LOS MAREADOS

AL ESTILO JALISCO

PA' EMPEZAR

EL ANTOJO TAMBIÉN NAVEGA

EL SECRETO DEL CAPITÁN — $160
Paté de camarón
Delicioso paté de camarón elaborado con camarón fresco y camarón seco, acompañado con galletas Crackets.

LA COSTEÑITA — $50
Tostada de ceviche de pescado
Pescado fresco marinado al estilo Jalisco sobre tostada deshidratada y coronado con aguacate.

LA CAMARONCITA — $60
Tostada de ceviche de camarón
Camarón marinado al estilo Jalisco sobre tostada deshidratada y coronado con aguacate.

CHICHARRÓN DE PESCADO — $140
80 g de chicharrón de pescado sobre cama de guacamole, con hojas de lechuga fresca.

TARTAR TROPICAL — $99
Tartar de atún
Atún del Pacífico en cubos con mango y mezcla especial, servido sobre una hoja de arroz.

SASHIMI DEL PACÍFICO — $189
Sashimi de atún
Finas láminas de atún con una deliciosa salsa de ajonjolí.

OSTIONES DE LA BAJA — *Media docena* $220 / *Docena* $420
Frescos ostiones en su concha, provenientes de la Paz, Baja California, acompañados con limón y salsas de la casa.

GUACAMOLE — $95
450 g de guacamole con lechuga fresca y totopos.

ALMEJA CHOCOLATA COLOSAL — $125
Acompañada con salsas negras y pepino picado.

ENTRE OLAS Y TORTILLAS

NUESTROS TACOS TIENEN MAREA PROPIA

EL PULPO PERDIDO — $89
Taco de pulpo mareado
Tentáculo de pulpo al grill, aderezo cremoso de cilantro, en tortilla recién hecha.

EL BAJA MAREADO — $59
Taco baja camarón
Camarón rebozado al estilo Los Mareados, con nuestro toque especial, en tortilla recién hecha.

EL BAJA DEL PACÍFICO — $52
Taco baja pescado
Filete de pescado rebozado con nuestro toque especial, en tortilla recién hecha.

EL MERO GOBERNADOR — $60
Taco gobernador
Camarón salteado con vegetales gratinados con queso manchego, en tortilla de harina recién hecha.

EL DORADO DEL MAR — $70
Taco dorado de marlín/requesón con aguachile
Crujiente taco dorado relleno de marlín o requesón, bañado con aguachile negro o chiltepín.

LA JAIBA BIRRIOSA — $94
Taco de birria de jaiba
Pulpa de jaiba al estilo Jalisco con cebolla, cilantro, salsa martajada, aguacate y consomé.

CON SABOR A MAR

LA MAREA BRAVA

AGUACHILES, CEVICHES Y SABORES QUE NAVEGAN

AGUACHILES

Aguachile de camarón $199
Aguachile de atún $230
Aguachile de pulpo $240

Orden de medio litro. Elige tu aguachile: verde, rojo chiltepín, salsas negras, mango habanero o tatemado.
Extra: bolsa de Tostitos $32

CEVICHES

Ceviche de camarón $185
Ceviche de pescado $165
Orden de medio litro, estilo Jalisco.

TOSTADA DE AGUACHILE

Camarón $75 · **Atún** $80 · **Pulpo** $85
Elige la proteína y tu aguachile.

ENTRE FRÍOS Y CALIENTES

CÓCTELES QUE REFRESCAN
Y CALDOS QUE RECONFORTAN

CÓCTEL DE CAMARÓN

	CHICO	GRANDE
Chico (200 g) · Grande (350 g)	$169	$264

CÓCTEL DE CAMARÓN Y PULPO

Chico (200 g) · Grande (350 g)	$195	$300

CALDO DE CAMARÓN $45

Caldo de la casa con cebolla y cilantro, 200 ml.

LOS CONSENTIDOS DEL CAPITÁN

PLATILLOS QUE SABEN A AVENTURA

BESOS DEL CARIBE $259

Camarones al coco con salsa de mango
Camarones en coco rallado, salsa de mango especial, ensalada y guarnición a elegir.

LAS MOMIAS DEL CAPITÁN $288

Camarones momia
Camarones con queso manchego envueltos en tocino, acompañados con ensalada y guarnición a elegir.

CAMARONES A LA CARTA $239

Camarones empanizados o al ajillo
Camarones preparados empanizados o al ajillo, con ensalada y guarnición a elegir.

EL PESCADO DEL CAPITÁN $195

Filete de pescado empanizado o a la diabla
Filete de pescado acompañado de ensalada y guarnición a elegir.

ATÚN A FUEGO LENTO $245

Atún sellado al sésamo
Medallón de atún envuelto en ajonjolíes y especias, con ensalada y guarnición a elegir.

SALMÓN ENTRE OLAS $289

Salmón en salsa de queso
Pasta de salmón bañada con salsa de queso, sobre una cama de puré con crotones.

PESCADOS Y MARISCOS ZARANDEADOS

Pescado frito		de $359 a $539
Pargo zarandeado		de $399 a $579
Camarón zarandeado	—	$309
Pulpo zarandeado	—	$459
Ostiones zarandeados		½ docena $250 · docena $460

Pescado y pargo: pieza entera de 500 a 800 g. Tu mesero te confirma el peso y el precio.

PARA LOS PECECITOS

PEQUEÑOS MAREADOS, GRANDES HISTORIAS

Hamburguesa de res o pescado $125
Acompañada con chips de papa o camote.

Pasta Alfredo $115
Pasta cremosa espolvoreada con queso parmesano.

LA ÚLTIMA OLA

UN DULCE NAUFRAGIO

Pan de elote, plátano o zanahoria $110
Cheesecake cremoso con fruta de temporada $125
Volcán de chocolate o cajeta $125
Una olita de helado $40