

Entradas

CEVICHES

- Ceviche mitotero** (280 grs) **\$275**
Camarón cocido, pulpo, ceviche de camarón y pescado bañado en salsa mitotera.
- Ceviche camarón** (280 grs) **\$257**
- Ceviche pescado** (280 grs) **\$247**
- Ceviche mixto** (280 grs) **\$252**
- Ceviche de camarón cocido** (280 grs) **\$276**
- Ceviche al chile de árbol** (280 grs) **\$287**
Camarón cocido, camarón aguachile, cebolla morada, pepino, salsa de árbol.

Mariscada
El Pescador especial



Ceviche
de camarón



PLATILLOS DE CAMARON

frio

- Camarón natural para pelar** (280 grs) **\$310**
- Camarón cocido para picar** (280 grs) **\$290**
- Camarón y pulpo para picar** (280 grs) **\$290**
- Trilogía** (280 grs) **\$295**
Camarón cocido, camarón aguachile y pulpo.

Cóctel
Tradicional



COCTELES

	CH 80 grs.	MED 130 grs.	GDE 175 grs.
Cóctel de camarón o pulpo	\$182	\$234	\$285
Cóctel de ostión	\$182	\$234	\$285
Cóctel campechano	\$182	\$234	\$285
Cóctel vuelve a la vida	\$182	\$234	\$285
Cóctel mitotero	\$177	\$229	\$275
Cóctel camarón, pulpo y callo	\$222	\$299	\$361
Cóctel al chile de árbol (sólo estilo pescador)			\$281
Caldo de camarón, camarón cocido, camarón aguachile, chile de árbol.			
Cóctel Sinaloense Camarón, pulpo, aguachile, salsa de la casa, caldo de camarón y clamato.			\$292
Estilo tradicional Contiene salsa catsup de la casa, cebolla, cilantro y aguacate.			
El Pescador Contiene jugo de camarón, pepino, tomate y cebolla en trocitos.			



El Pescador "Sinaloense"

Del Pacífico
A TU MESA

Sucursal Tlalnepantla



Aguachile verde

AGUACHILES

200 grs

- Aguachile Verde** \$295
Camarón aguachile, cebolla juliana, pepino y salsa verde de la casa
- Aguachile Rojo** \$308
Camarón aguachile, cebolla juliana, tomate y salsa roja de la casa

- Aguachile Negro** \$308
Camarón aguachile, cebolla juliana, pepino y salsa negra de la casa

- Aguachile al Tequila** \$320
Camarón aguachile, cebolla juliana, pepino con un shot de tequila. Rojo, verde o negro. (Pídelo al gusto).

- Aguachile tricolor** \$468
Camarón aguachile, cebolla juliana, pepino, callo de hacha, bañado en salsa bandera.



Aguachile especial

Aguachile Negro



- Aguachile mixto** \$300
Camarón aguachile, cebolla juliana, pepino y salsa a elegir.
- Aguachile especial** \$346
Camarón aguachile, cebolla juliana, pepino trocitos de mango y camarón natural para pelar.

TOSTADAS

Entradas

- Tostada de ceviche de camarón** (120 grs) \$115
Tostada de ceviche de pescado (120 grs) \$106
Tostada mitotera (200 grs) \$196
Ceviche de camarón, ceviche de pescado, pulpo, camarón cocido bañado en salsa mitotera.
Tostada de atún (150 grs) \$170
Tostada de carne de jaiba (100 grs) \$158
Tostada de camarón y/o pulpo cocido (90 grs) \$152
Tostada al mango (90 grs) \$155
Tostada al árbol (90 grs) \$158
Tostada de pulpo (90 grs) \$158
Tiradito de atún (380 grs) Laminado de atún, bañado en salsa de la casa, acompañado, cebollin, aguacate y mango. \$390



Tostada El Pescador

ESPECIALIDADES EN SU CONCHA

- Mariscada fría El Pescador**
Camarones aguachile, ceviche de camarón, camarón cocido, ceviche de pescado, pulpo y caracol.
- Mariscada El Pescador especial fría**
Jaiba natural, camarón natural, ostión, chocolata, pulpo, caracol, ceviche de camarón, ceviche de pescado, camarón cocido y camarón aguachile.

barra fría

1 Persona 400 grs	2 Personas 800 grs	3 Personas 1.2 kgs	4 Personas 1.6 kgs
\$405	\$740	\$1,085	\$1,470
\$415	\$750	\$1,099	\$1,490

TOSTADAS ESPECIALES

- Tostada El Pescador** (350 grs) \$330
Callo de hacha, camarón cocido, pulpo, camarón aguachile, ceviche mixto bañada en salsa de la casa.
- Tostada pura vida** (250 grs) \$295
Callo de hacha, camarón cocido, camarón natural aguachile y pulpo en salsa de la casa.
- Tostada embarazada** (200 grs) \$235
Carne de jaiba, camarón cocido, camarón para pelar, acompañado de aderezo chiltepin de la casa.
- Tostada tropical** (220 grs) \$200
Camarón cocido, camarón aguachile, pulpo, atún, mango, pepino, cebolla bañada en salsa de la casa.
- Tostada especial** (220 grs) \$276
Trocitos de salmón, camarón aguachile, camarón cocido, pulpo y cebolla.
- Torre El Pescador** (400 grs) \$420
Callo de hacha, camarón cocido, camarón aguachile, pulpo, ceviche mixto y cebolla juliana.
- Torre a las rocas** (400 grs) \$385
Ceviche mixto, camarón cocido, camarón aguachile, atún, camarones roca y pulpo bañados en salsa especial.

Torre El Pescador





Callo de hacha
salsa roja

PULPOS

Platillos calientes
200grs.

- Pulpo enamorado** \$318
A la plancha con julianas de cebolla y chile de árbol a la mantequilla.
- Pulpo ranchero** \$318
A la plancha y salsa veracruzana.
- Pulpo a la plancha** \$318
Con aceite de olivo.
- Pulpo a la veracruzana** \$318
Con rica salsa típica con aceitunas.
- Pulpo al mojo de ajo** \$325
A la plancha con ajo y mantequilla doradito.
- Pulpo encebollado** \$318
A la plancha con cebolla juliana.
- Pulpo a las brazas** \$575 (350 grs)
- Pulpo al ajillo** \$318
A la plancha con ajo doradito y trocitos de chile guajillo.



Pulpo al
Ajillo

ESPECIALIDADES

En su concha

- Ostión vivo** (orden 12 pzas) \$714
- Ostión vivo** (1 pieza) \$60
- Almeja chocolata natural** (1 pieza) \$70
(Sólo por temporada)
- Callo de hacha** (Sólo por temporada 200 gr) \$788
- Ostiones rasurados** (12 Pzas.) \$781
- Ostiones Rockefeller** (6 Pzas.) \$572
- Almeja Reyna** (1 Pza.) \$80
- Almeja chocolata** (12 pzas.) \$839
- Almeja chocolata especial** (12 pzas) \$920
Acompañados de camarón y pulpo
- Ostiones carbón especial** \$570
Queso, tocino y crema. 6 piezas.
- 12 piezas. \$732



Pulpo
a las brazas

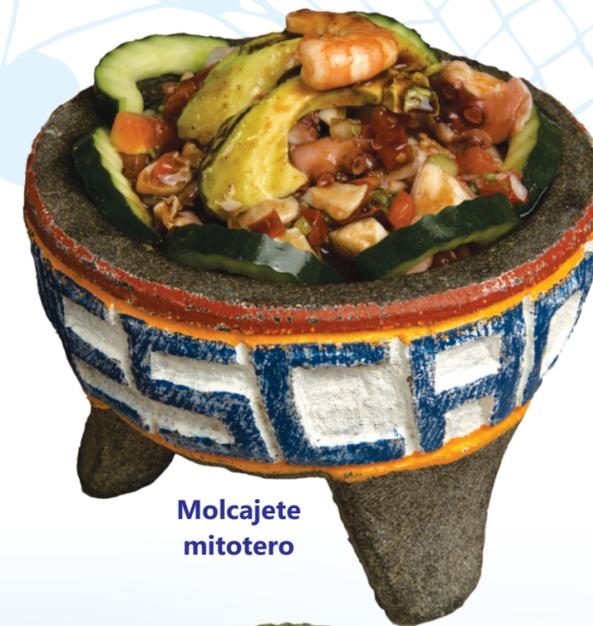
MOLCAJETES

Frios

- Molcajete Sinaloense** (250 grs) \$450
Camarones aguachiles, pulpo, camarón para pelar, callo de hacha, salsa de la casa.
- Molcajete El Pescador** (250 grs) \$350
Camarones cocidos, camarones aguachiles, pulpo, callo de pescado y camarones para pelar bañados con salsa Pescador
- Torre en molcajete** (300 grs) \$442
Ceviche mixto, camarón cocido, camarón aguachile, pulpo, callo de hacha y aguacate.



Molcajete
El Pescador



Molcajete
mitotero

- Molcajete Mango** (250 grs) \$348
Camarón cocido, camarón aguachiles, camarón para pelar, mango, cebolla, pepino, salsa mango de la casa.
- Molcajete Mitotero** (200 grs) \$294
Ceviche de camarón, ceviche de pescado, pulpo y camarón cocido, bañados en salsa negra de la casa.
- Molcajete Aguachile Especial** (200 grs) \$315
Camarones cocidos, camarones aguachiles, bañados con salsa al gusto (verde, negra o roja).



Torre
en molcajete



Molcajete
Sinaloense



Molcajete Cielo, Mar y Tierra

MOLCAJETES

Calientes

Molcajete cielo, mar y tierra (300 grs) \$332

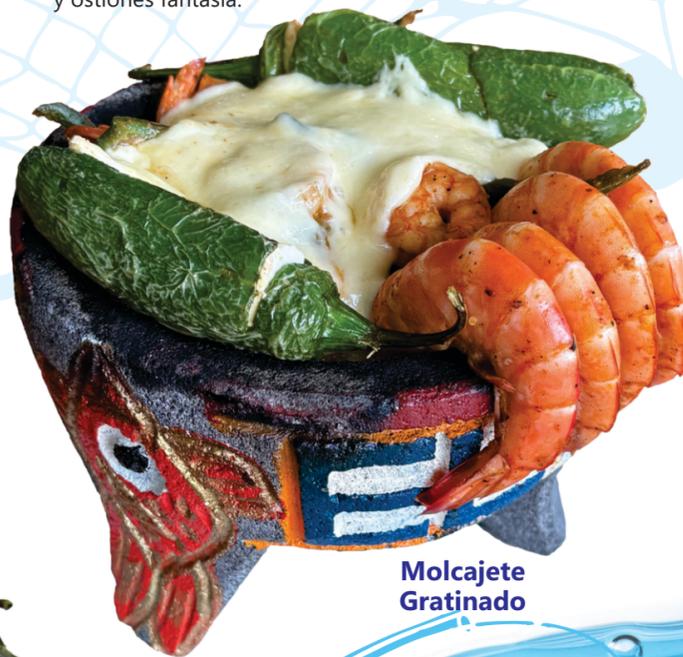
Arrachera, camarón, pechuga de pollo, morrón verde y rojo, parmesano y salsa de la casa.

Molcajete Gratinado (300 grs) \$328

Camarones, chile poblano y queso gratinado.

Molcajete Especial (350 grs) \$438

Tenaza de jaiba, medallones de mojarra, arrachera, tentáculo de pulpo a las brazas, camarón con cabeza y ostiones fantasía.



Molcajete Gratinado



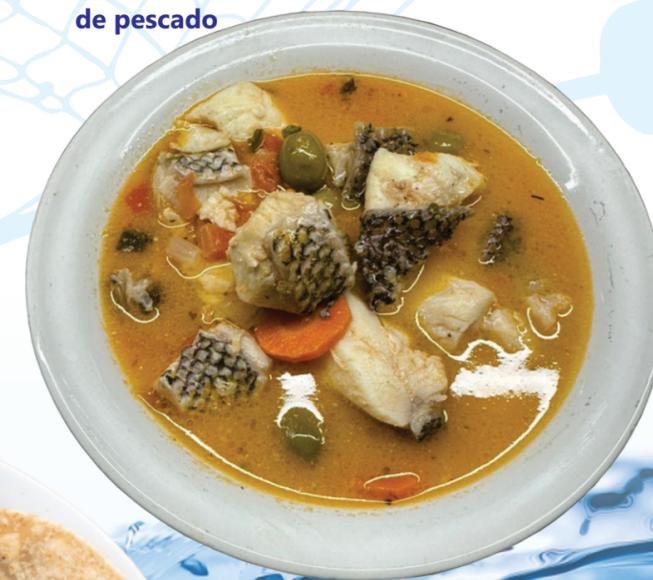
Molcajete Especial

CALDOS Y SOPAS

Caldo El Pescador especial



Estofado de pescado



Caldo botanero (50 grs. marisco, 300 ml. caldo) \$96

Pulpo, camarón y pescado.

Caldo mixto (200 grs.) \$280

Camarón, pulpo y jaiba.

Caldo de pescado especial (180 grs) \$280

Filete de pescado sin espinas.

Caldo El Pescador especial (350 grs) \$290

Camarón con cabeza, jaiba, caracol, trozos de pescado, camarón pelado, chocolata, tentáculo de calamar y mejillón.

Caldo de pescado (300 grs) \$246

Trozos de pescado.

Estofado de pescado \$326

Chilpachole de jaiba (180 grs) \$246

Jaiba entera y carne de jaiba, con un toque de chile chipotle.

Chilpachole de camarón (180 grs) \$265

Camarones pelados, camarón con cabeza, con un toque de chile chipotle.

Caldo de camarón (180 grs) \$250

Camarones pelados y camarón con cabeza.

Caldo de huachinango (300 grs) \$307

Medallones de huachinango.

Mariscada Caliente 1 Persona



Mariscada El Pescador especial

Camarón empanizado, camarón relleno, camarón mantequilla, taco gobernador, camarón al coco, chicharrón de pescado frito y torito acompañados de arroz y guarnición.

MARISCADA

Caliente

1 Persona 400 grs	2 Personas 800 grs	3 Personas 1.2 kgs	4 Personas 1.6 kgs
\$380	\$730	\$1,060	\$1,416



Chicharrón de pescado

EMPANADAS

	Pieza c/u	Orden c/3
Empanadas de camarón	\$95	\$282
Empanadas de marlin	\$93	\$275

CHICHARRONES

Chicharrón de pescado (180 grs)	\$284
Trozos de filete marinados y empanizados con harina.	
Chicharrón de camarón (180 grs)	\$291
Camarón marinado y empanizado con harina.	
Chicharrón de huachinango (800 grs)	\$598
Trozos doraditos, marinados y empanizados con harina, acompañados de espinazo.	
Chicharrón de mojarra (800 grs)	\$298
Trozos doraditos, marinados y empanizados con harina, acompañados de espinazo.	
Chicharrón gratinado de camarón (180 grs)	\$298
Chicharrón gratinado de pescado (180 grs)	\$284
Chicharrón de pulpo gratinado (200 grs)	\$284
Chicharrón de pulpo (200 grs.)	\$298

Acompañados de papas, ensalada y arroz.

TACOS

	Pieza c/u	Orden c/3
Tacos gobernador	\$93	\$277
Con tortilla de maíz de harina.		
Tacos de marlin	\$95	\$283
Con tortilla de maíz o de harina.		
Tacos El Pescador	\$103	\$306
Con tortilla de harina.		



Tacos El pescador

PLATILLOS DE CAMARÓN

caliente

Camarones al coco crujiente (180 grs)	\$294
Camarones empanizados con coco rallado, acompañados con crema de coco y fruta en almíbar.	
Camarones al mango (180 grs)	\$294
Camarones guisados bañados con gravy del sabor tropical de mango.	
Camarones a la crema de chipotle (180 grs)	\$294
Camarones guisados a la mantequilla bañados en crema de chipotle.	
Camarones Hawai (180 grs)	\$320
Con trozos de piña, chiles morrones frescos con un toque picosito y agridulce.	
Camarones al mojo de ajo (250 grs)	\$320
Tradicionales, con ajo doradito.	
Camarones a la diablo (250 grs)	\$299
Bañados con nuestra receta de salsa a la diablo.	
Camarones a la veracruzana (180 grs)	\$299
Camarones pelados bañados con salsa veracruzana.	
Camarones a la mantequilla (250 grs)	\$320
Doraditos con mantequilla.	
Camarones al tamarindo (180 grs)	\$294
Guisados a la mantequilla y bañados con gravy de tamarindo.	
Camarones zarandeados (250 grs)	\$292
Camarones abiertos al carbón, bañados con cebolla a la mantequilla.	

Camarones empanizados



Camarón cucaracha (250 grs)	\$270
Camarones doraditos muy crujientes, marinados en salsa cítrica.	
Camarón empanizados (180 grs)	\$294
Doraditos, siempre en su punto.	
Camarones rellenos de queso (300 grs)	\$348
Queso panela envuelto en tocino y un toque de diablo.	
Camarones rellenos de salmón (300 grs)	\$350
Envueltos en tocino y un toque de diablo.	
Camarones rancheros (180 grs)	\$267
A la mantequilla con cebolla, tomate, chile poblano y un toque picante.	

Camarones al mojo de ajo





**Filete al
mojo de ajo**

- Filete a la mantequilla** \$326
A la plancha bañado con mantequilla.
- Filete al chipotle** \$326
A la crema con chipotle.
- Filete gratinado** \$326
A la plancha gratinado.
- Filete relleno de mariscos** \$348
A la plancha relleno de camarón y pulpo gratinado con salsa de la casa.
- Filete empapelado** \$296
A la plancha envuelto en papel aluminio con salsa de la casa.
- Filete gobernador** \$328
Relleno con jamón y queso fundido.
- Filete al ajillo** \$328
Con ajo doradito y trozos de chile guajillo.

Acompañado de papas, ensalada y arroz.



**Salmón a la
crema de quesos**



**Salmón a las
hiervas finas**

FILETE DE PESCADO

260 grs.

- Filete al coco crujiente** \$328
Empanizado al coco acompañado con su crema de coco y fruta en almíbar.
- Filete a la veracruzana** \$325
Con rica salsa típica y aceitunas.
- Filete empanizado** \$326
Doradito siempre en su punto.
- Filete a la plancha** \$326
Hecho en aceite de olivo.
- Filete al mojo de ajo** \$326
Con ajo doradito en mantequilla.
- Filete a la diablo** \$328
Picosito bañado en salsa a la diablo.

SALMÓN

- Salmón a las hierbas finas** (280 grs) \$362
Con una costra doradita de hiervas finas.
- Salmón al mojo de ajo** (280 grs) \$362
Doradito en brazas, bañado en tradicional mojo de ajo.
- Salmón a la diablo** (280 grs) \$362
Al carbón, bañado en salsa diablo.
- Salmón a la meniere** (280 grs) \$362
Doradito en las brazas, bañado en una vinagreta de limón y hierbas finas.
- Salmón al carbón** (280 grs) \$358
Doradito a las brazas sin grasa.
- Salmón a las rajadas** (280 grs) \$378
Chile poblano y salsa crema de chipotle.
- Salmón a la crema de quesos** (280 grs) \$476
Bañado en crema de queso con champiñones.

FILETE ZARANDEADO

350 grs.

- Filete zarandeado** \$320
- Filete con camarones zarandeados** \$341
Cubierto de cebolla y camarones a la mantequilla.
- Filete zarandeado El Pescador** \$399
A las brazas con camarones, pulpo y mix de morrones con salsa diablo.
- Filete zarandeado especial** \$420
A las brazas cubierto de queso fundido con exquisitos camarones y trozos de tocino bañado en salsa diablo.
- Filete zarandeado mar y tierra** \$420
Cubierto de queso fundido, carne arrachera, trozos de tocino, chiles toreados y camarones.

Acompañado de papas, ensalada y arroz.



**Zarandeado
Nayarit**



**Filete con camarones
zarandeados**

PESCADO ZARANDEADO

al carbón

- Zarandeado El Pescador**
Bañado con salsa diablo y un mix de morrón fresco con camarones y pulpo.
- Zarandeado Especial**
Cubierto de queso fundido, trozos de tocino en una cama de salsa diablo y camarones.
- Zarandeado mar y tierra**
Cubierto de queso fundido, carne arrachera, camarones trozos de tocino acompañado de chiles toreados.
- Zarandeado tradicional**
Cubierto de cebolla a la mantequilla acompañado de chiles toreados.
- Zarandeado a la talla**
Marinado en chiles secos con cebolla a la mantequilla.
- Zarandeado estilo Nayarit**
Marinado en salsa y especias al limón, acompañado de ensalada.

Pescados marinados en salsa con especias, cocidos al carbón servidos en platos de piedra para mantener la temperatura ideal, acompañado con cebolla a la mantequilla y chiles toreados.

Acompañado de papas, ensalada y arroz.

	2 Personas 1 kgs	3 Personas 1.5 kgs	4 Personas 2 kgs	5 Personas 2.5 kgs
Zarandeado El Pescador	\$532	\$655	\$1,010	\$1,279
Zarandeado Especial	\$617	\$839	\$1,130	\$1,359
Zarandeado mar y tierra	\$619	\$848	\$1,140	\$1,418
Zarandeado tradicional	\$500	\$620	\$842	\$1,069
Zarandeado a la talla	\$500	\$620	\$842	\$1,069
Zarandeado estilo Nayarit	\$500	\$620	\$842	\$1,069

MOJARRAS PESCADO FRITO

800 grs

Mojarra frita Doradita.	\$315	Mojarra rellena de mariscos Al vapor, empapelada con camarones y pulpo.	\$335
Mojarra a la plancha Abierta sin espinazo con aceite de olivo.	\$328	Mojarra a la veracruzana Doradita en aceite bañado en salsa veracruzana.	\$326
Mojarra empanizada Empanizada con nuestra receta y doradita.	\$325	Mojarra empapelada Clásica mojarra abierta y rellena de salsa de jitomates.	\$320
Mojarra al mojo de ajo Frita y bañada con ajo dorado.	\$325	Mojarra al ajillo Frita con ajo doradito y trocitos de chile guajillo	\$330
Mojarra a la diablo Frita y bañada en salsa a la diablo	\$325		

Acompañada de ensalada fresca
arroz y papas a la francesa

Mojarra
Frita



HUACHINANGOS

700 grs

Huachinango frito Doradito en aceite.	\$592	Huachinango al mojo de ajo Frito y bañado con ajo dorado.	\$598
Huachinango a la plancha Abierto sin espinazo con aceite de olivo.	\$598	Huachinango al ajillo Frito con ajo doradito y trocitos de chile guajillo.	\$598
Huachinango empanizado Empanizado con nuestra receta y doradito en aceite.	\$598	Huachinango empapelado Clásico huachinango abierto y relleno de salsa de jitomate.	\$598
Huachinango relleno de mariscos Al vapor, empapelados con camarones y pulpo.	\$638	Huachinango a la veracruzana Doradito en aceite bañado en salsa veracruzana.	\$598
Huachinango a la diablo Frito y bañado en salsa a la diablo.	\$598		
La pesca del día, Robalo (Frito, mojo de ajo, ajillo, empapelado, empanizado, a la veracruzana y a la plancha.	\$596		
Relleno de mariscos.	\$638		

Acompañado de ensalada fresca
arroz y papas a la francesa

Huachinango
Frito



- Mixtos de Arrachera** (200 grs) **\$298**
Quesadillas de harina de arrachera encebollada, acompañada de guacamole, chile.
- Fajitas de Arrachera** (200 grs) **\$255**
Mix de pimientos, cebolla y arrachera marinada.
- Fajitas Mixtas** (200 grs) **\$258**
Arrachera, pollo, camarón, mix de pimientos.
- Vampiritos** (200 grs) **\$240**
Arrachera con queso manchego, montado sobre tortilla de maíz dorado al carbón acompañado de guacamole.

CARNES

- Arrachera** (300 grs) **\$300**
Arrachera acompañado de fettuccini, espárragos y arroz.
- Brocheta de Arrachera** (150 grs) **\$290**
Mix de pimientos, cebolla, camarón natural, arrachera acompañado de arroz y aderezo ranch.



Fajitas Mixtas

POSTRES

- Rebanada de pastel **\$80**
- Helados **\$76**

EXTRAS

- Arroz Jardinerero** (290 grs) **\$62**
- Guacamole** **\$98**
- Aguacate en Trozos** **\$62**
- Queso Fundido** (190 grs) con 2 tortillas **\$98**
- Gravys** **\$42**
- Salsa, botella a elegir** **\$70**
- Bolsa ecológica** Chica \$26 Grande \$39
- Empaque** Chico \$9 Grande \$14
- Gorras** \$550

POSTRE ARTESANAL

- Arroz con leche** **\$76**
- Flan** **\$76**
- Choco flan** **\$76**
- Gelatina** **\$76**
- Gericaya** **\$76**



Del Pacífico
A TU MESA

¡IMPORTANTE!

Consumir pescados y mariscos en su estado natural, crudos y/o cocidos. Pueden provocar reacciones secundarias, alergias y predisposición por lo tanto, queda en responsabilidad de nuestros clientes el consumo de los mismos. Todos nuestros precios incluyen IVA.

SUC. TLALNEPANTLA
AV. GUSTAVO BAZ, AV. 1o. DE MAYO
ESQ. TLALNEPANTLA CENTRO
C.P. 54000 TLALNEPANTLA MÉX.

SUC. NEZAHUALCÓYOTL.
AV. CENTRAL NUM. 241
BOSQUES DE ARAGÓN 57150
CD. NEZAHUALCÓYOTL, MÉX.

SUC. AGUASCALIENTES.
SIERRA DEL LAUREL NUM. 202
BOSQUES DEL PRADO NTE. 20127
AGUASCALIENTES, AGS.

PROXIMAMENTE

SUC. INSURGENTES.
AV. INSURGENTES SUR 1605
COL. SAN JOSÉ INSURGENTES
BENITO JUAREZ, 03900 CDMX

SUC. SANTA FE
VASCO DE QUIROGA 3900
SANTA FE, CONTADERO
CUAJIMALPA DE MORELOS
05300 CDMX

Pescadorsinaloense el pescador sinaloense