

Marisquería

Mazatlancito

Marisquería

Mazatlancito

ENTRADAS CALIENTES



(NUEVO)

TORITOS MAZATLANCITO \$220.00
3 o 4 Chiles Caribe rellenos (según tamaño) de Marlin o Camarón Cristal (50 G) y gratinados con Queso Manchego (15 G) cada uno, salteados con cebolla, romero y perejil. (POR TEMPORADA)

\$245.00
Con Tocino (60 G)

QUESADILLA PESCADO 45 G \$25.00

QUESADILLA DE PULPO 45 G \$27.00

QUESADILLA MARLÍN 45 G \$27.00

QUESADILLA JAIBA Ó CAMARÓN 45 G \$30.00

TACO ROCA (2 pza.) 50 G \$149.00
Camarón pacotilla capeado.

PESCADITO DE HARINA 90 G \$49.00

PESCADITO DE HARINA ESP. 90 G \$69.00

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

CHICHARRÓN DE ATÚN 200 G \$220.00
Acompañado de guacamole.

EMPANADAS



CAMARÓN 50 G \$65.00

PULPO 50 G \$65.00

ATÚN 45 G \$59.00

JAIBA 50 G \$65.00

TOSTADAS



CAMARÓN 80G \$85.00

PULPO O JAIBA 80G \$89.00

PULPO ENCULADO 80G \$99.00

CEVICHE DE CAMARÓN 80G \$95.00

CEVICHE DE PESCADO 80G \$95.00

CEVICHE DE PULPO 80G \$95.00

ATÚN (2 pzas.) 200G \$220.00

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.



ENTRADAS FRIAS



PULPO PARA PICAR 140g \$199.00

CAMARÓN PARA PICAR 140g \$165.00

CARPACCIO ATÚN 200g \$245.00

CARPACCIO SALMÓN 200g \$265.00

PLATO BOTANERO 150g \$195.00

7 CRUDAS 220 G \$315.00
Calamar, ostión, camarón cocido y curtido, cebolla morada, jitomate, pepino, salsa de la casa con un toque de chile chiltepín.

TIRADITO DE SALMON 100 G \$179.00
Cebolla morada, col morada, aguacate y alcaparras.

CONCHAS



OSTIONES EN SU CONCHA 1/2 DOCENA 1 DOCENA \$165.00 \$225.00

OSTIONES RASURADOS \$185.00 \$280.00

OSTIONES ROCKEFELLER (Gratinados) \$195.00 \$299.00

OSTIONES DIABLA (Gratinados) \$170.00 \$235.00

ALMEJA CHOCOLATA \$199.00 \$299.00

ALMEJA CHOCOLATA RASURADA \$255.00 \$385.00

PATA DE MULA \$165.00 \$215.00

PATA DE MULA RASURADA \$195.00 \$265.00

CEVICHES



PESCADO 130 G \$165.00

PULPO CON CAMARÓN 120 G \$189.00

TROPICAL 120 G \$165.00

TROPICAL CAMARÓN 120 G \$185.00

CAMARÓN 120 G \$180.00

PULPO 120 G \$190.00

COCTELES



CAMARÓN CHICO GRANDE 80 G 160 G \$99.00 \$155.00

PULPO \$99.00 \$155.00

OSTIÓN \$99.00 \$145.00

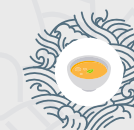
CAMARÓN/OSTIÓN \$120.00 \$159.00

PULPO/CAMARÓN \$125.00 \$169.00

PULPO/OSTIÓN \$120.00 \$159.00

VUELVE A LA VIDA \$170.00 \$245.00
190 G 300 G

CALDOS Y SOPAS



P/PELAR PELADO
CALDO DE CAMARÓN 220 G \$159.00 150 G \$170.00

CALDO DE PESCADO 290 G \$149.00

CALDO DE ALMEJA 280 G \$140.00

SOPA DE MARISCOS 440 G \$220.00

CREMA DE CAMARÓN 140 G \$140.00

CREMA DE OSTIÓN 140 G \$135.00

CREMA DE ALMEJAS 240 G \$145.00

CONSOME MINI 60 G \$65.00

LIGERO



AGUACATE CON ATÚN 90 G \$145.00

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 \$165.00

QUESO FUNDIDO CON ATÚN 200 G de Queso 90 G de Atún \$125.00

SALMÓN EMPAPELADO \$299.00
Cebolla morada, brócoli, champiñones con aderezo de mostaza con miel

PASTAS



FETUCINNI CON POLLO 150 G \$220.00

FETUCINNI CON CAMARÓN 150 G \$265.00



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.

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

Marisquería

Mazatlancito

Marisquería

Mazatlancito

ESPECIALIDADES

(NUEVO)

PESCA DEL DÍA ZARANDEADO \$690.00
(Precio según peso) (1 KG)

(NUEVO)

TENTACIÓN DEL PACÍFICO (510 G) \$650.00

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.) \$129.00

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

AGUACHILE MIXTO 100 G de atún \$385.00

Limón, chile, pepino
cebolla, camarón y callo.

AGUACHILE VERDE 200 G \$259.00

Limón, chile, pepino y cebolla.

AGUACHILE ROJO 200 G \$290.00

Chile chiltepín.

AGUACHILE NEGRO 200 G \$270.00

Receta de la casa

AGUACHILE TATEMADO 200 G \$290.00

salsa tatemada con toque de salsas negras.

AGUACHILE TROPICAL 200 G \$290.00

salsa blanca con trozos de piña,
mango y un toque de habanero

AGUA CALLO 200 G \$370.00

mango, cebolla morada y salsas.

CALLO NATURAL 200 G \$339.00

Cebolla morada y limón.

PIÑA RELLENA 190 G \$265.00

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

TACOS MAZATLANCITO 190 G \$219.00

Rellenos de mariscos
gratinados y bañados en crema
de chipotle.

PULPO ENCULADO 160 G \$245.00

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 150 G \$245.00

Bañado en salsa blanca con 160 G de mariscos.

MOJARRA A LA TUBA \$319.00

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

ALAMBRE DE MARISCOS 230 G \$219.00

Mariscos, pimientos, cebolla, tocino,
y gratinados.

TIRAS ZARANDEADAS 400 G \$275.00

Mantequilla, salsa picante y ajo.

MOLCAJETE MAZATLANCITO \$399.00

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

TORRE MAZATLANCITO 510 G \$469.00

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 \$310.00

Arroz y ensalada.

AL AJILLO 200 G \$315.00

Arroz y ensalada.

MOJO DE AJO 200 G \$315.00

Arroz y ensalada.

DIABLA 200 G \$310.00

Arroz y ensalada.

GALLEGA 200 G \$330.00

Con papas y un toque
de paprica.

PULPO A LAS BRASAS 220 G \$330.00

Con verduras al vapor
y arroz

MEDALLON SALMÓN

180 G
Acompañados de arroz y ensalada.

PLANCHA \$255.00

CILANTRO \$265.00

PARMESANO \$270.00

HAWAIANO \$290.00

MOJO DE AJO \$270.00

EN JALEA DE JAMAICA \$299.00

con un toque de chiltepín,
puré de papá y ensalada

TUBA \$319.00

Bañado en salsa blanca con
120 G de mariscos.

MEDALLON DE ATÚN

200 G
Acompañados de arroz y ensalada.

PLANCHA \$199.00

CILANTRO \$219.00

PARMESANO \$230.00

HAWAIANO \$255.00

TUBA \$285.00

Bañado en salsa blanca
con 120 G de mariscos.

MOJARRAS

900 G a 1 KG

Acompañadas de arroz y ensalada.

FRITA \$249.00

MOJO DE AJO \$265.00

VERACRUZANA \$280.00

AL AJO \$265.00

ENCHIPOTLADA \$285.00

DIABLA \$279.00

A LA MANTEQUILLA \$259.00

CAMARONES

Acompañados de arroz y ensalada.

DOBLE QUESO 220 G \$279.00

RELLENOS 220 G \$279.00

AL COCO 220 G \$279.00

A LA MANTEQUILLA 300 G \$235.00

PARMESANOS 300 G \$245.00

AL CILANTRO 300 G \$245.00

A LA DIABLA 300 G \$245.00

EMPANIZADOS 300 G \$245.00

AL MOJO DE AJO 300 G \$245.00

NEW YORK 300 G \$279.00

Bañados en salsa blanca con
surimi gratinados.

ENCHIPOTLADOS 300 G \$279.00

Bañados con salsa chipotle
y gratinados.

AL AJILLO 300 G \$265.00

CUCARACHA 300 G \$285.00
(Sin guarnición)



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.



Marisquería

Mazatlancito

Marisquería

Mazatlancito

PARRILLA



ARRACHERA	250 G	\$299.00
Acompañado de chile toreado, cebolla cambray, nopales y papas a la francesa.		
RYB EYE	250 G	\$320.00
Acompañado de chile toreado, cebolla cambray, nopales y papas a la francesa.		
PECHUGA ASADA	250 G	\$199.00
Acompañado de arroz y ensalada.		
PECHUGA EMPANIZADA	250 G	\$210.00
Acompañado de arroz y ensalada.		
PULPO ZARANDEADO	220 G	\$360.00
CAMARONES ZARANDEADOS	300 G	\$335.00
TACOS GOBER (3 pzas.)	140 G	\$199.00
TACOS GOBER DE MARLÍN (3 pzas.)	140 G	\$199.00
TACOS RYB EYE (3 pzas.)	250 G	\$320.00
TACOS ARRACHERA (3 pzas.)	250 G	\$299.00

FILETES

Acompañados de arroz y ensalada



	1/2 ORDEN 150 GRS	1 ORDEN 300 GRS
A LA PLANCHA	\$140.00	\$195.00
EMPANIZADO	\$155.00	\$210.00
MANTEQUILLA	\$145.00	\$199.00
COSTA (Empapelado)	\$165.00	\$230.00
DIABLA	\$140.00	\$210.00
HAWAIANO	\$165.00	\$255.00
CILANTRO	\$145.00	\$210.00
MOJO DE AJO	\$145.00	\$210.00

MENÚ INFANTIL



NUGGETS DE POLLO	160 G	\$135.00
Acompañados de papas a la francesa y boing de 250 ml		
DEDITOS DE PESCADO	160 G	\$135.00
Acompañados de papas a la francesa y boing de 250 ml		
DEDITOS DE PESCADO CON QUESO (30 G)	160 G	\$155.00
Acompañados de papas a la francesa y boing de 250 ml		

EXTRA Y OTROS

ORD. ARROZ	120 G	\$45.00
ORD. DE AGUACATE	100 G	\$59.00
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	\$59.00
EXTRA ENSALADA	70 G	\$49.00
CHILES TOREADOS	30 G	\$45.00
ORDEN CHILE CHILTEPÍN	2 G	\$30.00
SALSA TENTACIÓN		\$59.00

POSTRES



CHESSECAKE	170 G (aprox)	\$79.00
DURAZNOS EN ALMIBAR	180 G (aprox)	\$65.00
DURAZNOS C/CREMA	180 G (aprox)	\$69.00
FLAN NAPOLITANO	170 G (aprox)	\$65.00
PASTEL DE LA CASA	150 G (aprox)	\$89.00
PAY DE PLATANO	220G	\$99.00
PAY DE PLATANO FLAMEADO	220G	\$139.00
ARROZ CON LECHE	300 G (aprox)	\$55.00
PANACOTA	200 G (aprox)	\$145.00
PANACOTA FLAMEADA	200 G (aprox) 29.5 ml de licor 43	\$215.00
HELADO FRITO	210 G	\$120.00
CAFÉ AMERICANO(SOLUBLE)	236.58 ml	\$49.00
CAFÉ GRANO	236.58 ml Americano, Capuchino, chocolate, vainilla, late y moka.	\$55.00
CAFÉ EXPRESSO	236.58 ml	\$59.00
CAFÉ EXPRESSO LARGO	236.58 ml	\$69.00

CERVEZA



CERVEZA (Corona ó Victoria)	355 ml	\$59.00
CERVEZA PACÍFICO	355 ml	\$65.00
CERVEZA MAZATLANCITO (Camarón pacotilla 120 g (Corona ó Victoria)	355 ml	\$129.00
MODELO ESPECIAL Y NEGRA MODELO	355 ml	\$69.00
MICHELOB ULTRA	355 ml	\$75.00
STELLA ARTOIS	330 ml	\$85.00
CORONA 0.0 (Sin Alcohol)	330 ml	\$75.00
BALAZO (NUEVO) 1 oz Caldo de camarón, 1 oz Clamato, salsas negras y Ostión.		\$59.00
CLAMATO PREPARADO	355 ml	\$85.00
BOLA CON CAMARÓN (SIN CERVEZA) 40 g de camarones.		\$69.00
BOLA CAMARÓN/OSTIÓN (SIN CERVEZA) 4 camarones 40 g, 5 ostiones 50 g.		\$75.00
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)		\$110.00
SIX MAZATLANCITO (6 cerv. corona o victoria)	355 ml c/u	\$620.00
SIX MAZATLANCITO Negra modelo ó Modelo Especial	355 ml c/u	\$690.00
SIX MAZATLANCITO MICHELOB ULTRA	355 ml c/u	\$735.00
SIX MAZATLANCITO STELLA ARTOIS	330 ml c/u	\$760.00
SIX MAZATLANCITO PACÍFICO	355 ml c/u	\$690.00

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

BEBIDAS



REFRESCO BOTELLA	355 ML	\$44.00
AGUA NATURAL	600 ML	\$39.00
AGUA DE CEBADA	600 ML	\$65.00
SANGRIA PREPARADA BOLA	355 ML	\$59.00
TEHUACAN PREPARADO	500 ML	\$59.00
AGUA DEL DÍA VASO (Tamarindo, Horchata y Limón con pepino)	500 ML	\$65.00
AGUA COCO-HORCHATA	500 ML	\$65.00
BOSST	235 ML	\$69.00
RED BULL	250 ML	\$80.00
LIMONADA	500 ML	\$65.00
NARANJADA	500 ML	\$65.00
SODA EXPLOSIVA Sin Alcohol	355 ML	\$85.00
MALTEADAS Oreo, Fresa, Vainilla.	355 ML	\$99.00

* 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

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.



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



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