

ASADITO de MAR

MENÚ

TACOS Y TOSTADAS

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

ANTOJITOS

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

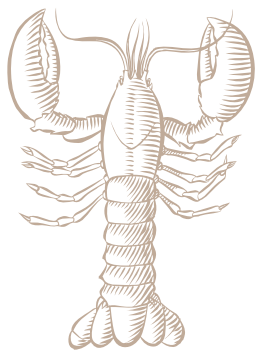
BARRA DE CEVICHES

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

SOPAS, PASTAS Y ENTRANTES

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

PRINCIPALES MAR Y TIERRA



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

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

GUARNICIONES

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

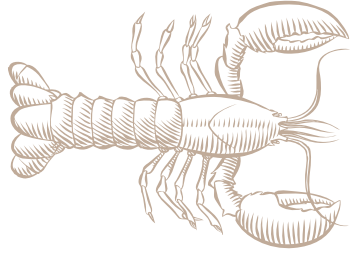
MENÚ PARA NIÑOS

\$35 ^{oo}	Bastoncitos de verduras 140g	\$70 ^{oo}
\$49 ^{oo}	Pasta crema o tomate 160g	\$90 ^{oo}
\$49 ^{oo}	Mini quesadillas 4 pzas	\$90 ^{oo}
\$59 ^{oo}	Tampiqueña de arrachera con verduritas 120g	\$160 ^{oo}
\$59 ^{oo}	Boneless con papas fritas 110g	\$160 ^{oo}
\$69 ^{oo}	Filete empanizado con arroz 110g	\$180 ^{oo}
\$79 ^{oo}	Filete a la plancha con verduritas 110g	\$180 ^{oo}

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. *Peso promedio antes de cocción. Todos los gramajes son aproximados y pesados en crudo. Todos los precios están expresado en moneda nacional e incluyen IVA. Aceptamos efectivo, tarjeta de debito y crédito como métodos de pago.

ASADITOMAR



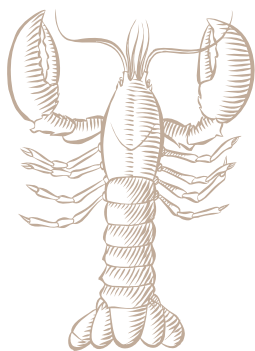
POSTRES

Fresas con crema	\$140 ^{oo}
Flan de cajeta	\$140 ^{oo}
Nuestro tres leches	\$145 ^{oo}
Chocolate blanco, frutos rojos y merengues	\$150 ^{oo}
Pan de elote	\$150 ^{oo}
Piña colada asada	\$160 ^{oo}

CAFÉ

Café americano 170 ml	\$59 ^{oo}	Café europeo	\$69 ^{oo}
Capuccino 170 ml	\$69 ^{oo}	Café irlandés	\$175 ^{oo}
Espresso 60 ml	\$59 ^{oo}	Latte	\$69 ^{oo}
Espresso doble	\$89 ^{oo}	Té	\$69 ^{oo}
Espresso doble cort	\$89 ^{oo}		
		Carajillo	\$195 ^{oo}

DIGESTIVOS



Anís Chinchon Dulce	\$120 ^{oo}
Anís Chinchon Seco	\$120 ^{oo}
Pacharan Basarana	\$130 ^{oo}
Licor 43	\$170 ^{oo}
Baileys	\$180 ^{oo}
Strega	\$210 ^{oo}
Chartreuse Verde	\$280 ^{oo}
Cognac Martell VSOP	\$280 ^{oo}

Todos los precios están expresado en moneda nacional e incluyen IVA. Aceptamos efectivo, tarjeta de debito y crédito como métodos de pago.

ASADITOMAR

BEBIDAS

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

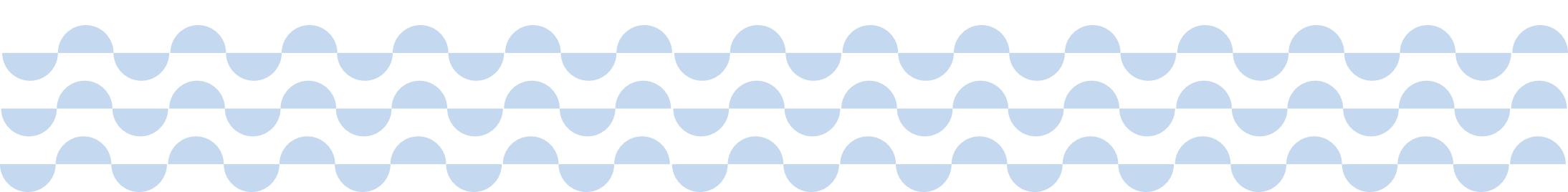
	SHOT	BOTELLA
Bacardi Blanco	\$65°°	\$1,190°°
Bacardi Mango	\$75°°	\$1,290°°
Matusalem Clásico	\$65°°	\$1,200°°
Matusalem Platino	\$65°°	\$1,200°°
La Gloria Añejo	\$95°°	\$1,390°°
Zacapa 23	\$190°°	\$2,200°°



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

BEBIDAS

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.