

MENÚ

El Pescado Patrullero



FILETE



Ceviche	\$ 200
Empanizado	\$ 175
A la crema	\$ 190
Sol	\$ 175
Al ajo (crema o frito)	\$ 175
Plancha	\$ 175
Veracruzana	\$ 175
Mantequilla	\$ 175
Diabla	\$ 175
Rebosado	\$ 175
Gabardina	\$ 175
Relleno de Camarón	\$ 200
Relleno de Mariscos	\$ 210
Al coco	\$ 180
Hoja de plátano	\$ 180

CAMARÓN



Ceviche	\$ 220
Empanizado	\$ 180
Coctel	\$ 180
Aguachile de camarón	\$ 210
Aguachile mixto	\$ 230
Arroz	\$ 180
Omelette	\$ 180
Al ajo (crema o frito)	\$ 180
Plancha	\$ 180
Mantequilla	\$ 180
Vinagreta	\$ 180
Gabardina	\$ 170
Diabla	\$ 180
Crema	\$ 190
Coco	\$ 185
Brochetas	\$ 190
Relleno de Queso Philadelphia	\$ 200
Pasta con camarón	\$ 180
Pasta sin camarón	\$ 120
Rebosados	\$ 190
Macún	\$ 175

CAZÓN



Pan de cazón	\$ 175
Campechana (desmenuzado)	\$ 175
Entomatado (en trozos)	\$ 175

JAIBA



Ceviche	\$ 260
Ensalada	\$ 260

CARNE DE CERDO

Empanizado	\$ 120
Poc-chuc	\$ 120
Frito	\$ 120

EMPANADAS (4 PIEZAS)

Cazón	\$ 110
Jaiba	\$ 120
Camarón con queso	\$ 120
Camarón	\$ 110
Queso	\$ 120
Mixtas	\$ 120

Ceviche mixto (hasta 3 mariscos) \$ 240



Pescado Frito por kilos
Pregunte por especies en
existencia

PULPO

Ceviche	\$ 250
Frito	\$ 280
En su tinta	\$ 250
Escabeche	\$ 250
Coctel	\$ 220
Al ajo (crema o frito)	\$ 250

CHIVITAS

Ceviche	\$ 200
Escabeche	\$ 200
Al ajo	\$ 200
A la mantequilla	\$ 200
Coctel	\$ 180

CALAMAR

Ceviche
En su tinta
Empanizado
Escabeche

LANGOSTA



A la mantequilla
Al mojo de ajo
Empanizada
A la plancha

VARIOS

Fuente mariscos	\$ 350
Sopa de mariscos	\$ 180
Arroz con Plátanos fritos	\$ 35
Papas a la francesa	\$ 75
Plátanos fritos	\$ 35
Puré de papa	\$ 50
Copa de mojo, diablo, coco	\$ 35
Orden de frijol colado (1/2 litro)	\$ 35



Servicio a domicilio con costo
Dependiendo la distancia