtido con limon y un toque de chiltepin ,pulpo zarandeado, aderezo de chipotle .	\$130
Tostada tropical (Atún fresco, guacamole, mango, cebolla, pepino y chiles serrano)	\$120
Tostada crujiente (Cubos de filete fritos, pepinos cebolla, cilantro, mango)	\$110
Tostada sushi (Atún fresco, tampico, salsa de anguila, aguacate y cebolla)	\$120
Tostada de pulpo enamorado	\$120
Tostada guasabe Callo de hacha, camarón curtido, atún, cebolla morada, aguacate y pepino	\$185
Tostada pacífico Atún marinado en salsa chipotle, guacamole y poro frito	\$100

## Cócteles

Con nuestra salsa tradicional coctelera, acompañado con cilantro, jitomate, cebolla morada y aguacate.

Cóctel de camarón (Chico)	\$150
Cóctel de camarón (Grande)	\$200
Cóctel de pulpo (Chico)	\$200
Cóctel de pulpo (Grande)	\$320
Cóctel de pez (Chico)	\$150
Cóctel de pez (Grande)	\$190
Cóctel campechano (Chico) (Pulpo, camarón, pez)	\$180
Cóctel campechano (Grande) (Pulpo, camarón, pez)	\$270
Vuelve a la vida (Chico)	\$210
Vuelve a la vida (Grande)	\$290

\*El consumo de mariscos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*Tiradito de salmón*



*Camarones Mantarraya Crunch*



## Caldos y sopas

Caldo de camarón	\$200
Caldo de pescado	\$160
Sopa de mariscos	\$340

## Especialidades

Chile relleno de camarón	\$190
Camarones Pimentón	\$320
Camarones Roca	\$330
Camarones Momia	\$360
Camarones Mantarraya Crunch	\$360
Salmón al mango	\$300
Salmón al tamarindo	\$300
Salmón florentino	\$340
<small>Salmón en crema con espinaca, camarones, con guarnición y ensalada</small>	
Molcajete mar y tierra	\$800
<small>Arrachera, pollo, longaniza, camarón, pulpo, queso, nopal, cebollas cambray, bañado en salsa de la casa</small>	
Filete relleno de mariscos	\$340
Huachinango pescador	\$600
<small>Huachinango frito en cama de guacamole y pure de papa. (El precio es por kilo)</small>	
Ceviche de mango	\$190
Pasta citronnier	\$350
Arroz Pescadores	\$290

## Pastas

Salsas a elegir: • Chipotle • 4 quesos • Alfredo

Pasta Fettuccini o Spaghetti con:	
Camarón	\$270
Pulpo	\$320
Pollo	\$250
Pasta mixta camarón y pulpo	\$300
Arrachera	\$300



*Arroz pescadores*

## Zarandeado

Camarones Zarandeados	\$330
Pulpo Zarandeado	\$400
Salmón Zarandeado	\$330
Filete Zarandeado (Robalo)	\$340
Pescado a la talla ó zarandeado	\$900
<small>(Huachinango o Robalo para 4 personas, acompañado de arroz, ensalada de la casa. "El precio es por kilo")</small>	
Medallón de atún zarandeado	\$290

## Menú infantil

Hamburguesa con papas a la francesa	\$170
Nuggets de pollo con papas a la francesa	\$160
Filete empanizado infantil	\$150
Sincronizadas 2 pzs	\$140
<small>Acompañadas con papas a la francesa y arroz</small>	
Arroz mediterraneo	\$100



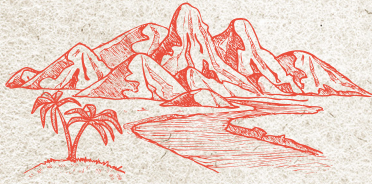
## Solo fines DE SEMANA

- Pata de mula
- Almeja Chocolate
- Callo de hacha
- Almeja reyna
- Ostiones jumbo

*Sujeto a disponibilidad*



*Torre de mariscos*



## Platillos fuertes

### Filete al gusto

(Diabla, al ajillo, al mojo de ajo, empanizado)

Tilapia	\$250
Robalo	\$320
Camarones al gusto	\$320
(Diabla, al ajillo, coco, al mojo de ajo)	
Huachinango al gusto	\$600
(*El precio es por Kilo*)	
(Diabla, al mojo de ajo, al ajillo)	
Mojarra	\$340
(*El precio es por Kilo*)	
(Diabla, al mojo de ajo, al ajillo)	
Pulpo al gusto	\$400
(Diabla, al ajillo y al mojo de ajo)	

## Pastries

Platanos flameados	\$120
Pay de limón	\$90
Pastel de queso con frambuesa	\$160
Pastel Imposible	\$90
Gelatina de nuez con piña	\$75
Carlota de limón	\$60
Carlota de durazno	\$90
Volcán de chocolate	\$160
Tiramisu	\$170
Strudel de manzana	\$160
Helado frito	\$145
Flan napolitano de queso bañado en rompopo	\$160
Extra de helado (fresa, vainilla y chocolate)	\$60

## Molcajete mar y tierra



## Cortes

Arrachera (250grs)	\$285
Picaña (350grs)	\$390
Pechuga de pollo	\$250
(Marinada en salsa chimichurri)	
Rib Eye premium (350grs)	\$690
Hamburguesa de picaña	\$280

## Extras

Arroz	\$50
Aguacate	\$50
Pure de papa	\$60
Ensalada	\$40
Chiles toreados	\$40
Consomé	\$60
Puré de elote	\$60

## Volcán de chocolate



# Descubre nuestro ZEN JAPONES

## Entradas

### Edamames

Al vapor	\$97
Asados	\$105

### Kushiages

3 Kushiages de platano c/queso	\$147
3 Kushiages de queso	\$167
6 Kushiages de queso	\$285

### Brochetas

2 Yakitori veggies	\$79
2 Yakitori de camarón	\$143
2 Yakitori de res	\$129
2 Yakitori de pollo	\$127

### Arroces

Yakimeshi de verduras	\$95
Yakimeshi especial	\$163
Yakimeshi mixto	\$141



## Rollos

**Fry roll** \$160

(Empanizado)

- Queso crema
- Camarón empanizado y aguacate
- Topping : Tampico

**Izacaya roll** \$ 220

- Arroz, nori, salmon fresco
- Aguacate, queso philadelphia
- Topping: Cubos de salmón, pico piña, condimento de salmón y salsa sriracha

**Nikku roll** \$ 230

- Arroz, nori, mix de ajonjolí
- Aguacate, cebolla asada
- Topping: Cubos de arrachera cocida, salsa dinamita y poro frito

**Cheffs roll** \$215

- Nori y arroz.
- Ostión a la mantequilla, aguacate, Camarón sushi
- Topping: Queso manchego bañado en salsa dinamita espolvoreado con flaming hot

**Fire roll** \$200

- Queso manchego con dinamita
- Surimi empanizado, cebollín y aguacate
- Encima: Chiles toreados
- Topping: Salsa dinamita





- Flaming hot roll** \$180
- Arroz, alga nori, flaming hot
  - Salmon fresco, queso crema y aguacate
  - Topping: Camarones roca
- 
- Katana roll** \$185
- Arroz, alga nori, kanikama
  - Aguacate, queso crema y camarón sushi
  - Topping: Salsa tampico y salsa de anguila
- 
- Ro roll** \$ 195
- Arroz, alga nori, salmón flameado
  - Aguacate, camarón tempurizado, surimi
  - Topping: Salsa tampico
- 
- California especial** \$160
- Arroz, alga nori, masago
  - Queso crema, salmón, aguacate
- 
- California** \$120
- Arroz, alga nori y ajonjolí
  - Aguacate, pepino, camarón sushi
- 
- Philadelphia** \$140
- Queso crema philadelphia, ajonjolí
  - Aguacate, pepino, salmón
- 
- Pescadores roll** \$270
- Salmón flameado con salsa talla y queso manchego
  - Aguacate, kakiage, camarón empanizado
  - Topping: salsa sriracha

- Kong roll** \$180
- Plátano macho frito y arroz
  - Camarón capeado, queso crema y aguacate
  - Topping: salsa dinamita

- Lady roll** \$175
- Empanizado con panko y coco rallado
  - Salmón, surimi y queso crema
  - Topping: Pico piña y salsa kanitae

- Crunch roll** \$200
- Alga y surimi tempurizado
  - Arroz, camarón empanizado y aguacate
  - Topping: Queso manchego con salsa dinamita, polvo flaming y chiles jalapeños

- Yellow green roll** \$210
- Mango, aguacate
  - Surimi tempurizado, queso crema y pepino
  - Topping: Salsa anguila y nuez caramelizada

- Niño roll** \$210
- Atún, aguacate y queso philadelphia
  - Espinaca tempurizada
  - Topping: Salsa dinamita con moyashi



## Coceleria

Whisky New York sour	\$ 200	Mojito 1 Lt	\$180
Ramos gin Fitz	\$180	(Tradicional, Fresa, Mango, Frutos rojos, Maracuyá, Tamarindo)	
Sex on the beach	\$150	Jarra de clericot 2 Lt	\$440
Margarita	\$120	(Vino blanco o tinto)	
(Tradicional, Fresa, Mango, Frutos rojos, Maracuyá, Tamarindo)		Gin Tonic	\$190
Mezcalina	\$120	(Cítricos, Frutos rojos, Pepino con romero)	
(Tradicional, Fresa, Mango, Frutos rojos, Maracuyá, Tamarindo, Jamaica)		Jarra de clericot 1 Lt	\$250
Martini seco	\$160	(Vino blanco o tinto)	
Daiquirí	\$120	Cantarito	\$120
(Tradicional, Fresa, Mango, Frutos rojos, Maracuyá, Tamarindo)		Carajillo	\$150
Martini Negroni	\$150	Carajillo	\$170
Piña Colada	\$140	(Mazapán, Conejo Turín, Coco)	
Aperol Spritz	\$160	Sangria natural	\$120
Mojito 500 ml	\$110	Sangria preparada	\$150
(Tradicional, Fresa, Mango, Frutos rojos, Maracuyá, Tamarindo)		Azulito pescador	\$180
Copa clericot	\$150	St. Germain Spritz	\$210
(Vino blanco o tinto)		Blodie Mary	\$120
		Bull	\$120
		Piedra	\$190

## Bebidas

Topo chico 355ml	\$60
Perrier 330ml	\$75
Aguá natural 500ml	\$35
Aguá natural 1 Lt	\$50
Limonada natural / mineral	\$60
Naranja natural / mineral	\$60
Vaso de Agua del Día	\$50
Clamato preparado	\$70
Aguá del Día 1 Lt \$100 2 Lt \$180	
Rusa	\$60
Boost 235ml	\$60
Piñada	\$100
Pantera Rosa	\$100
Conga	\$80
Refresco 433ml	\$50
(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light, Sidral Mundet, Sprite, Fresca)	
Scarlett copa	\$80
Scarlett 1Lt	\$180



*Michelada Pescadora*

En la compra de una botella incluye 4 mezcladores a elegir de 235 ml

## Destilados

Brandy	Copa	Botella
Azteca de Oro 700ml	\$100	\$800
Torres 10 700ml	\$160	\$1,400
Gran Duque de Alba 700ml	\$220	\$2,100

Ron	Copa	Botella
Bacardi Blanco 750ml	\$120	\$950
Captain Morgan 750ml	\$100	\$900
Matusalem Clásico 750ml	\$120	\$1,050
Matusalem Platino 750ml	\$120	\$1,050
Zacapa 23 750ml	\$250	\$2,500
Appleton Estate 750ml	\$120	\$1,150

Whisky	Copa	Botella
Red Label 750ml	\$140	\$1,250
Black Label 750ml	\$200	\$1,750
Chivas Regal 750ml	\$220	\$2,450
Old Parr 750ml	\$230	\$2,100
Buchanan's 12 750ml	\$220	\$2,450
Buchanan's 18 750ml	\$300	\$3,100
Blue Label 750ml	\$1,300	\$12,500
The Macallan 12 años	\$430	\$3,850

Ginebra	Copa	Botella
Bombay 750ml	\$190	\$1,650
Tanqueray 750ml	\$190	\$1,650
Beefeater 700ml	\$190	\$1,650
Hendricks 700ml	\$240	\$2,300



Gin de frutos rojos

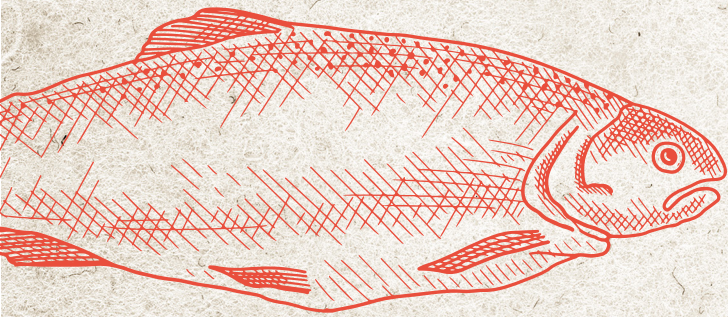
Tequila	Copa	Botella
Tradicional Reposado 695ml	\$140	\$1,320
Tradicional Plata 695ml	\$140	\$1,200
Don Julio Reposado 700ml	\$170	\$1,800
Don Julio 70 700ml	\$220	\$2,400
Herradura Blanco 700ml	\$180	\$1,650
Herradura Reposado 700ml	\$190	\$2,000
1800 Cristalino 700ml	\$230	\$2,300
Maestro Dobel Cristalino 700ml	\$220	\$2,500
Silver Patrón blanco	\$190	
Don Julio chile serrano	\$200	

Vodka	Copa	Botella
Absolut Azul 750ml	\$130	\$900
Smirnoff 750ml	\$140	\$950
Grey Goose 700ml	\$210	\$2,100

Mezcal	Copa	Botella
400 Conejos Joven 750ml	\$180	\$1,650
Amarás Cupreata 750ml	\$290	\$2,500
Ojo de Tigre reposado 750ml	\$140	\$1,600
Ojo de Tigre joven 750ml	\$160	\$1,750
Monte Lobos 750ml	\$160	\$1,850
Mezcal de la casa artesanal	\$70	

Cognac	Copa	Botella
Martell vs 700ml	\$340	\$2,750
Martell vsop 700ml	\$320	\$2,700
Hennessy vsop 700ml	\$480	\$4,800





## Vinos

	Copa	Botella
Vino blanco Casa Madero 2V 750ml	\$230	\$950
Vino blanco L.A. Cetto Chenin Blanc 750ml	\$150	\$650
Vino blanco Diamante 750ml	\$150	\$650
Vino rosado Casa Madero V 750ml	\$220	\$900
Vino rosado L.A. Cetto Blanc de Zinfandel 750ml	\$120	\$600
Vino rosado Diamante 750ml	\$150	\$600
Vino tinto Casa Madero 3V 750ml		\$1,150
Vino tinto L.A. Cetto Petite Sirah 750ml		\$750
Vino tinto L.A. Cetto Nebbiolo 750ml	\$180	\$800



## Cervezas

Corona 355ml	\$50	Stella 330ml	\$55
Victoria 355ml	\$50	Ultra 355ml	\$55
Modelo Esp. 355ml	\$55	Michelada	
Corona Cero 355ml	\$50	Pescadora	\$150
Negra Modelo 355ml	\$55		
Pacifico 355ml	\$55		

### Vasos escarchados

Limón y sal	\$15	Tamarindo	\$20
Cubano	\$15	Clamato	\$25

Limón, sal y salsas

## Cafés y malteadas

Americano	\$50
Expreso	\$40
Expreso doble	\$60
Frappuccino	\$85
Capuchino	\$70
Capuchino con rompopo	\$110
Capuchino con Baileys	\$130
Capuchino con amaretto	\$130
Malteada	\$85

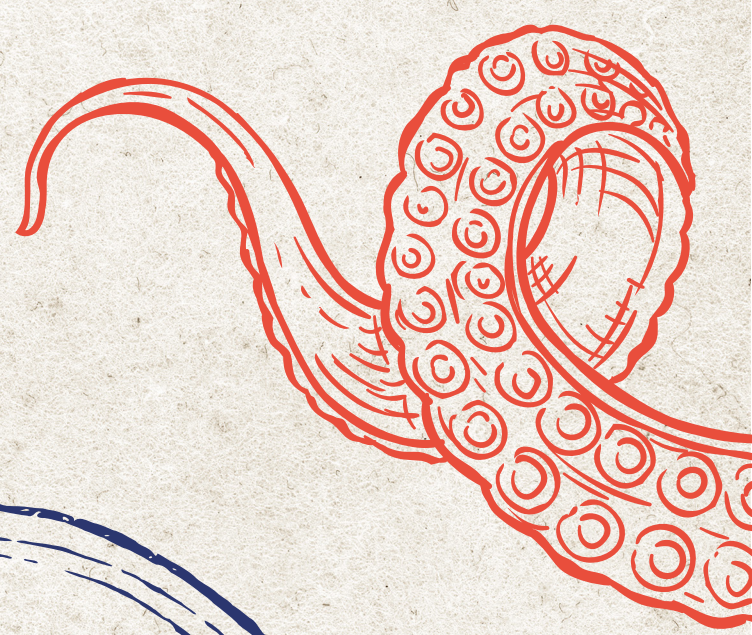
(Chocolate, Vainilla, Fresa)

## Digestivos

Chinchón Dulce	\$100
Chinchón Seco	\$100
Campari	\$110
Strega	\$115
Chartreuse Verde	\$180
Chartreuse Amarillo	\$160
Licor 43	\$130
Fernet-Branca	\$100
Baileys	\$100
Kahlúa	\$80
Frangelico	\$100
Amarétto Disaronno	\$120
Vaccari Nero	\$115
Afogatto	\$120
Jagermeister	
<b>Copa</b>	\$150
<b>Botella</b>	\$1200
Horchata chai	\$180

Carajillo





**LOS PESCADORES**  
*Marisqueria*

By **LOS CAZADORES**

