

EL CONSUMO DE MARISCOS CRUDOS ES
RESPONSABILIDAD DE QUIÉN LOS CONSUME

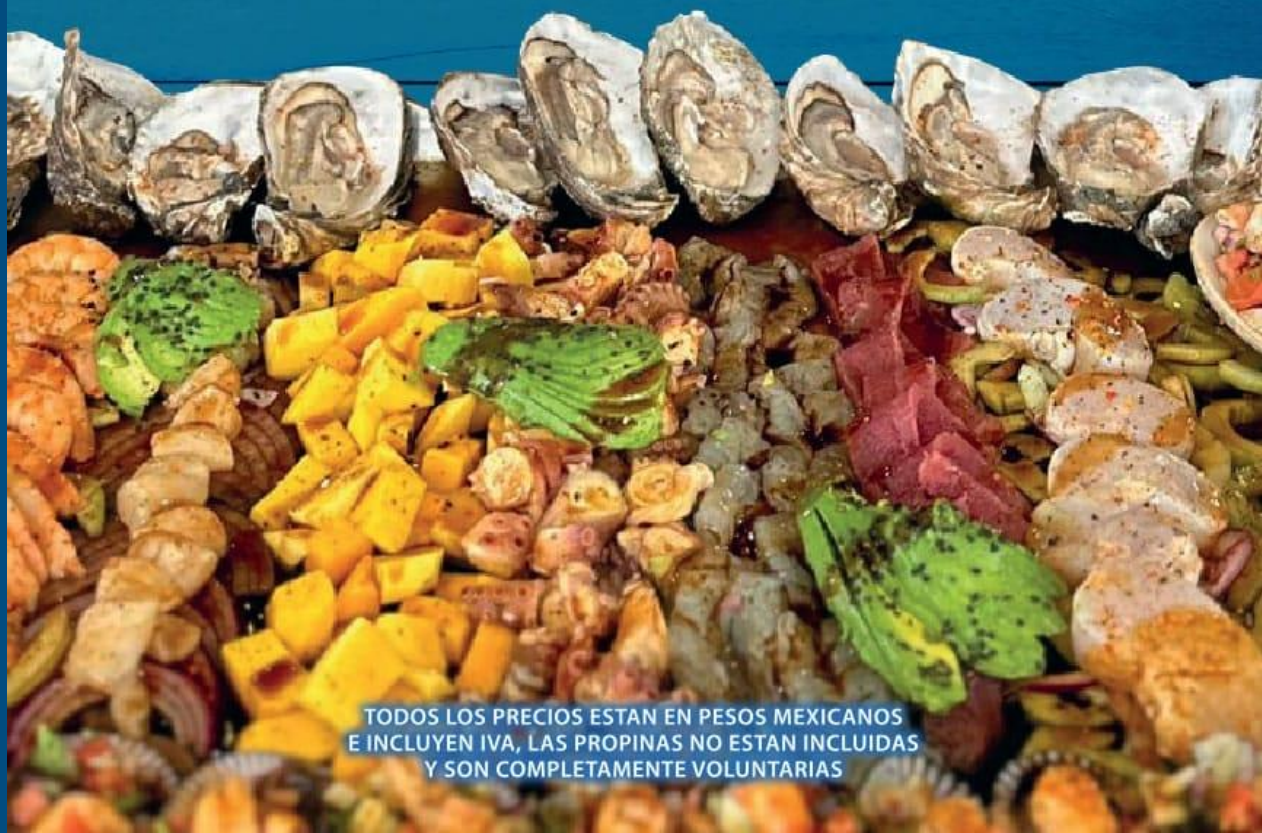
SABRO SITOS

del mar

de Nayarit a tu paladar

📍 Av. Del Servidor Público #1368
Colonia Plaza Real CP 45138 Zapopan Jalisco.

📍 Anillo Periférico Norte Manuel Gómez Morín
#203 Colonia El Vigía CP 45140 Zapopan Jalisco



TODOS LOS PRECIOS ESTAN EN PESOS MEXICANOS
E INCLUYEN IVA, LAS PROPINAS NO ESTAN INCLUIDAS
Y SON COMPLETAMENTE VOLUNTARIAS



Calientes

Todos nuestros platillos calientes van acompañados con arroz y ensalada

Camarones empanizados 500 g	\$195
Camarones al ajillo 500 g	\$195
Camarones al mojo de ajo 500 g	\$195
Camarones a la diablo 500 g	\$195
Camarones a la mantequilla 500 g	\$195
Camarones philadelphia 500 g	\$285
Camarones al coco 500 g	\$285
Filete al mojo de ajo 500 g	\$190
Filete al ajillo 500 g	\$190
Filete a la mantequilla o a la plancha	\$190
Pescado frito	
(Mojarra o Huachinango) 500 g	Sujeto a disponibilidad
Posta de Salmón	\$245
<small>(ajo, mantequilla, finas hierbas, ajillo, plancha).</small>	



Cocteles

Coctel de camarón	\$185
<small>200 g de proteína, pepino, cebolla, cilantro, jitomate y caldo de camarón.</small>	
Coctel de camarón + Pulpo	\$195
<small>200 g de proteína, pepino, cebolla, cilantro, jitomate y caldo de camarón.</small>	
Coctel de Pulpo	\$210
<small>200g proteína, pepino, cebolla, cilantro, jitomate y caldo de camarón .</small>	
Campechana	\$235
<small>200 g de proteína, pepino, cebolla, cilantro, jitomate y caldo de camarón.</small>	



Zarandeados

Camarones Zarandeados 1/2 K	\$225
Camarones Zarandeados 1 K	\$395
Ostiones Zarandeados 12 pz	\$215
Ostiones Zarandeados c/ Queso 12 pz	\$235
Pulpo Zarandeado 600 g	\$515

"El tiempo de nuestros zarandeados están sujetos a demanda"

Para los peques

Hamburguesa de res	\$95
Hamburguesa de camarón	\$125
Nuggets 7 pz	\$145
<small>acompañado de papas a la francesa.</small>	
Papas a la francesa	\$75
Coctelito	\$95
<small>Camarón picado 35 g, jitomate, pepino, cebolla y consomé de camarón</small>	
Dedos de pescado	\$145
<small>tiras de pescado empanizado acompañada de papas fritas.</small>	



Bebidas

Agua de Sabor 500 ml.....	\$55	Michelada Especial 946 ml.....	\$115
Piña con alfalfa, horchata, jamaica y guayaba con fresa.		A base de caldo de camarón, clamato, salsas negras, sal, limón, cerveza 210ml.	
Refresco 355 ml.....	\$45	Michelada Sabrosa.....	\$145
Mineral/ Natural.		Tradicional preparado, botana arriba (camaron, cecina, pepino y papas doradas).	
Limonada 946 ml.....	\$95	Agua Natural.....	\$25
Limonada Frutos		Cerveza Corona 210 ml.....	\$30
Rojos 946 ml.....	\$125	Cerveza Pacifico 210 ml.....	\$31
Blue lemon 946 ml.....	\$125	Modelo Especial 355 ml.....	\$55
limonada azul, boost, limon natural, coronada con berries y hierbabuena.		Negra Modelo 355 ml.....	\$55
Tropical maracuya 946 ml.....	\$125	Ultra Michelob 355 ml.....	\$65
(Refrescante mix de frutos tropicales).		Cubeta Corona 10 pz.....	\$290
Naranja 946 ml.....	\$95	Cubeta Pacifico 10 pz.....	\$300
Mineral/ Natural.		Ballena Pacifico 940 ml.....	\$105
Coco natural.....	\$95		
Clamato preparado 355 ml.....	\$95		
Michelada Clásica 946 ml.....	\$95		
Tradicional, sal, limon, salsas negras, clamato y cerveza 210ml.			

Digestivos

Capuccino.....	\$75
Cafe Americano.....	\$60
Carajillo.....	\$125
Frailecillo.....	\$145
Canija.....	\$125

Flamingos

Daiquiri, Frapeado con un toque de ron, fruta natural y endulzante.

Fresa.....	\$135
Piña coco.....	\$135
Mango.....	\$135



Los que si pegan

Mojito de jagger.....	\$105	Mezcalita de jamaica.....	\$125
Fusion del clásico mojito, frutos rojos y generoso shot de jagger.		fusión de frutos rojos y Jamaica con un shot generoso de mezcal.	
Lemon Peach.....	\$145		
Refrescante limonada mineral con un toque de licor de durazno.			

Postres

Platanos fritos 200g.....	\$95	Plátano especial.....	\$125
(Platanos fritos acompañados de lechera).		Plátano frito con cobertura de azúcar montado sobre mermelada de frutos rojos, canela, nieve vainilla).	
Brownie con nieve 200g.....	\$115	Helado le Cascarie 1 pz.....	\$90
Platano empanizado 1pz.....	\$115		

Extras

Arroz 150g.....	\$35	Extra de Camarón 100 g.....	\$80	Vaso escarchado.....	\$25
lechuga, zanahoria rallada, cebolla y pepino.		Sal y limón.			
Ensalada 200 g.....	\$45	Extra de Pulpo 100 g.....	\$105	Vaso michelada 100 ml.....	\$45
Extra de fruta de temporada 180 g.....	\$45	Extra de consome.....	\$20	Vaso Clamato 100 ml.....	\$25
Extra de Queso 50g.....	\$25	Cecina 40g.....	\$95		

Entradas



- Paté de camarón \$175
250g mousse de camarón, traído desde la isla de Mexcaltitán, Nayarit.
- Camarones cucaracha \$175
250g camarón pequeño, doradito y bien picosito, ideal para botanear.
- Duro ceviche de camarón \$135
330g ceviche estilo Nayarit montado en duro o también conocido como chicharrón de harina.
- Duro ceviche de Sierra \$125
330g ceviche de pescado estilo Nayarit montado en duro
- Botana de camarón seco \$195
Tradicional botana nayarita, camarón seco 100g, pepino, jitomate y cebolla.
- Tostitos Ceviche de sierra 250g \$135
- Tostitos Ceviche de camarón 250g \$145

- Tostitos Aguachile 250g \$155
Negro / Verde / Rojo.
- Tostitos de Ceviche Mixto 250g \$155
Camarón crudo, camarón cocido, camarón seco, pulpo y atún.
- Albóndigas de camarón 7pz \$165
Albóndigas de camarón molido, fritas y acompañadas de salsa de aguachile verde (secas o en caldo).
- Aros de pulpo 200 g \$165
- Chicharrón de pescado 275 g \$185
- Chicharrón de atún 310 g \$235
- Tiradito de atún \$195
Finas tiras de atún, aceite de oliva acompañados de salsa negra y chile serrano.
- Tiradito de Salmón \$235
Finas tiras de salmón, aceite de oliva, acompañados de salsa soya y chile serrano.
- Guacamole 110 g \$165
Acompañado de totopos y cecina.

Tostadas



- Tostada de ceviche de camarón \$75
- Tostada ceviche sierra \$65
- Tostada ensalada de surimi \$80
- Tostada camarón cocido \$75
- Tostada camarón crudo+cocido+seco \$105
- Tostada pulpo cocido \$110
- Tostada de marlin \$65
- Tostada de sashimi de atún \$85
- Tostada de sashimi de salmón \$105
- Tostada de ceviche de pescado \$75
- Tostada de aguachile \$85
Negro / Verde/ Rojo.
- Tostada callo de hacha 100 gr \$210
- Tostada ceviche peruano \$95

Ordenes

- Ceviche de camarón 450 g \$225
- Ceviche de pescado 450 g \$220
- Aguachile 450 g \$235
Negro / Verde / Rojo
- Sashimi de atún 450 g \$265
- Sashimi de salmón 450 g \$275
- Empanadas de camarón 3 pz \$195
- Ceviche de camarón estilo nay 450 g \$245
- Ceviche de sierra 300 g \$215
- Aguachile de fresa 450 g \$265
- Marlin 400 g \$185



Tacos

Taco gobernador	\$45
Salteado de pimiento verde, cebolla , queso y camarón.	
Taco Marlin	\$40
Taco especial de pulpo	\$95
Tortilla de maíz azul, tentáculo zarandeado, germinado de alfalfa y aderezo de la casa.	
Taco de Jaiba	\$120
Tortilla de remolacha, jaiba frita coronada con cebolla y habanero, rábano y cilantro.	
Taco sabrositos	\$75
Dorado de marlin, coronado con aguachile y aderezo de la casa.	
Empanada de camarón	\$75
Empanada de pulpo	\$85
Empanada de camarón con queso	\$95
Empanada de pulpo con queso	\$105



Conchas

Ostión de Nayarit 6 pz	\$145
Ostión de Nayarit 12pz	\$190
Ostión de Piedra 6pz	Sujeto a disponibilidad
Pata de mula 6pz	\$85
Pata de mula 12pz	\$120
Pata de mula preparada 12 pz	\$185
Almeja Reyna 1pz	\$125
Almeja Melón	Sujeto a disponibilidad
Almeja Mantequilla	Sujeto a disponibilidad
Almeja Chocolate 3 pz	Sujeto a disponibilidad

Pa crudear

Shot de Camarón Preparado quitacruda a base de salsas negras, 30 g de camarón picado, cebolla y pepino.	\$85
Shot de Ostión 30 g de ostión.....	\$85
Shot de Pulpo 30 g de pulpo.....	\$95
Shot Mixto Preparado quitacruda a base de salsas negras, camarón, ostión y pulpo 35 g.....	\$105
Levantamueertos Preparado quitacruda a base de caldo de camarón , 30g de proteína y picante.....	\$95
Balazos 3 piezas (camarón/ostión).....	\$195
Cecina Especial 70g de cecina, pepino, papas doradas y preparado especial de salsas.....	\$195



Estrella de la Casa

Charola

Ensalada Sabrosa 1K **\$435**

La estrella de la casa, camarón crudo+ camarón cocido + pulpo +callo de almeja +atún, bañada en salsas negras, pimienta, limón, chiltepín y fruta de temporada.

Agrega extras a tus charolas

Arma tu charola tan grande como desees.

- Ostiones 12pz **\$190**
- Ostiones 6pz **\$145**
- Patas de Mula 12pz **\$120**
- Pata de mula 6pz **\$85**
- Pata de mula Preparadas **\$185**
- Manitas de jaiba **Sujeto a disponibilidad**
- Cecina 40 g **\$95**
- Callo de hacha **Sujeto a disponibilidad**
- Almejas (Reina , Melón, Mantequilla) **Sujeto a disponibilidad**
- Almeja Chocolate 3pz **\$125**
- Camarón para pelar **\$235**
- Camarón seco **\$195**



Ensaladas Mixtas

- Cam crudo + Cam cocido 650 g **\$235**
- Cam crudo + pulpo 650 g **\$310**
- Cam + callo 500 g **\$335**
- Camarón crudo + cam cocido + pulpo 650 g **\$285**
- Cam crudo + cam cocido + pulpo + callo 650 g **\$375**
- Cam crudo + cam cocido + callo 650 g **\$355**
- Cam crudo + callo + pulpo 650 g **\$370**
- Cam cocido + pulpo 650 g **\$310**
- Cam cocido 500 g **\$225**
- Cam crudo 500 g **\$210**
- Pulpo para picar 500 g **\$320**
- Camarones para pelar 300 g **\$235**
- Callo hacha 200 g **Sujeto a disponibilidad**
- Cecina **\$95**
- Fruta de temporada **\$45**

Especialidades

Tostada atún caramelo **\$80**
 Servida en wonton, atún en cubos, marinado y curtido en limón, coronado con cebolla frita, aguacate, aderezo de la casa y caramelo.

Tostada tartar de atún **\$90**
 Cubos de atún marinado en limón, con salsa de 3 chiles.

Tostada aguachile de fresa **\$95**
 Tradicional aguachile, con trozos de fresa, salsa de jamaica especial de la casa.

Tostada Valdivia **\$135**
 Cama de ensalada de surimi, camarón cocido + pulpo, chile de aceite con cacahuete, coronado con aguacate.

Aguachile blanco **\$110**
 Tradicional aguachile con toque de leche de coco, coronado con hojas de cilantro, cebolla, y toque de aceite de perejil.

Callo de robalo **\$155**
 Trozos de pescado robalo marinados en limón, sobre una salsa de tomate picante y unas gotas de aceite de oliva, cebolla y pepino.