

35
ANIVERSARIO
1988-2023



Entradas

Appetizers



Chicharrón de calamar

Arroz marinero \$15.99
Fried rice with seafood (shrimps, octopus and snail) and a touch of soy sauce.
Frito y mariscos mixtos con un toque de salsa de soya

Chicharrón de pescado o camarón \$20.99
Fried marinated fish or shrimp
Trozos de pescado o camarón marinados y fritos

Queso fundido \$14.00
Melted cheese served with spicy pork, green chili peppers and flour tortillas
Queso con chilorio y chile verde (con tortilla de harina)

Toritos de camarón



Toritos de camarón o marlín (6pz) \$14.99
Yellow peppers opened and stuffed with shrimp or marlin, and prepared house soy sauce
Chiles caribes abiertos sin semilla rellenos de camarón o marlín marinado y fritos, bañados con salsa de soya preparada

Tostadas

price per piece

Embarazada \$14.99
Cooked shrimp, octopus and crab meat (in season) or marlin with tomato, onions and avocado
Camarón, pulpo, jaiba (en temporada) o marlín y mayonesa

Ceviche de camarón o pescado \$8.99
Raw shrimp or fish marinated in lemon and salt with fresh vegetables and spices
Camarón o pescados curtidos en limón y sal con verdura fresca



Ceviche



Mamalona

Tostada Mamalona \$16.99
Cooked shrimp, octopus and scallop with black house sauce and hot sauce (optional)
Camarón, pulpo, callo de hacha picado y aguacate, sazonado en una tostada, untada de aguacate y aderezo de la casa



Jaiba \$8.99
Crab meat with mayonnaise, tomato, onion and avocado
Pulpa de jaiba con mayonesa, tomate, cebolla y aguacate



Coqueta

Tostada Coqueta \$8.99
Red tuna topped with avocado and chipotle dressing and french fried onions in special sauce
Cubos de atún aleta roja montados en una tostada horneada con cebollitas capeadas en salsa especial

México Lindo \$6.50
Marinated octopus tentacle mounted on corn tortilla with guacamole and bandera sauce
Tentáculo de pulpo adobado montado en tortilla de maíz con guacamole y salsa bandera

Camarón \$6.50
Crushed shrimp with cheese in corn tortilla
Camarón con queso en una tortilla de maíz



México Lindo

Marlín \$6.50
Shredded marlin with cheese in corn tortilla
Marlín con queso en tortilla de maíz



Taco pulpo

Pulpo \$6.50
Pieces of cooked octopus with cheese in corn tortilla
Pulpo con queso en una tortilla de maíz



Taco cajeme

Taco Cajeme \$8.99
Flour tortilla, pork rind (60g) and shrimp (3pz)
Tortilla de harina, chicharrón (60g) y camarón (3pz)

Jimmy bañado \$8.99
Shrimp and octopus cooked with cheese marinated spicy pork in flour tortilla smothered in red sauce
Camarón y pulpo bañado en una salsa de tomate con un toque de chipotle, crema y aguacate (Con chilorio y queso) en tortilla de harina



Jimmy Bañado

Carne asada \$4.99
Steak taco

Molcajete Sultan \$29.99
Mix of crackling shrimp (80gr) and fish (100gr), mounted on guacamole and pico de gallo
Combinación de chicharrón de camarón (80gr) y pescado (100gr), montado en guacamole y pico de gallo

Camarón Cucaracha \$29.99
Shrimp with head butterflied open marinated in our speacial house sauce and cooked on our open grill
Camarón con cabeza, abierto como mariposa, marinado en un aderezo de la casa, puestos a la parrilla

Guacamole \$15.00
Fresh made to order

Torre Arbolitos \$39.99
Mixed seafood tower, shrimp, nail snail, octopus, sea scallops, mixed ceviche drenched in a special house made sauce
Torre mixta de mariscos, camarón, caracol de uña, pulpo, callo, ceviche mixto bañada en una salsa especial de la casa

Chicharrón de calamari \$20.99
Pieces of marinated and fried calamari with sweet sour sauce
Trozos de calamar marinado y fritos con una salsa oriental



Boneless de Camarón \$25.99
Overflowed in a mix of sauces Mexico Lindo
Rebozados en una mezcla de salsas México Lindo

Mariscos Frescos y Cócteles

Plated Fresh and Cocktails

Ostión en su concha



! Camarón o pulpo
Cóctel \$20.99 Chabela \$25.99
Shrimp or octopus with seasoned clamato base sauce, topped with raw onions, tomato, cucumber and avocado
Camarón o pulpo, tomate, pepino, jugo de limón, pepino, jugo de camarón, camarón y aguacate

! Agasajo
Cóctel \$20.99 Chabela \$26.99
Raw shrimp, cooked shrimp, octopus, scallops, onions, tomato, clamato spicy juice and lemon juice
Servido en chabela, camarón crudo, camarón cocido, pulpo, callo de hacha, tomate, cebolla y salsa picante

! Campechana
Cóctel \$20.99 Chabela \$25.99
Shrimp ceviche, fish ceviche, crab meat, sea snail cocktail with a clamato and lemon base juice
Ceviche de pescado, ceviche de camarón, caracol chino, jugo de camarón, jaiba, pulpo, camarón cocido y crudo

! Camarón aguachile
\$27.99
Raw shrimp plate prepared with lemon, cucumber, chile serrano, pepper, red onion, a touch of clamato juice and spicy black house sauces
Camarón fresco en jugo de limón salsa aguachile, chiltepín, pepino, cebolla morada y chile serrano

! Ceviche de pescado o camarón \$22.99
Raw shrimp or fish marinated in fresh lemon juice with tomatoe, onions and cilantro
Pescado o camarón curtido en limón con tomate, cilantro y cebolla

! Callo de hacha \$31.00
Raw sea scallops with onion, serrano peppers and fresh lemon juice
Preparado en jugo de limón cebolla y chile serrano

! Almeja chocolata (Pieza)
(1/2 Dozen) \$26.00 (Dozen) \$48.00
Chocolate clams topped with tomato, onions and cilantro
Preparada con clamato, tomate, cebolla y cilantro

! Camarón para pelar (1lb) \$30.99
Cooked and ready to peel shrimp served with house sauce

! Ostión arbolitos (Pieza)
(1/2 Dozen) \$26.00 (Dozen) \$48.00
Ostión en su concha con callo de hacha y camarón sazonado y un toque de salsas de la casa, cebolla y serrano

! Ostión en su concha
(1/2 Dozen) \$16.00 (Dozen) \$28.00
Chucked oysters
Ostiones de cultivo abiertos al momento en cama de hielo o al natural

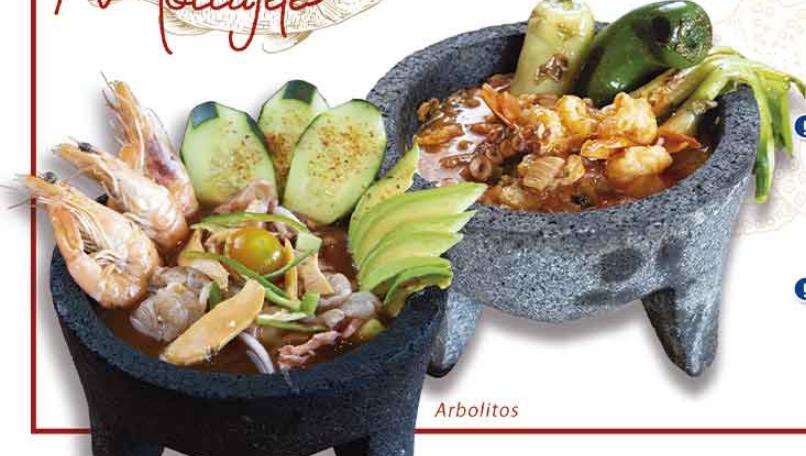
! Ceviche arbolitos (180g) \$25.99
Marinated shrimp in lemon juice with red onions, cucumbers and special house juice
Camarón curtido en limón, pepino, cebolla morada, chile pico de pájaro molido y salsa guacamaya



Almeja chocolata

Molcajetes

Don Carlos



Arbolitos

! Arbolitos \$29.99
Raw shrimp, coocked shrimp, octopus, sea callops sea snails with cucumbers, avocado, serrano peppers, fresh lemon juice and house speciality sauce
Camarón crudo y cocido, pulpo, callo de hacha, caracol de uña, pepino, aguacate, chile serrano, limón, Clamato y salsa negras

! Cielo, mar y tierra caliente \$29.99
Cooked shrimp, flank steak fajitas and grilled chicken breast in seared house with yellow corn tortillas
Camarón cocido, fajitas de arrachera, pechuga de pollo asada al carbón con salsa tatemada, acompañado de tortillas doradas de harina y maíz

! Don Carlos caliente \$29.99
Cooked octopus, fish and shrimp in olive oil, butter and drunk house (specialty sauce infused with tequila)
Trozos de pulpo, pulpo pescado y camarón cocinados en aceite de olivo, mantequilla y salsa borracha, contiene tequila



Vichi



Vichi

Fish juice broth, served in glass
Jugo de caldo servido en una taza

\$4.99

Caldo largo

Caldo largo

Sea food stew fish, shrimp, octopus, snail and vegetables in a broth
Caldo de pescado, pulpo, caracol, camarón y vegetales

\$21.99



Caldo de camarón o pescado \$21.99

Shrimp or fish in broth with vegetables
Camarón o pescado cocinado con verduras en su caldo



Mariscos

Your favorite choice of shrimp, crabmeat, octopus, marlin or tuna fish lettuce, tomato, onion, celery and jalapeños finely chopped with mayonnaise dressing
Camarón, atún, marlín o mariscos mixtos sazonados, lechuga, tomate, cebolla, apio y jalapeño finamente picado

\$18.00

Ensalada mixta



Cesar

Classic cesar salad with grilled chicken
Cesar con pechuga de pollo a la parrilla

\$15.00



Langosta a las brasas 8oz

Grilled lobster

\$60.00



A las brasas

Pescado Frito

Deep fried fish seasoned with spices
Cortado en rombos y sazonado con especias

\$23.99

Zarandeado

Grilled boneless fish prepared as you wish
Entero deslomado y preparado al gusto

\$45.00

Pescado frito



Pescado frito



Filetes

Fish Fillets

Al mojo de ajo \$23.99

Seasoned fish fillet, grilled, topped with an oil and garlic flake sauce
Filete de pescado sazonado a la plancha bañado al mojo de ajo

A la plancha \$23.99

Seasoned fish fillet grilled
Filete de pescado sazonado a la plancha

Ranchero \$23.99

Fish fillet, grilled with butter and topped with a mixture of onion, tomatoes, serrano and anaheim peppers
Filete de pescado a la plancha con un toque de mantequilla bañado en una salsa ranchera

Empanizado \$23.99

Breaded fish fillet seasoned and fried
Filete de pescado empanizado

Al mojo de ajo \$25.99

Grilled shrimp topped with garlic sauce
Camarón sazonado a la plancha bañado al mojo de ajo

A la plancha \$25.99

Grilled without the shell
Camarón sazonado a la plancha con un toque de mantequilla sin cascara

Rancheros \$25.99

Cooked shrimp with butter and mixture of onions, tomatoes, serrano and Anaheim peppers
Camarón cocinado con un toque de mantequilla bañados en una salsa ranchera

Empanizado \$25.99

Seasoned and breaded shrimp
Camarones empanizados

Con espinacas \$23.99

Fish filled with sauteed spinach
Bañado con un guiso de espinacas y gratinado

Relleno (230g) \$24.99

Fish fillet grilled with butter stuffed with both shrimp and marlin, with cheese melted on top
2 trozos de filete de pescado cocinados a la plancha con mantequilla, relleno de camarón y marlín gratinado con queso chihuahua

Puntas al albañil \$24.99

Slices of fish marinated and battered, grilled with onions, bacon and chile caribe with corn tortillas and a side of tartar sauce
Trocitos de pescado marinado a la plancha con cebolla, chile jalapeño, caribe, tocino y tortillas semidoradas

Filete Zarandeado \$23.99

Thick fish fillet with house marinade covered with onion, chili and bacon
Filete de pescado grueso con adobo de la casa cubierto de cebolla, chile y tocino



Camarones

Shrimp

A la boston \$25.99

Shrimp stuffed with cheese wrapped in bacon and grilled with melted cheese on top
A la plancha abierto y relleno de queso chihuahua enrollado con tocino ahumado y gratinado

A la diabla \$27.99

Shrimp cooked in skillet with butter, flour, milk and cream with a touch of chipotle and chiltepín chili
Cocinados con mantequilla, harina, leche evaporada, media crema con un toque de chile chipotle y chiltepín

A las brasas (230g) \$27.99

Butterfly opened shrimp grilled with the shell
Camarón abierto mariposa, sazonado con cáscara

Filete relleno

Filete con espinacas

Camarón ranchero

Camarones a la boston

Price by lbs.



Pulpos

Octopus

Pulpo morita (180g)

Chopped octopus sauteed in spicy morita sauce, onions and corn
Pulpo en trozos a la plancha con un toque de chile morita acompañado de papa cambray, elotito, cebolla y chilaca

\$26.99

Pirata (180g)

Chopped shrimp, octopus and marlin in spicy teriyaki sauce with guacamole
Trozos de pulpo, camarón y marlin a la plancha, guacamole con un toque de salsa teriyaki y chile de árbol

\$26.99

A las brasas (250g)

Grilled and seasoned octopus

\$29.99

A las brasas





Especialidades

Specialties



Filete especial

Filetes

Fish Fillets

Filete a la campesina \$26.⁹⁹
 Thick fish fillet with butter, tomatoe, onion and chili pepper, broiled or grill
 Filete grueso de pescado a la mantequilla acompañado de tomate, cebolla y chile relleno de queso a la plancha o a la parrilla

\$26.⁹⁹

Filete florista

Fish fillet on a bed of spinach and mashed potatoes topped with two shrimp
 Filete grueso de pescado sobre una cama de espinacas y puré de papa acompañado de dos camarones con crema blanca

Filete Florista



Filete al ajillo con nopal

Fish fillet in the grill with cactus based in guajillo and garlic sauce
 Filete grueso de pescado a la plancha con nopal y salsa guajillo

\$26.⁹⁹

Filete especial

Thick fish fillet with three color peppers, onion, asparagus in a picy teriyaki sauce
 Filete grueso de pescado con pimiento de tres colores, cebolla morada, espárragos y camarón cocido en una salsa teriyaki picante

\$26.⁹⁹

Salmón a las brasas (250g.)

Grilled salmon fillet. A la carte

\$26.⁹⁹

Salmón a las brasas



Las especialidades no se sirven en medias órdenes • The specialties are not served in half orders

Camarones

Shrimp

Camarón hawaiano

\$26.⁹⁹
 Breaded coconut shrimp in mango-chipotle sauce and decorated with a touch of cinnamon
 Empanizado con coco rallado y bañado con una salsa de mango-chipotle y decorado con un toque de canela

Camarón migñon

\$26.⁹⁹
 Shrimp wrapped in bacon and smothered in mushroom sauce with melted cheese on top
 Medallón de camarón envuelto en tocino, gratinado y bañado con salsa de champiñon

Camarón Migñon

Camarón Cajeme

\$26.⁹⁹
 Shrimp sauteed in poblano chile cream and melted cheese on top
 Cocinado y sazonado con mantequilla en crema de chile poblano y gratinado

Camarón y pulpo portobello

\$26.⁹⁹
 Sweet & sour sauce, shrimp and octopus with there peppers, portobello mushrooms and roasted sesame seeds
 Cocinado en aceite de olivo, pimiento amarillo, verde y rojo con hongo portobello, ajonjoli tostado y salsa oriental

Camarón hawaiano

Pastas

Fetuccini al pesto

Pasta al dente with olive oil with pesto sauce, shrimp, octopus and parmesan cheese
Pasta fetuccini al dente en aceite de olivo con salsa pesto, camarón, pulpo y queso parmesano

\$26.99

Fetuccini
al pesto



Carnes Steaks



① Rib-Eye (12oz.) \$34.99
Grilled rib eye

Quesadillas con carne o pollo \$16.00
Quesadilla in corn or flour tortilla with cheese, chicken or meat served with rice and beans
Tortilla de harina o maíz con queso, carne o pollo acompañado de arroz y frijol



① Cabrería entera (34oz) \$96.00
① Arrachera (10oz.) \$27.99
Grilled flank steak
① Filete de cabrería (10oz) \$27.99
Grilled whole beef tenderloin
① Plato Mar y Tierra \$36.99
Grilled beef tenderloin 10 oz. and 4 oz. of grilled shrimp
10 oz. de cabrería y 4 oz. de camarón brasas



Chicharrón Rib-Eye (12oz) \$29.99
Chopped pieces of rib eye deep fried served on a bed of avocado in a lava bowl with corn quesadillas

① Pechuga de pollo al gusto \$21.99
Chicken breast cooked to your desire:
marinated, grilled or broiled
Empanizada, adobada, a la parrilla o a la plancha

Frijoles Beans

Frijoles Fritos
Refried beans

\$6.00

Frijoles Maneados
Beans and cheese mixed

\$6.00

Frijoles puercos \$6.00
Beans cooked with Mexican chorizo, ranchero sauce and pork lard with flour tortillas. Served in a bowl

Steamed vegetables
Vegetales a vapor
French fries
Papas fritas

\$3.00

Mashed potatoes
Puré de papa
Beans
Frijoles

\$3.00

House rice \$3.00
Arroz de la casa
House salad
Ensalada de la casa

\$6.00

\$3.00

\$3.00

Sides

Choose two of them for each plate. Except meat dishes

IMPORTANT

•Plus tax on all prices of 8.6%

•Gratitude: parties of 6 or more 18% gratitude will be included in the bill.

•All half orders will have a cost of 65% of the plate.

•The dishes of this menu are prepared at the moment with 100% fresh fish and seafood.

•Photographs published in this menu may vary in its presentation depending on the branch you visit.

•Vegetables are previously washed and disinfected.

! •Contains (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

•Before placing your order, please let your server know if a member of your party has a food allergy





SOFT DRINKS DE TOMAR

	VASO (16OZ)
Limonada natural	\$4.25
Té helado, tamarindo, jamaica o pepino	\$4.25
Limonada con pepino	\$4.50
Refrescos (12oz)	\$4.25
Mexican coke, Diet coke, Sprite, Fanta orange, Dr. Pepper	\$3.75
Bottle water (16oz)	\$3.75
Soda de fuente	\$3.75

DIGESTIVE LIQUORS LICORES

	COPA (1½OZ)
Kahlúa	\$8.00
Frangelico	\$8.00
Baileys	\$9.00
Licor 43	\$10.00
Grand Marnier	\$14.00

COÑAC

	COPA (1½OZ)
Hennesey Vsop	\$15.00

RON

	COPA (1½OZ)
Bacardí Blanco	\$7.00
Captain Morgan	\$7.00
Malibu	\$7.00
Zacapán	\$12.00

COCKTAILS CÓCTELES

	COPA (1½OZ)
Limonada Chicago	\$6.50
Con licor	\$9.50
Piña colada	\$8.50
Con licor	\$9.50
Sangría preparada	\$6.50
Con licor	\$9.50
Margaritas varios sabores	\$8.50
Tamarindo, Limón, Fresa, Pepino o Mango, Tamarind, Lemon, Strawberry, Cucumber or Mango	\$9.50
Con licor	\$8.50
Con licor	\$9.50
Clamato	\$8.50
Con licor	\$9.50
Desarmador	\$9.50
Limonada eléctrica	\$9.50
Clericot	\$9.50
Martini	\$9.50
Cosmopolitan	\$9.50
Sex on the beach	\$11.00
Paloma	\$9.50
Carajillo licor 43	\$12.50
Marga-Cheve	\$12.50

Con tu cerveza favorita. Your choice of beer

WHISKY

	COPA (1½OZ)
Jack Daniel's	\$10.00
Chivas 12 años	\$11.00
Chivas 18 años	\$13.00
Buchanan's 12 años	\$11.00
Buchanan's 18 años	\$13.00
Crown Royal	\$10.00
Etiqueta Negra	\$10.00

TEQUILA

	COPA (1½OZ)
Cuervo tradicional reposado	\$8.50
Bacanora	\$10.50
Don Julio Blanco	\$9.50
Don Julio Reposado	\$9.50
Don Julio Añejo	\$14.00
Don Julio 70 años	\$14.00
Hornitos Reposado	\$8.50
Patrón Silver	\$10.50
Patrón Reposado	\$10.50
1800 Blanco	\$8.50
1800 Reposado	\$8.50

CERVEZA BEER

	COPA (1OZ)
Bud Light	\$5.00
Michelob ultra	\$5.00
Coors Light	\$5.00
Miller Lite	\$5.00
Modelo especial	\$6.00
Modelo negra	\$6.00
Tecate Light	\$6.00
Tecate Roja	\$6.00
Victoria	\$6.00
Corona extra	\$6.00
Heineken	\$6.00
XX Lager	\$6.00

	COPA (1½OZ)
BARRIL / ON TAP	\$7.00
XX Lager	\$7.00
XX Lager ambar	\$7.00
Modelo especial	\$7.00
Corona premier	\$7.00
Michelob Ultra	\$7.00
Bud light	\$7.00

	COPA (16OZ)
TARROS / MUGS	\$3.50
Chelado	\$3.50

With lemon juice and salt frost

Michelado

With clamato juice, black house sauce and tajin frost

BRANDY

	COPA (1½OZ)
E&J.V.S	\$8.00

VODKA

	COPA (1½OZ)
Absolut	\$8.00
Ciroc	\$8.50
Grey Goose	\$10.00
Tito's	\$8.00

