



SABOR A MAR

SIEMPRE FRESCO Y SIEMPRE DIFERENTE

MENÚ



LOS CALDOS

CALDO DE CAMARÓN

Deliciosa mezcla de chiles aromatizado con epazote.

\$150

CHILPACHOLE DE JAIBA

Espero y con jaiba desmenuzada.

\$180

SOPA DE MARISCOS

Mezcla de frutos del mar

\$200

DE LA PESCA

MOJARRA AL GUSTO

Frita, al mojo, al ajillo o a la diablo.

\$220

CAMARONES

Empanizados, al ajillo, al mojo, a la diablo.

\$200

FISH & CHIPS

Filete de pescado tradicional británico.

\$280

FILETE ANZUELO

Exquisito filete de Huachinango o Robalo con la receta secreta de casa, acompañado de papas a la francesa y ensalada... Pídelo como más te guste

Empanizado • Al ajillo • Al mojo de ajo • A la veracruzana

\$280

OSTIONES

EN SU CONCHA

Deliciosos y frescos ostiones orgánicos cultivados en aguas del Pacífico mexicano.

6 piezas \$450 • 12 piezas \$800

LOS COCTELES

Bien servidos en la copa del Capitán, elige tu favorito: Camarón • Pulpo • Ostión • Mixto
Lancha (Chico 70 gr) \$80 • **Velero** (Mediano 120 gr) \$170 • **Crucero** (Grande 220 gr) \$240

ESPECIALES

PASTA ALFREDO CON CAMARONES

\$210

PALOMITAS DE PESCADO

\$160

BOWL DE ATÚN SPICY

\$200

PULPO EN SU TINTA 200GR

\$280

ALEMEJA CHOCOLATA

\$70

CUCARACHAS Deliciosa botana de camarones crujientes.

\$150

ORDEN DE PAPAS

\$60

LOS TACOS

ENSENADA

Los originales de camarón o de pescado. (3pz)

\$120

GOBERNADOR

Los de la receta secreta con queso (camarón o atún)

\$70

AL PASTOR

Exquisita receta tradicional. (5pz)

\$180

HUEVA DE LISA

Con un toque de vino blanco.

\$75

LOS CEVICHE

CEVICHE DE LA CASA

De camarón o pescado.

\$75

CEVICHE DE ATÚN

Deliciosa receta de la casa con mango.

\$80

TIMBAL DE MARISCOS

Torre de mariscos bañada en exquisita salsa negra.

\$300

EMPANADAS Y TORTAS

TORTA DE BACALAO

La receta original a la vizcaina.

\$100

TORTA DE PULPO EN SU TINTA

Con un toque de vino blanco.

\$90

EMPANADA DE LA RED

Camarón o atún.

\$80

EMPANADA MARINA

Pulpo con el toque secreto.

\$90

LOS AGUACHILES

Con la mejor receta del Pacífico, ingrediente fresco y mucho sazón...

Mango · Rojo · Verde · Negro

\$250

PARA COMPARTIR

BACALAO A LA VIZCAINA

Kilo de nuestro tradicional y exquisito bacalao.

\$750

CEVICHE MAR

Kilo de ceviche de camarón o pescado.

\$470

CEVICHE MANGO

Kilo de ceviche de atún con mango.

\$495

LOS PAQUETES

EL FARO

Empanada + Coctel mediano + Cerveza o Refresco
\$270

SINALOENSE

Tostada de ceviche + Coctel mediano + Cerveza o Refresco
\$280

MARINERO

Caldo + Empanada + Cerveza o Refresco
\$250

ENSENADA

2 tacos Ensenada + 1 taco Gobernador + Cerveza o Refresco
\$180

LANCHERO

Mojarra + Tostada de ceviche + Cerveza o Refresco
\$320

PUNTA BAJA

Palomitas + Coctel chico + Cerveza o Refresco
\$270

**Nuestros paquetes no incluyen pulpo.*

BEBIDAS

Cerveza	\$48
Tarro michelado / chelado	\$15
Tarro con clamato	\$40
Agua fresca individual	\$38
Jarra de agua	\$120
Limonada / Naranjada / Rusa	\$50
Refresco	\$45

Martes y jueves
"La hora del capitán"
2 p.m. a 6 p.m.
Bebidas al 3x2