

Marisquería



Donde Comen los Reyes



Menú

Marisquería



Gracias por su preferencia, los invitamos a vivir la experiencia Mazatlancito.

Nuestro Compromiso

Bienvenido al corazón de Mazatlancito, donde el ritmo de la banda sinaloense y el sabor inigualable de nuestros mariscos frescos te rodean en cada instante. Este es un lugar hecho para vivirlo a lo grande, en familia y entre amigos, con la alegría que solo el sabor de Sinaloa puede traer.

Es un pedacito de Maztlan que te invita a disfrutar y celebrar. Deja que la música en vivo y cada plato que disfrutes te lleven en un viaje al puerto, donde se Rompen las Olas...

Aquí, cada momento es una celebración, cada bocado un recuerdo, y cada canción un homenaje a nuestras raíces. ¡Saborea, disfruta y siéntete como en casa!

Ahora sí Dejate Caer, Viejon
¡Arriba Mazatlán!

Buen Provecho

Les recordamos que nuestros platillos son elaborados al momento, por lo que pedimos su comprensión en los tiempos de preparación entre 25 y 45 min. Según el caso.

Gracias por tu comprensión.

Para Iniciar



¡Bienvenidos a Mazatlancito!
Prepárense para disfrutar de una experiencia llena de sabor y tradición. Nuestra carta está repleta de opciones frescas y deliciosas para compartir.

Pregunta a tu mesero por las recomendaciones del día y ¡disfruta al máximo!



VIVE LA EXPERIENCIA
MAZATLANCITO



Te invitamos a seguirnos
y compartir la experiencia.

[f @MazatlancitoReyeslaPaz](#)

[f @MazatlancitoNeza](#)

[i @marisqueriamazatlancito](#)

Marisquería

Mazatlancito



ENTRADAS CALIENTES

ENTRADAS FRIAS

(NUEVO)

TORITOS MAZATLANCITO \$199.00

4 Chiles Caribe rellenos de Marlin o Camarón Cristal (50 G) y gratinados con Queso Manchego (15 G) cada uno, salteados con cebolla, romero y perejil.

(POR TEMPORADA)

QUESADILLA PESCADO 45 G \$20.00

QUESADILLA DE PULPO 45 G \$24.00

QUESADILLA MARLÍN 45 G \$24.00

QUESADILLA JAIBA Ó CAMARÓN 45 G \$29.00

TACO ROCA (2 pza.) 50 G \$120.00
Camarón pacotilla capeado.

PESCADITO DE HARINA 90 G \$45.00

PESCADITO DE HARINA ESP. 90 G \$65.00

Con 30 G de camarón, aguacate, cebolla, cilantro, cátsup y mayonesa.

CHICHARRÓN DE ATÚN 200 G \$199.00
Acompañado de guacamole.

EMPANADAS



CAMARÓN 50 G \$59.00

PULPO 50 G \$59.00

ATÚN 45 G \$54.00

JAIBA 50 G \$60.00

TOSTADAS



CAMARÓN 80G \$75.00

PULPO O JAIBA 80G \$85.00

PULPO ENCULADO 80G \$95.00

CEVICHE DE CAMARÓN 80G \$70.00

CEVICHE DE PESCADO 80G \$70.00

CEVICHE DE PULPO 80G \$70.00

ATÚN (2 pzas.) 200G \$199.00

PULPO PARA PICAR 140g \$195.00

CAMARÓN PARA PICAR 140g \$145.00

CARPACCIO ATÚN 200g \$210.00

CARPACCIO SALMÓN 200g \$235.00

PLATO BOTANERO 150g \$175.00

7 CRUDAS 220 G \$295.00

Calamar, ostión, camarón cocido y curtido, cebolla morada, jitomate, pepino, salsa de la casa con un toque de chile chiltepin.

TIRADITO DE SALMON 100 G \$165.00

Cebolla morada, col morada, aguacate y alcaparras.



CONCHAS

½ DOCENA 1 DOCENA

OSTIONES EN SU CONCHA \$145.00 \$205.00

OSTIONES RASURADOS \$165.00 \$260.00

OSTIONES ROCKEFELLER \$185.00 \$285.00
(Gratinados)

OSTIONES DIABLA \$160.00 \$225.00
(Gratinados)

ALMEJA CHOCOLATA \$199.00 \$290.00

ALMEJA CHOCOLATA RASURADA \$245.00 \$365.00

PATA DE MULA \$155.00 \$205.00

PATA DE MULA RASURADA \$185.00 \$285.00

El gramaje mostrado en nuestros platillos es unicamente de la proteína cruda.

Los platillos de esta carta son preparados al momento con pescados y mariscos frescos, todas las verduras y legumbres son lavadas y desinfectadas previamente.



Todos nuestros precios Incluyen IVA y se encuentran expresados en MXN.



CEVICHE

PESCADO	130 G	\$155.00
PULPO CON CAMARÓN	120 G	\$179.00
TROPICAL	120 G	\$149.00
TROPICAL CAMARÓN	120 G	\$165.00
CAMARÓN	120 G	\$160.00
PULPO	120 G	\$170.00



COCTELES

	CHICO 80 G	GRANDE 160 G
CAMARÓN	\$99.00	\$145.00
PULPO	\$99.00	\$145.00
OSTIÓN	\$99.00	\$139.00
CAMARÓN/OSTIÓN	\$99.00	\$149.00
PULPO/CAMARÓN	\$110.00	\$159.00
PULPO/OSTIÓN	\$105.00	\$155.00
VUELVE A LA VIDA	\$160.00 190 G	\$230.00 300 G



CALDOS Y SOPAS

	P/PELAR	PELADO
CALDO DE CAMARÓN	220 G \$149.00	150 G \$165.00
CALDO DE PESCADO	290 G \$140.00	
CALDO DE ALMEJA	280 G \$130.00	
SOPA DE MARISCOS	440 G \$195.00	
CREMA DE CAMARÓN	140 G \$130.00	
CREMA DE OSTIÓN	140 G \$125.00	
CREMA DE ALMEJAS	240 G \$135.00	
CONSOME MINI		\$45.00
C. MINI CAMARÓN	60 G	\$99.00



LIGERO

AGUACATE CON ATÚN	90 G	\$135.00
AGUACATE CON CAMARÓN	120 G	\$180.00
ARROZ CON CAMARÓN	100 G	\$139.00
ARROZ CON PULPO	100 G	\$145.00
ARROZ CAMPECHANO	100 G	\$150.00
QUESO FUNDIDO CON CAMARÓN	200 G de Queso 100 G de Camarón	\$155.00
QUESO FUNDIDO CON ATÚN	200 G de Queso 90 G de Atún	\$115.00



PASTAS

FETUCINNI CON POLLO	150 G	\$199.00
FETUCINNI CON CAMARÓN	150 G	\$245.00



Todos nuestros precios Incluyen IVA y se encuentran expresados en MXN.

El gramaje mostrado en nuestros platillos es únicamente de la proteína cruda.

Los platillos de esta carta son preparados al momento con pescados y mariscos frescos, todas las verduras y legumbres son lavadas y desinfectadas previamente.



Especialidades



Con cada uno de nuestros platillos, buscamos que te sientas en el corazón de Sinaloa. En Mazatlancito, te compartimos un pedacito de Mazatlan en cada bocado.

Consulta a tu mesero por las especialidades que no puedes dejar pasar.



VIVE LA EXPERIENCIA
MAZATLANCITO



Te invitamos a seguirnos
y compartir la experiencia.

 @MazatlancitoReyeslaPaz

 @MazatlancitoNeza

  @marisqueriamazatlancito

Marisquería

Mazatlancito



ESPECIALIDADES

(NUEVO)

PESCA DEL DÍA ZARANDEADO \$600.00
(Precio según peso) (1 KG)

(NUEVO)

TENTACIÓN DEL PACÍFICO (510 G) \$599.00

Barra fría de mariscos (callo de hacha, camarón curtido y cocido, pulpo y ostión), salsa base de chiltepín y el toque de la casa, preparado en su mesa.

TOSTADA LA MAMALONA (1 pza.) \$119.00

Atún con mango, cebolla y salsa marisquera de la casa. 100 G de atún

AGUACHILE MIXTO 200 G \$385.00

Limón, chile, pepino, cebolla, camarón y callo.

AGUACHILE VERDE 200 G \$245.00

Limón, chile, pepino y cebolla.

AGUACHILE ROJO 200 G \$290.00

Chile chiltepín.

AGUACHILE NEGRO 200 G \$265.00

Receta de la casa

AGUACHILE TATEMADO 200 G \$290.00

AGUA CALLO 200 G \$365.00

mango, cebolla morada y salsas.

CALLO NATURAL 200 G \$335.00

Cebolla morada y limón.

PIÑA RELLENA 190 G \$245.00

Mariscos sazonados con tocino, cebolla, piña, gratinados y servidos en piña.

TACOS MAZATLANCITO 190 G \$199.00

Rellenos de mariscos gratinados y bañados en crema de chipotle.

PULPO ENCULADO 160 G \$225.00

Pulpo, chile verde, cebolla, aderezo de la casa con ensalada.

SOPA MAZATLANCITO 560 G \$299.00

Camarón jumbo, jaiba, pulpo, surimi y mariscos en caldo blanco con habanero.

FILETE A LA TUBA 300 G \$245.00

Bañado en salsa blanca con 160 G de mariscos.

MOJARRA A LA TUBA \$299.00

Bañada en salsa blanca con 200 G de mariscos. 900 G (mojarra)

ALAMBRE DE MARISCOS 230 G \$199.00

Mariscos, pimientos, cebolla, tocino, y gratinados.

TIRAS ZARANDEADAS 400 G \$245.00

Mantequilla, salsa picante y ajo.

MOLCAJETE MAZATLANCITO \$385.00

Camarón, cristal, pacotilla, pulpo, 450 G pescado, encurtidos en salsa de aguachile.

TORRE MAZATLANCITO 510 G \$459.00

Salsa negra, mariscos y clamato

El gramaje mostrado en nuestros platillos es únicamente de la proteína cruda.

Los platillos de esta carta son preparados al momento con pescados y mariscos frescos, todas las verduras y legumbres son lavadas y desinfectadas previamente.

PULPOS



MANTEQUILLA 200 G \$290.00
Arroz y ensalada.

AL AJILLO 200 G \$295.00
Arroz y ensalada.

MOJO DE AJO 200 G \$290.00
Arroz y ensalada.

DIABLA 200 G \$280.00
Arroz y ensalada.

EN SU TINTA 200 G \$345.00
Arroz y ensalada.

GALLEGA 200 G \$299.00
Con papas y un toque de paprica.

PULPO A LAS BRASAS 220 G \$310.00

Con verduras al vapor y arroz

MEDALLON SALMÓN



180 G
Acompañados de arroz y ensalada.

PLANCHA \$235.00

CILANTRO \$249.00

PARMESANO \$249.00

HAWAIANO \$270.00

MOJO DE AJO \$249.00

EN JALEA DE JAMAICA \$275.00

con un toque de chiltepín, puré de papá y ensalada

TUBA \$310.00

Bañado en salsa blanca con 120 G de mariscos.



Todos nuestros precios Incluyen IVA y se encuentran expresados en MXN.

MEDALLON DE ATÚN

200 G
Acompañados de arroz y ensalada.

PLANCHA	\$189.00
CILANTRO	\$195.00
PARMESANO	\$199.00
HAWAIANO	\$235.00
TUBA	\$265.00

Bañado en salsa blanca con 120 G de mariscos.



MOJARRAS

900 G a 1 KG

Acompañadas de arroz y ensalada.

FRITA	\$245.00
MOJO DE AJO	\$259.00
VERACRUZANA	\$270.00
AL AJO	\$259.00
ENCHIPOTLADA	\$279.00
DIABLA	\$259.00
A LA MANTEQUILLA	\$255.00



CAMARONES

Acompañados de arroz y ensalada.

DOBLE QUESO	220 G	\$265.00
RELLENOS	220 G	\$265.00
AL COCO	220 G	\$265.00
A LA MANTEQUILLA	300 G	\$225.00
PARMESANOS	300 G	\$235.00
AL CILANTRO	300 G	\$235.00
A LA DIABLA	300 G	\$235.00
EMPANIZADOS	300 G	\$235.00
AL MOJO DE AJO	300 G	\$235.00
NEW YORK	300 G	\$265.00

Bañados en salsa blanca con surimi gratinados.

ENCHIPOTLADOS	300 G	\$245.00
---------------	-------	----------

Bañados con salsa chipotle y gratinados.

AL AJILLO	300 G	\$245.00
CUCARACHA (Sin guarnición)	300 G	\$275.00



Todos nuestros precios Incluyen IVA y se encuentran expresados en MXN.

El gramaje mostrado en nuestros platillos es unicamente de la proteína cruda.

Los platillos de esta carta son preparados al momento con pescados y mariscos frescos, todas las verduras y legumbres son lavadas y desinfectadas previamente.



Marisquería



PARRILLA

ARRACHERA Acompañado de chile toreado, cebolla cambray, nopales y papas a la francesa.	250 G	\$285.00
RYB EYE Acompañado de chile toreado, cebolla cambray, nopales y papas a la francesa.	250 G	\$299.00
PECHUGA ASADA Acompañado de arroz y ensalada.	250 G	\$190.00
PECHUGA EMPANIZADA Acompañado de arroz y ensalada.	250 G	\$199.00
PULPO ZARANDEADO	220 G	\$360.00
CAMARONES ZARANDEADOS	300 G	\$335.00
TACOS GOBER (3 pzas.)	140 G	\$195.00
TACOS GOBER DE (3 pzas.) MARLÍN	140 G	\$195.00
TACOS RYB EYE (3 pzas.)	250 G	\$295.00
TACOS ARRACHERA (3 pzas.)	250 G	\$285.00

FILETES

Acompañados de arroz y ensalada



	1/2 ORDEN 150 GRS	1 ORDEN 300 GRS
A LA PLANCHA	\$135.00	\$185.00
EMPANIZADO	\$145.00	\$199.00
MANTEQUILLA	\$135.00	\$195.00
COSTA	\$135.00	\$195.00
DIABLA	\$120.00	\$195.00
HAWAIANO	\$145.00	\$199.00
CILANTRO	\$135.00	\$195.00
MOJO DE AJO	\$135.00	\$190.00

Mazatlancito



MENÚ INFANTIL

NUGGETS DE POLLO Acompañados de papas a la francesa y boing de 250 ml	160 G	\$125.00
DEDITOS DE PESCADO Acompañados de papas a la francesa y boing de 250 ml	160 G	\$125.00
DEDITOS DE PESCADO CON QUESO (30 G) Acompañados de papas a la francesa y boing de 250 ml	160 G	\$135.00

EXTRA Y OTROS

ORD. ARROZ	120 G	\$39.00
ORD. DE AGUACATE	100 G	\$55.00
ORD. DE GUACAMOLE	200 G	\$75.00
ORD. DE PAPAS FRANCESAS	200 G	\$65.00
QUESO GRATINADO	30 G	\$60.00
EXTRA VERDURAS AL VAPOR	180 G	\$55.00
EXTRA ENSALADA	70 G	\$45.00
CHILES TOREADOS	30 G	\$45.00
ORDEN CHILE CHILTEPÍN	2 G	\$25.00
SALSA TENTACIÓN		\$55.00

POSTRES

CHESSECAKE 170 G (aprox)	\$75.00
DURAZNOS EN ALMIBAR 180 G (aprox)	\$55.00
FLAN NAPOLITANO 170 G (aprox)	\$59.00
PASTEL DE LA CASA 150 G (aprox)	\$85.00
ARROZ CON LECHE 300 G (aprox)	\$49.00
PANACOTA 200 G (aprox)	\$135.00
PANACOTA FLAMEADA 200 G (aprox) 29.5 ml de licor 43	\$195.00
CAFÉ SOLUBLE 236.58 ml	\$39.00
CAFÉ AMERICANO 236.58 ml	\$45.00
CAFÉ GRANO 236.58 ml Americano, Capuchino, chocolate, vainilla, late y moka.	\$49.00
CAFÉ EXPRESSO 236.58 ml	\$50.00
CAFÉ EXPRESSO LARGO 236.58 ml	\$60.00



El gramaje mostrado en nuestros platillos es unicamente de la proteina cruda.

Los platillos de esta carta son preparados al momento con pescados y mariscos frescos, todas las verduras y legumbres son lavadas y desinfectadas previamente.



Todos nuestros precios Incluyen IVA y se encuentran expresados en MXN.



Bebidas



Complementa tus platillos con nuestra variedad de bebidas y cocteles, creados para realzar cada sabor y disfrutar la convivencia al máximo.

Pide a tu mesero la carta de bebidas y encuentra la opción ideal para compartir con tus acompañantes.



Te invitamos a seguirnos y compartir la experiencia.

- @MazatlancitoReyeslaPaz
- @MazatlancitoNeza
- @marisqueriamazatlancito

Marisquería

Mazatlancito



CERVEZA

CERVEZA (Corona ó Victoria)	355 ml	\$55.00
CERVEZA PACÍFICO	355 ml	\$59.00
CERVEZA MAZATLANCITO Camarón pacotilla 120 g (Corona ó Victoria)	355 ml	\$115.00
MODELO ESPECIAL Y NEGRA MODELO	355 ml	\$65.00
MICHELOB ULTRA	355 ml	\$69.00
STELLA ARTOIS	330 ml	\$75.00
HEINEKEN 0.0 (Sin Alcohol)	330 ml	\$75.00
BALAZO (NUEVO) 1 oz Caldo de camarón, 1 oz Clamato, salsas negras y Ostión.		\$55.00
CLAMATO PREPARADO	355 ml	\$75.00
BOLA CON CAMARÓN (SIN CERVEZA) 40 g de camarones.		\$60.00
BOLA CAMARÓN/OSTIÓN (SIN CERVEZA) 4 camarones 40 g, 5 ostiones 50 g.		\$70.00
TARRO MICHELADO (SIN CERVEZA)	14.78 ml	\$15.00
TARRO CUBANO (SIN CERVEZA)	14.78 ml	\$20.00
TARRO CON CLAMATO (SIN CERVEZA)	118.29 ml	\$39.00
PLATO PARA CERV. MAZATLANCITO (120 g de camarón)		\$95.00
SIX MAZATLANCITO (6 cerv. corona o victoria)	355 ml c/u	\$585.00
SIX MAZATLANCITO Negra modelo ó Modelo Especial	355 ml c/u	\$645.00
SIX MAZATLANCITO MICHELOB ULTRA	355 ml c/u	\$699.00
SIX MAZATLANCITO STELLA ARTOIS	330 ml c/u	\$715.00
SIX MAZATLANCITO PACÍFICO	355 ml c/u	\$630.00

*Todos los Six incluyen 350 g de camarón pepino, jicama, cueritos y cacahuates.



BEBIDAS

REFRESCO BOTELLA 355 ML		\$39.00
AGUA NATURAL 600 ML		\$30.00
AGUA DE CEBADA 600 ML		\$54.00
SANGRIA PREPARADA BOLA 355 ML		\$49.00
TEHUACAN PREPARADO 500 ML		\$49.00
AGUA DEL DÍA VASO (Tamarindo, Horchata y Limón con pepino)	500 ML	\$54.00
AGUA COCO-HORCHATA	500 ML	\$59.00
BOSST 235 ML		\$65.00
RED BULL 250 ML		\$65.00
LIMONADA	500 ML	\$54.00
NARANJADA	500 ML	\$54.00
SODA EXPLOSIVA Sin Alcohol	355 ML	\$70.00
MALTEADAS Oreo, Fresa, Vainilla.	355 ML	\$85.00

* EL CONSUMO DE BEBIDAS ENERGIZANTES Y/O ALCOHÓLICAS, ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LAS PIDE Y LAS CONSUME.

* EL GRAMAJE MOSTRADO EN NUESTROS PLATILLOS ES APROXIMADO Y ÚNICAMENTE DE LA PROTEÍNA CRUDA.

* LOS PLATILLOS DE ESTA CARTA SON PREPARADOS AL MOMENTO CON PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS, TODAS LAS VERDURAS Y LEGUMBRES SON LAVADAS Y DESINFECTADAS PREVIAMENTE.

* EL CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS PRINCIPALMENTE CRUDOS SON DE RIESGO PARA LA SALUD Y ESTAN SUJETOS A LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS, ALERGIAS Y PREDISPOSICIONES; SIENDO EL CONSUMO DE LOS MISMOS ABSOLUTA RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SE ENCUENTRAN EXPRESADOS EN MXN.

***LA VENTA DE ALCOHOL ES SOLAMENTE CON LA VENTA DE ALIMENTOS**



Todos nuestros precios incluyen IVA y se encuentran expresados en MXN.

Mixología

Aquí, en Mazatlancito, la mixología se convierte en una aventura de sabores y texturas que redefinen la coctelería. Hemos creado una selección de bebidas que superan los límites de lo tradicional.

Pregunta a tu mesero por nuestras especialidades y vive la esencia de la mixología en cada sorbo.



VIVE LA EXPERIENCIA
MAZATLANCITO

Te invitamos a seguirnos
y compartir la experiencia.

 @MazatlancitoReyeslaPaz

 @MazatlancitoNeza

  @marisqueriamazatlancito





Aquí la Vida se Pasa sin Llorar

Marisquería



*Ay, ay, ay
¡Ay Mamá, por Dios!*

marisqueriamazatlancito.com



5566101055
Sucursal Neza



5533605746
Sucursal Los Reyes



@MazatlancitoNeza
@MazatlancitoReyeslaPaz



@marisqueriamazatlancito

