MARISCOS · CORTES · BEBIDAS

BRANDEAD
Lagunero

MENÚ

camarones al coco

pulpo pacheco

tropical paradise

pescado zarandeado

mar y tierra

taco gobernador

ostiones zarandeados

carnitas de rib eye

ENTRADAS

CARNITAS DE ATÚN 250g. $310.00
Cubos de atún marinados en soya cítrica salteados en salsa de 3 chiles, acompañados de arroz y guacamole.

GUACAMOLE DE MARISCOS 180g. $250.00
Guacamole sazonado a las finas hierbas acompañado de camarón y pulpo con un toque de crema de ajo, montado en una cama de totopos.

ALITAS 400g. $180.00
8 Piezas de alitas de pollo en sus diferentes salsas acompañados de zanahoria y jicama con aderezo de la casa.

CHICHARRÓN DE PESCADO 350g. $200.00
Finas lajas de pescado marinadas en soya y hierbas finas acompañados de arroz y guacamole.

CHICHARRÓN DE PULPO 350g. $290.00
Pulpo frito sazonado con especias de la casa y un toque de salsas negras, montado en una cama de arroz y ábanico de aguacate.

ARROZ MARINERO 300g. $220.00
Arroz con un mix de mariscos, soya, apio y zanahoria; con topping de aguacate.

CAMARÓN PARA PELAR 350g. $320.00
Camarón para pelar, pepino y cebolla; acompañado de salsa especial y clamato.

CAMARÓN PARA PICAR 160g. $230.00
Camarónes marinados acompañado de cebolla y pepino.

PULPO PARA PICAR 160g. $280.00
Pulpo marinado acompañado de cebolla y pepino.

TARTAR DE SALMÓN 120g. $210.00
Salmón picado mezclado con verduras en escabeche y salsa cremosa, acompañado de pan tostado.

OSTIONES EN SU CONCHA 6 pzas. $220.00
*Solo en temporada.

TORRE DE MARISCOS 200g. $290.00
Camarón cocido, aguachile, pulpo, atún fresco, cebolla morada y pepino, bañados en salsa negra especial de la casa.

ENSALADA HSEO 6 pzas. $230.00
*Preparación en mesa.

CALLO DE HACHA 200g. $520.00
*Solo en temporada.

MARISCOCO 200g. $300.00
Coco relleno de mariscos bañado en salsas negras y chile chiltepin.

CALDOS Y COCTELES

CALDO DE CAMARÓN 160g. $210.00
CALDO DE PESCADO 160g. $205.00
CALDO 7 MARES 160g. $230.00
Camarón, pulpo, pescado y jaiba con pico de gallo y un toque de la casa.

COCTEL DE CAMARÓN med. 100g. $200.00 / gde. 160g. $240.00

COCTEL DE MIXTO Camarón & Pulpo. med. 100g. $220.00 / gde. 160g. $260.00

CAMPECHANA 200g. $270.00
Camarón cocido, pulpo, ostión, callo de pescado & callo de hacha.

mariscoco
coctel mixto

poco picante · picante medio · muy picante

LOS CARPACCIOS

CARPACCIO DE ATÚN 160g. $280.00
Finas lajas de atún marinadas en soya citríca, aceite de oliva, chile serrano, cilantro, sal de grano y limón.

CARPACCIO DE SALMÓN 160g. $300.00
Finas lajas de salmón marinadas en soya citríca, aceite de oliva, con un toque de vino blanco, cebollín y chile tostado triturado.

CARPACCIO MIXTO 160g. $310.00
Finas lajas de pulpo, atún y salmón marinados en limón y soya citríca, aceite de olivo y chile serrano.

carpaccio mixto

CEVICHES

CEVICHE DE CAMARÓN 400g. $250.00
Camarón en jugo de limón, cebolla, tomate, pepino y cilantro.

CEVICHE DE PESCADO 400g. $240.00
Pescado marinado, tomate, pepino, cebolla y cilantro.

CEVICHE MIXTO 400g. $300.00
Camarón, pulpo y pescado marinados en limón con un toque de salsas negras, tomate, cebolla, pepino y cilantro.

CEVICHE ESPECIAL 400g. $300.00
Cubos de atún, camarón crudo, pepino, cebolla, cilantro y mango marinado en soya citríca con un toque de salsa especial de la casa.

CEVICHE HONOLOLU 400g. $300.00
Camarón curtido con un toque de chile piquin, cebolla morada & cubos de coco y piña.

ceviche especial

AGUACHILES

*Todos los aguachiles son acompañados de cebolla morada y pepino. 160g.

TRADICIONALES (ROJOS Y VERDES) $210.00
Camarón con corte mariposa, marinado al limón con salsa roja o verde a elegir.

7 CHILES $210.00
Camarón con corte mariposa marinado al limón con salsa de 7 chiles.

ROSARITO $210.00
Camarón con corte mariposa marinado al limón con salsa rosa de chile habanero.

MAZATLÁN $210.00
Camarón con corte mariposa marinado al limón con salsa de camarón seco y clamato.

SANTOS LAGUNA $210.00
Camarón con corte mariposa marinado al limón con salsa verde tatemada.

AL MEZCAL $210.00
Camarón con corte mariposa marinado al limón con salsa de camarón seco, clamato y mezcal.

TROPICAL PARADISE $210.00
Camarón con corte mariposa marinado al limón en salsa especial de mango y citrícos con un toque de chile de árbol.

KAWAI $210.00
Camarón con corte mariposa marinado al limón y pimienta en salsa de naranja picante y trozos de naranja.

MAÜI $210.00
Camarón con corte mariposa marinado al limón y pimienta en salsa de fresa con un toque de chile de árbol.

poco picante *picante medio* *muy picante*

camarones maza

ensalada hseo

carpaccio de salmón

molcajete ejecutivo

t-bone

fusilli al chipotle

camarones pl picar

TOSTADAS

TRADICIONAL 100g.
Camarón $90.00
Pescado $85.00

GUAYMAS 100g. $120.00
Callo de hacha lajeado, camarón crudo, cebolla morada y pepino fileteado, sazonado con salsa chiltepin y toque de clamato.

TORREÓN 100g. $100.00
Lajas de atún marinadas en soya citríca, poro frito y cebolla caramelizada, con mousse de habanero-aguacate y "oli-oli".

CHINALOA 100g. $100.00
Pulpo, camarón cocido, camarón aguachile, marinados en limón y salsa especial con un toque de clamato y chile tostado (ahogado)".

MAZATLÁN 100g. $100.00
Cubos de atún y camarón crudo marinados en soya citríca y salsa roja, con pepino, cebolla, cilantro con un toque de mango.

DEL INGE 100g. $100.00
Lajas de atún y camarón marinados en soya citríca y aceite de oliva, con cebolla morada, chile serrano, con un toque de "oli-oli".

DEL LIC. 100g. $100.00
Camarón de aguachile marinado en limón y salsa especial, con un toque de clamato acompañada de pepino y cebolla con un topping de jicama (ahogada).

tostada del inge

taco pacifico

SALMÓN AL AJILLO 100g. $100.00
Salmón macerado en aceite de ajo con gindillas de chile guajillo y perejil.

SALMÓN AL PASTOR 100g. $100.00

CAMARÓN AL PASTOR 100g. $90.00

TACOS

ZARANDEADO NUEVO 100g. $135.00
Camarón picado, mix de pimientos, pico de gallo y aderezo zarandeado, sobre una costra de queso servido en tortilla azul.

HOLLISTER 100g. $80.00
Chile califronia relleno de queso y camarón en salsa teporocha con crema de ajo.

GOBERNADOR 100g. $90.00
Camarón picado guisado con chile poblano y cebolla blanca al grill servido con salsa chipotle.

LAGUNA 100g. $90.00
Pulpo salteado en aceite de oliva con ajo y salsa teporocha, queso, repollo y un toque de crema de especias.

ARRIERO DE LA CASA 100g. $85.00
Chicharrón de pulpo con frijoles refritos y queso.

VIP 120g. $135.00
Pulpo, camarón y callo de pescado salteados en aceite de oliva, salsa teporocha y aceite de chiles, con aguacate y queso (tipo gringa).

SUPREMO 100g. $100.00
Tortilla de jicama con camarones empanizados, aderezo de chipotle y salsa mexicana con un topping de tamarindo.

DE MARLÍN 100g. $80.00
Marlín, chile poblano y cebolla, con especias y un toque especial de la casa (a la plancha o al grill).

PACÍFICO 100g. $75.00
Camarón o pescado capeado con pasta ensenada acompañado de pico de gallo y repollo con un toque de crema de ajo.

CHAPARRA 100g.
Camarón $82.00
Pulpo $86.00
Camarón o pulpo salteado en aceite de 3 chiles con queso y un toque de la casa.

poco picante · picante medio · muy picante

camarones tocineta

filete esmeralda

camarones zarandeados

CAMARONES

$300.00 200g. NUEVO TOCINETA
Camarón relleno de jamón y queso envueltos en tocino, servidos con arroz y ensalada.

$250.00 200g. AL GUSTO
8 camarones a la diabla, a la veracuzana o al ajillo.

$260.00 200g. MARLÍN
5 camarones rellenos de marlín, envueltos en tocino.

$250.00 200g. EMPANIZADOS Y AL COCO
6 camarones empanizados al coco.

$270.00 200g. MAZA
8 camarones con tocino y elote salteados en mantequilla con queso crema a las finas hierbas.

$260.00 200g. RELLENOS ESPECIALES
5 camarones empanizados rellenos de queso crema.

$250.00 200g. AL MANGO
8 camarones sazonados en hierbas finas salteados en salsa de mango con un toque de chile de árbol y vino blanco.

$250.00 200g. TAMARINDO
8 camarones sazonados en receta de la casa salteados en salsa de tamarindo con un toque de chile de árbol.

$300.00 200g. CHISTORRA
Guisado de 10 camarones rancheros con chistorra servidos en comal caliente gratinados con queso.

FILETES

*Todos los filetes van acompañados de ensalada y arroz.

DE LA CASA 250g. $235.00
Filete de pescado barnizado en aderezo para zarandear y salsa teporocha con topping de salsa tartara.

EMPAPELADO 250g. $215.00
Filete de pescado con tomate, aceitunas, cebolla, pimientos y hierbas finas con un toque de la casa.

DEL CHEF 250g. $245.00
Filete de pescado a la plancha con un topping de mariscos salteados en aceite de oliva, vino blanco y hierbas finas, aceitunas y alcaparras.

AL GUSTO 250g. $210.00
Filete de pescado a elegir: a la veracruzana, empanizado, al mojo de ajo, al ajillo o a la diabla.

ESMERALDA 250g. $225.00
Filete de pescado con receta de la casa, gratinado con un topping de camarón bañado en salsa esmeralda.

LOS ZARANDEADOS

$440.00 1kg. PESCADO ZARANDEADO
*se cobra según el peso
Pescado de temporada con aderezo receta de la casa, acompañado con arroz y ensalada.

$320.00 250g. CAMARONES ZARANDEADOS
Camarón marinado en aceite de especias, vino blanco y en aderezo de la casa, acompañado de arroz y ensalada.

$340.00 250g. PULPO ZARANDEADO
Tentáculos de pulpo marinados en vino blanco y aderezo de la casa, acompañados de arroz y ensalada.

$355.00 1kg. PESCADO FRITO
*se cobra según el peso
A la veracruzana, al mojo de ajo, al ajillo o al gusto.

poco picante · picante medio · muy picante · este platillo toma su tiempo

LOS ESPECIALES

CARNITAS DE RIBEYE 300g. NUEVO $380.00
Base de guacamole de la casa, con ribeye marinado en salsas negras empanizado y frito, coronado con poro frito.

QUESO FUNDIDO 250g. NUEVO $150.00
con chistorra $180.00
con chorizo $160.00
con champiñones $170.00
mixto $190.00

OSTIONES ZARANDEADOS 6pzas. $270.00 NUEVO
Ostiones a las brazas con aderezo zarandeado, queso gratinado, servidos con arroz coronados con perejil picado.

PULPO PACHECO 250g. $340.00
Tentáculos de pulpo a las brazas marinados en vino tinto y aceite de oliva flameado con salsa steak, acompañado de arroz y frijoles".

SALMÓN JACK DANIELS 250g. $300.00
Salmón condimentado con hierbas finas bañado en reducción de salsa agridulce y Jack Daniel´s, acompañado de arroz, ensalada y papa asada.

STEAK DE ATÚN 200g. $290.00
Atún salteado al grill barnizado en salsa steak y chile pasilla, con un toque de mousse de aguacate con habanero, acompañado de arroz, ensalada y papa asada.

MOLCAJETE "AY,AY,AY" 250g. $300.00
Camarón cocido, camarón crudo, pulpo, callo de hacha, pepino y cebolla marinados en salsa roja y verde con un toque de clamato.

MOLCAJETE VOLCÁN 200g. $300.00
8 camarones, queso fresco, cebolla asada, chilaca, aguacate, queso gratinado y salsa especial.

kraken burger

sushi mitch

KRAKEN BRUGER $280.00 200g. NUEVO
Carne de sirloin premium con cinto de tocino, queso gouda, con base de arúgula, tomate, cebolla morada; montada en pan brioche con ajonjoli mestizo. Servida con camote fries, catsup picante y chile guero.

MAR Y TIERRA $400.00 300g. NUEVO
Ribeye bañado en salsa bechamel, fusilli al chipotle y camarones al gusto.

MOLCAJETE EJECUTIVO $315.00 350g.
Arrachera, pechuga de pollo y camarones a la plancha acompañados de chilaca, queso fresco, aguacate y salsa ejecutiva.

CAMARONES CUCARACHA $335.00 400g.
Camarones fritos sazonados con salsa de la casa acompañados de pepino, cebolla morada y salsa especial picante.

LANGOSTA $2,200.00 1kg.
Cola de langosta al horno a las hierbas finas, acompañada de una papa asada rústica bañada en crema ricotta y ensalada del huerto.

FUSILLI AL CHIPOTLE $240.00 200g.
Pasta fusilli con camarones y crema de chipotle con pimientos y un toque de queso parmesano.

SUSHI MAR Y TIERRA $280.00 340g. NUEVO
Rollo empanizado, relleno de atún, camarón y arrachera, con topping de tampico.

SUSHI MITCH $250.00 340g.
Rollo empanizado con coco, relleno de atún fresco, queso philadelphia, aguacate, zanahoria rallada y topping de tampico.

salmón jack daniels

TUÉTANOS CON DISCADA DE MARISCOS $290.00 200g.
Dos tuétanos bañados en 200g de mariscos, pulpo,camarón cocido, pescado y marlín ahumado; pimientos, cebolla, tomate y un toque de salsa teporocha.

poco picante · picante medio · muy picante · este platillo toma su tiempo

AL CENTRO

charola marisquera

fuentecita de mariscos

$2,500.00 (para 10 personas) NUEVO **BARCO ZARANDEADO**
Pescado, tacos, ostiones, camarones y pulpo zarandeados, con porción de arroz marinero.

$430.00 350g. **FUENTECITA DE MARISCOS**
Copa con camarón crudo, camarón cocido, pulpo, atún lajeado, pescado fileteado y callo de hacha; pepino y cebolla fileteados con clamato y limón. Sazonada con sal, pimienta y salsa roja.
*Incluye 4 camarones para pelar.

$1,100.00 (para 3 personas) **CHAROLA MARISQUERA**
160g. de camarón, 160g. de pulpo para picar, 160g. de aguachiles, 800g. de ceviche mixto y 100g. de camarón para pelar, con salsa especial de la casa, pepino y cebolla morada.

$1,000.00 (para 3 personas) **CHAROLA DE CARNES**
300g. de arrachera, 300g. de rib-eye, 300g. de costilla, salchicha asada y queso flameado al chile de árbol, acompañados de guacamole y frijoles.

$1,200.00 (para 4 personas) **CHAROLA FRITA**
Medio pescado frito, un filete empanizado (250g.), 350g. de chicharrón de pescado, 200g. de camarones empanizados, 160g. de dedos de queso, 200g. de papas fritas, 2 tacos de marlín, 150g. de pescado capeado acompañados de apio, jicama y arroz.

$1,290.00 (para 5 personas) **CHAROLA DEL JEFE**
Camarón cocido (160g.), pulpo (160g.), pescado lajeado (100g.), camarón aguachile (160g.), camarón para pelar (160g) con salsa especial de la casa, 300g. de arrachera, 300g. de costillas, salchicha asada y queso flameado; acompañados de guacamole, frijoles y 3 quesadillas.

$1,900.00 (para 5 personas) **CHAROLA PREMIUM**
Sushi "Mitch", tuétanos con discada, camarones maza: 8 camarones con tocino y elote salteados en mantequilla con queso crema a las finas hierbas; camarones tocineta, filete relleno de mariscos, arroz marinero, pasta fusilli al chipotle, chicharrón de pescado y carnitas de atún.

LAS CARNES

*Todos los cortes son marinados con receta de la casa, acompañados de espárragos, elote asado y papa al horno con crema y queso ricotta.

ARRACHERA	300g.	$285.00
RIB EYE	750g.	$750.00
RIB EYE	300g.	$340.00
T-BONE	300g.	$340.00
SIRLOIN	300g.	$260.00
COSTILLAS	300g.	$245.00
TOMAHAWK	1,500kg.	$1,800.00
PORTER HOUSE	1,200kg.	$1,800.00
CABRERIA	500g.	$750.00
NEW YORK	500g.	$550.00

Rib eye

GUARNICIONES:

- Ajo asado $150.00
- Papa al horno $150.00
- Papa a los 3 quesos $150.00
- Vegetales $150.00
- Esparrago zarandeado: $200.00
queso roquefort y jamón serrano.
- Elote del chef: $150.00
desgranado, salteado con tocino, mantequilla y cebollín deshidratado.
- Risolado: $150.00
romero, mantequilla clarificada y ajo.

poco picante · picante medio · muy picante · este platillo toma su tiempo

PARA LOS PEQUES

$150.00 6 pzas. **DEDITOS DE PESCADO**
Acompañados de papas fritas y arroz.

$150.00 6 pzas. **DEDITOS DE QUESO**
Acompañados de papas fritas y arroz.

$150.00 8 pzas. **PALOMITAS JUNIOR**
Acompañados de papas fritas y arroz.

$150.00 6 pzas. **NUGGETS DE POLLO**
Acompañados de papas fritas y arroz.

$150.00 **VALE & SOFI´S**
Filete empanizado acompañado de papas fritas y arroz.

$150.00 8 pzas. **BONELESS**
Acompañados de tu salsa favorita BBQ ó Buffalo, papas fritas y tiritas de zanahoria y apio.

$150.00 1 pza. **PIZZA INDIVIDUAL**
- Peperoni y queso.
- Chistorra y queso.

Marinera: pulpo, camarón, marlín, pimientos, cebolla y aceitunas.

LIMONADAS **$40.00**
Pídela frappe o con magia nitrogenada.

"Roblox" limón (verde)
"Frozen" mora azul (azul)
"Malefica" cereza (rosa)
"Spiderman" fresa (roja)

pizza chistorra

nuggets de pollo

POSTRES

crepas

HELADOS NITROGENADOS
*Preparados en mesa.

$220.00	Frutos rojos
$260.00	Ferrero Rocher
$220.00	Boligoma
$240.00	Carajillo
$260.00	Rafaelo

helados nitrogenados

CREPAS DE CAJETA **$220.00**
Crepas elaboradas en gueridón a la vista, con cajeta creada en el momento desde cero, con la textura y sabor de una cajeta 100% mexicana, servidas con nuez y frutos rojos.

BANANA SPLIT **$150.00**
Plátanos flameados en gueridón a la vista, servidos en canasta de galleta con nieve de vainilla y rallado de chocolate hershey´s.

PASTELES **$130.00**
Alemán, Nutella, Chocolate, Dulcinea, Chocorrol, Durazno, Confetti vainilla, Tortuga, Fresas con crema y Mazapán.

COMPLEMENTOS

Aderezos	$30.00	Totopos	$30.00	Orden de papas	$50.00	Elote	$40.00
Aguacate	$40.00	Tostadas	$30.00	Arroz	$30.00	Espárragos	$70.00
Chiltepin	$40.00	Soya c/habanero	$35.00	Frijoles	$30.00	Papa al horno	$45.00