

ASADITO^{de}MAR

MENÚ

TACOS Y TOSTADAS

Tostada de jaiba, escabeches y salsa macha 1 pza	95
Tostada de atún y ponzu 1 pza	95
Tostada de camarón y aguacate 1 pza	110
Tostada cachoreada sonoreña (pescado, camarón y calamar) 1 pza	115
Taco de arrachera con cebollitas toreadas 1 pza	85
Taco de camarones endiablados con arroz 1 pza	89
Taco de pescado zarandeado con frijoles veneno 1 pza	99
Taco de pescado estilo baja 1 pza	99
Taco rosarito de camarón con langosta 1 pza	135

ANTOJITOS

Pescadillas 2 pzas	80
Empanada de camarón 1 pza	88
Croquetas de mariscos 6 pzas	99
Sopecitos con chicharrón de atún 2 pzas	110
Sopecitos de salpicón de marlín ahumado 2 pzas	115
Costra de costilla asada 1 pza	99
Costra de camarón 1 pza	99
Costra de pulpo zarandeado 1 pza	135
Aros fritos de calamar 120g	180

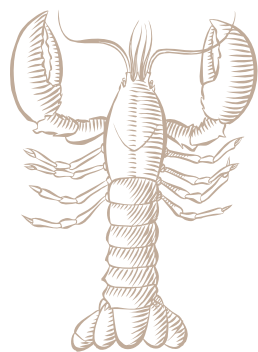
BARRA DE CEVICHE

Ceviche nayarita de pescado y camarón 180g	195	Coctel de camarón Acapulco 180g	230
Ceviche tatemado 180g	195	Vuelve a la vida (pescado, camarón, calamar y ostión) 200g	240
Ceviche guerrerense 180g	195	Aguachile de camarón tradicional sinaloense 200g	230
Ceviche amarillo 180g	195	Aguachile de camarón con chile serrano 200g	240
Ceviche negro 180g	195	Ostiones de la baja al natural 6 pzas	330
Ceviche de atún con yuzu 180g	195	Ostiones brasas con salsa de piquín o zarandeados 6 pzas	345

SOPAS, PASTAS Y ENTRANTES

Caldo de camarón 360g	195	Raviolis marinera 300g	235
Cazuela de camarones con champiñones al ajillo 110g	220	Fideo seco enchipotlado con camarón o rib eye 250g	245
Cazuela de camarones endiablados 110g	220	Pasta cremosa de camarón 300g	245
Queso fundido con camarón o rib eye 180g	220	Risotto de camarón 300g	245
Sopa marisquera 360g	230		
		PAELLA MIXTA 500g Fines de semana	310

PRINCIPALES MAR Y TIERRA



Burrito de camarón y papas fritas 300g	260
Hamburguesa Asadito y papas fritas 400g	240
Camarones zarandeados * 220g	330
Camarones endiablados * 220g	330
Camarones al ajillo * 220g	330
Camarones empanizados * 220g	330
Arrachera a las brasas * 280g	395
Filete de pescado a la talla * 200g	360
Filete de pescado zarandeado * 200g	360
Filete de pescado rebozado * 200g	360
Filete de pescado a la diablo* 200g	360
Filete de pescado con salsa morita y pico de gallo * 200g	360
Filete de pescado empapelado a la veracruzana * 200g	380
1/2 Pulpo zarandeado y papa cambray 400g	695
Rib eye angus a las brasas * 400g	880

*Con arroz y tortillas / con dobladitas de frijol y queso / con ensalada

GUARNICIONES

Orden de tortillas de maíz o harina 8 pzas	35
Ensalada mixta 150g	49
Arroz blanco 150g	49
Dobladas de frijol y queso 2 pzas	59
Frijoles veneno 150g	59
Papas fritas 150g	69
Aguacate 1 pza	79

MENÚ PARA NIÑOS

Bastoncitos de verduras 140g	70
Pasta crema o tomate 160g	90
Mini quesadillas 4 pzas	90
Tampiqueña de arrachera con verduritas 120g	160
Boneless con papas fritas 110g	160
Filete empanizado con arroz 110g	180
Filete a la plancha con verduritas 110g	180

LOS MARISCOS SE DISFRUTAN MÁS COMO VAN SALIENDO. PLATO QUE SALE DE LA COCINA, PLATO QUE LLEGA A TU MESA.

*Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, siendo responsabilidad de quien lo consume. Todos los precios están expresado en moneda nacional e incluyen IVA. Todos los gramajes son aproximados y pesados en crudo.

ASADITOMAR^{de}

POSTRES

Fresas con crema	140
Flan de cajeta	140
Nuestro tres leches	145
Chocolate blanco, frutos rojos y merengues	150
Pan de elote	150
Piña colada asada	160
Fondante de chocolate oaxaqueño	200

CAFÉ

Café americano 170 ml	59
Capuccino 170 ml	69
Espresso 60 ml	59
Espresso doble	89
Espresso doble cort	89
Café europeo	69
Café irlandés	175
Latte	69
Té	69

Carajillo	195
-----------	-----

DIGESTIVOS

Anís Chinchon Dulce	120
Anís Chinchon Seco	120
Pacharan Basarana	130
Licor 43	170
Baileys	180
Strega	210
Chartreuse Verde	280
Cognac Martell VSOP	280

ASADITOMAR^{de}

TEQUILA

	SHOT	BOTELLA
José Cuervo Especial	65	1,200
Centenario Plata	75	1,290
Centenario Reposado	80	1,290
Tradicional Plata	80	1,290
Maestro Tequilero Blanco	115	1,650
Maestro Tequilero Dobel Diamante	130	1,900
Don Julio Blanco	130	1,900
Don Julio Reposado	160	2,100
7 Leguas Blanco	170	2,450
Don Julio 70 Años	190	2,800

RON

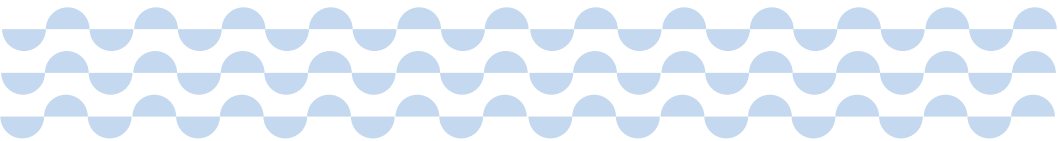
	SHOT	BOTELLA
Bacardi Blanco	65	1,190
Bacardi Mango	75	1,290
Matusalem Clásico	65	1,200
Matusalem Platino	65	1,200
La Gloria Añejo	95	1,390
Zacapa 23	190	2,200



WHISKY

	SHOT	BOTELLA
JW Etiqueta Roja	85	1,290
JW Etiqueta Negra	165	1,950
Jack Daniels	95	1,450
Chivas Regal 12	195	2,250
Buchanans 18	220	2,600

SI HAY
LIMONES,
HAY TEQUILA



ASADITOMAR^{de}

GINEBRA

	SHOT	BOTELLA
Beefeter	85	1,690
Bombay	110	1,800
Tanqueray	110	1,800
Hendricks	180	2,400

VODKA

	SHOT	BOTELLA
Smirnoff Tamarindo	95	1,250
Stolichnaya	85	1,200
Absolut Azul	95	1,350
Absolute Raspberry	110	1,400
Grey Goose	190	2,200

MEZCAL

	SHOT	BOTELLA
400 Conejos	90	1,690
Montelobos	110	1,850
Ojo de Tigre	120	1,990

BRANDY Y LICORES

	SHOT	BOTELLA
Torres 10	65	1,190
Jagermeister	95	1,350
Licor 43	95	1,350



POR SI
ANDAS DE
ROGÓN Y SEDIENTO

*45 ml por shot, no incluye mezcladores.

*La botella incluye cuatro refrescos de lata.

*Precios son en moneda nacional, no incluye IVA y la propina no es obligatoria.

