



PESCAITO

PESCADERÍA, RESTAURANTE, MIXOLOGÍA

TEQUILA
30-30®
CRISTALINO

MENÚ DE ALIMENTOS



TODOS NUESTROS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO

Entradas

1/2 Orden

Ceviche

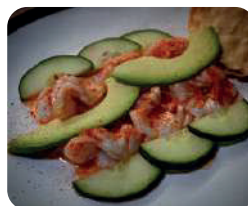
Pescado picado	\$120	\$210
Molida	\$110	\$190
Marlín a la Mexicana	\$120	\$215



Pescado curtido acompañado de zanahoria, pepino y una mezcla de salsas de la casa.

Aguachile (rojo, negro, verde)

Camarón	\$155	\$245
Pulpo	\$165	\$285
Mixto	\$165	\$285



Mariscos curtidos acompañados de pepino, aguacate, cebolla, especias y salsas de la casa.

Ensaladas

Camarón	\$195
Pulpo	\$215
Salmón	\$195
Atún	\$155



Base de lechuga, jitomate, cebolla y pepino con una vinagreta especial de la casa, acompañada con la proteína de su preferencia.

Sashimi

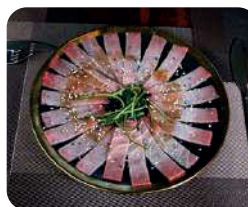
Atún	\$235
Salmón	\$235
Pulpo	\$255



Saborea un corte medianamente fino de proteína acompañado con un toque de cítricos.

Carpaccio

Atún	\$235
Salmón	\$235
Pulpo	\$255



corte laminado fino de proteína con un toque de cítricos acompañado de una salsa especial de la casa.

Entradas

1/2 Orden

Tacos Gobernador

Camarón	\$55
Marlín	\$50
Pulpo	\$75
Chorizo de pescado	\$50



Taco dorado en mantequilla, con la proteína de su preferencia y queso gratinado.

Tapas (8 pzas)

Salmón	\$125
Atún	\$125
Marlín	\$125
Pulpo	\$135
Chorizo de pescado	\$125
Mixta	\$135



Base de pan tostado sazonado con mantequilla y finas hierbas, acompañado con la proteína de su preferencia.

Sopas

Camarón	\$215
Pescado	\$215
Mixta	\$215



Fondo blanco a base de mariscos, mejor conocido fumet y la proteína de su preferencia.

Cremas

Camarón	\$215
Pulpo	\$215



Combinación gourmet a base de productos lácteos, sazonada con especias de la casa y la proteína de su preferencia.

MENÚ DE ALIMENTOS



TODOS NUESTROS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO

Platos Fuertes

Pescaíto de la casa

Aros de calamar	\$185
Pescado pescaíto	\$185
Camarón pescaíto	\$245
Salmón pescaíto	\$245



Marinado especial de Andalucía, preparado en fritura profunda.

filetes

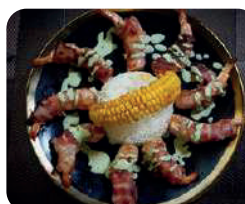
Atún	\$210
Basa	\$155
Cazón	\$210
Tilapia	\$155
Salmón	\$255



Filete salseado a su preferencia:
A la diabla, al ajo, mantequilla, cilantro, 3 quesos, vino blanco, empanizado y a la plancha.

Camarones

Momia	\$245
Diabla	\$245
Ajillo	\$245
Coco	\$245
Empanizado	\$245
Plancha	\$245
3 Quesos	\$245
Vino Blanco	\$245
Cucaracha	\$245
Zarandeado	\$245



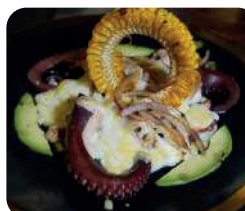
Camarones a la Momia rellenos en queso manchego y envueltos en tocino.



Camarones Empanizados con una pasta especial de la casa y una mezcla de pan y panko.

Pulpo

Diabla	\$285
Ajillo	\$285
Zarandeado	\$285
Mantequilla	\$285
Gratinado	\$285



Pulpo Cocido sazonado con salsas y especias de la casa.

Platos Fuertes

Cocteles

Camarón	\$195
Pulpo	\$235
Mixto	\$235



Fumet de la proteína de su preferencia con un salseo mixto con aguacate

Torre de mariscos

Camarón	\$255
Pulpo	\$285
Mixta	\$285



Combinación de la proteína deseada, pepino, aguacate, jitomate, cebolla y salsas mixtas en presentación de torre.

Carne de res

Vacío	\$315
-------	-------



Cortes finos sazonados con una variedad de especias, cocinados al término de su preferencia

Pechuga de pollo

3 Quesos	\$210
Plancha	\$195



Medallón de pollo sazonado con una variedad de especias de la casa.

Guarniciones

Ensalada fresca	\$45
Verdura cocida	\$45
Arroz	\$45
Puré de papa	\$45



Acompañamientos variados con un sabor especial, para disfrutar de su platillo.

Postres

Pasteles	\$80
Helado	\$80
Pay	\$80
Flameados	\$190
Sugar Free	\$100
Flan y jericalla	\$60



Variedad de postres exquisitos para amenizar tu estadía.

MENÚ DE BEBIDAS



Bebidas

Refrescos 355 ml

Coca cola	\$40
Coca cola zero	\$40
Sprite	\$40
Squirt	\$40
Manzanita	\$40
Fanta	\$40
Agua mineta lata	\$40

Bebidas sin Alcohol

Limonada	\$45
Naranjada	\$45
Piñada	\$80
Fresada	\$80
Agua del día	\$45

Cerveza nacional 355 ml

Modelo especial	\$55
Negra modelo	\$55
Corona	\$45
Corona light	\$45
Victoria	\$45
Ultra	\$65
Pacífico	\$55

Cerveza importada 355 ml

Heineken original	\$55
Heineken silver	\$55
Heineken 00	\$45

Cerveza preparada

Michelada con clamato	\$75
Rusa	\$60

Cafetería

Café

Espresso	\$45
Espresso doble	\$55
Espresso cortado	\$45
Americano	\$40
Latte	\$40
Carajillo	\$145
Frappuccino	\$65
Cappuccino	\$65

Té

Té negro	\$35
Té verde	\$35
Manzanilla	\$35
Frutos Rojos	\$35

TEQUILA
30-30®
CRISTALINO

Mixología

Mixología con alcohol

Sweet dreams	\$125
Appleton, aperol, jugo de limón, jarabe natural y frambuesa.	
Cadiz	\$130
Tequila, licor de chile ancho, jarabe, jugo de limón y frutos rojos macerados.	
Mayahuel	\$165
Mezcal, aperol, jugo de piña, angostura y flor comestible y agua mineral.	

Artemisa	\$120
Vino rosado, jarabe, jugo de limón, sprite y appleton state.	
Calíope	\$130
Vino tinto, smirnoff, jugo de limón, jarabe y jugo de arandano.	
Carlos I	\$165
Brandy magno, amaretto y vermouth rosso.	
Tequila del bosque	\$125
Tequila espolón blanco, zarzamora, jarabe, jugo de limón, ancho reyes, licor de naranja y jugo de zarzamora	

Mixología macrobiótica

Rose sorbet	\$110
Moras, chardo, cocotte y mixer de mango.	
Noughty	\$100
Vino tinto, smirnoff, jugo de limón, jarabe y jugo de arandano.	
Exotich	\$145
Piña licuada, zumo de naranja, granadina y agua mineral.	

Kiwi mint	\$155
Rodajas de kiwi licuadas, menta, agua mineral y canela.	
Daiquiri	\$115
Pulpa de sandía, jugo de uva, almíbar y zumo de limón.	
Mimosa	\$120
Jugo de naranja, cocotte rosé y mixer de Jamaica.	

Coctelería tradicional

Margarita	\$95
Cosmopolitan	\$95
Manhattan	\$105
Martini	\$95
Daiquiri	\$95
Moscow mule	\$115
Mojito	\$95
Old fashion	\$120

Piña colada	\$95
Aperol spritz	\$120
Sazerac	\$120
Mint julep	\$95
Aviation	\$120
Gin rickey	\$95
Tom Collins	\$95

Vinos y licores

Vinos tintos		Botella
Sant Tomás 31.8r	750 ml	\$980
Sant Tomás 31.8r	750 ml	\$980
Beronia cr	750 ml	\$700
Gran Corona Torres	750 ml	\$900
Arienzo Marqués R	750 ml	\$700
Casillero del Diablo	750 ml	\$515
Santa Digna Merlot	750 ml	\$540
Santa Digna cs	750 ml	\$630
Sangre de Toro Reserva	750 ml	\$700
Robert Mondavi Cs	750 ml	\$500
Robert Mondavi Pinot Noir	750 ml	\$600
Concha Toro Reservado Cs	750 ml	\$400
Altos Ibéricos	750 ml	\$700
Copa de Blanco o Tinto		\$55

	2oz	Botella
--	-----	---------

Mezcal

Unión	700 ml	\$125	\$1,000
400 conejos	750 ml	\$125	\$950

Ron

Matusalén cl	750 ml	\$85	\$700
Bacardí blanco	750 ml	\$60	\$650
Appleton state	750 ml	\$90	\$750

Cordiales

	2 oz
Amaretto	\$125
Drambuie	\$185
Chartreuse	\$220
Chinchón Dulce	\$90
Baileys	\$95
Licor de Café Kahlúa	\$50
Frangelico	\$95
Aperol	\$80
Campari	\$95
Licor 43	\$110
Rompope	\$45
Cointreau	\$130
Pisco	\$90
Grand Marnier	\$160
Doubonnet	\$90
Limoncello	\$45
Ancho Reyes	\$45



TEQUILA 30-30® CRISTALINO

2oz Botella

Tequila

30-30 Blanco	\$75	\$750	700 ml
30-30 Reposado	\$95	\$950	700 ml
30-30 Cristalino	\$120	\$1200	750 ml
1800 Okuda Essen	\$200	\$2,000	750 ml
Maetro Dobel	\$125	\$1,280	700 ml
Campo Azul Blanco	\$75	\$750	750 ml
Campo Azul D	\$140	\$1,450	750 ml
Don Julio Blanco	\$120	\$1,200	700 ml
Don Julio Reposado	\$165	\$1,600	700 ml
Tradicional Reposado	\$120	\$1,200	695 ml

Whiskey

Jhonny Walker Red Label	\$100	\$850	700 ml
Jhonny Walker Black Label	\$170	\$1,400	750 ml
Jack Daniels	\$95	\$950	700 ml
Buchanan's 12	\$170	\$1,600	750 ml

Vodka

Smirnoff	\$65	\$500	750 ml
Absolut Azul	\$65	\$550	750 ml
Stolichnaya	\$85	\$750	750 ml
Sky	\$75	\$600	750 ml

Cognac y Brandy

Martell VSOP	\$220	700 ml
Torres 5	\$65	700 ml
Magno	\$90	700 ml

Ginebra

London No.1	700 ml	\$190	\$1,700
Beefeater	750 ml	\$95	\$800
Tanqueray	750 ml	\$120	\$1,000
Bulldog		\$140	\$1,200