MARISCOS

JD

EL SINALOENSE

TIERRA NUEVA S.L.P

MENÚ

LO MEJOR DEL PACÍFICO A TU PALADAR

ENTRADAS

NUESTRO favorito

TIRADITO DE ATÚN $205

(200 gr) láminas de medallón de atún con serrano y cebolla morada curtidos, bañado en salsas negras orientales y espolvoreado con ajonjolí.

ROLLITOS DE CAMARÓN $89

(3 pz) Rollitos rellenos de machaca de camarón y queso crema.

CAMARÓN Y PULPO PA'PICAR $300

(250 gr) Camarón y pulpo cocidos, preparados con limón, pepino y con hojuelas de chiltepín.

CALAMAR FRITO $350

(500 gr) Aros de calamar frito acompañados de aderezos de la casa.

SHOT DE OSTION, CAMARÓN O AGUACHILE VERDE $35

BOTANA SINALOENSE $650

(500gr) Camarón y pulpo cocido, camarón de aguachile y callo de hacha, bañados en nuestra salsa especial de chiltepín.

CAMARONES PA' PELAR $310

(350gr) Camarones jumbo cocidos acompañados de salsa de la casa

ALITAS DE CAMARÓN $225

6 piezas de camarón jumbo estilo alita, crujientes y jugosas, acompañadas de papas a la francesa, pepino y zanahoria fresca. Salsas: búfalo, mango habanero, BBQ, lemon pepper y salsa sinaloense

Tiradito de atún

Cóctetes

VUELVE A LA VIDA $310

(200 gr) Callo de hacha, camarón curtido en limón, camarón cocido, pulpo, con hojuelas de chiltepín, cebolla morada, salsas negras, jugo de camarón y tomate.

CÓCTEL CLÁSICO POTOSINO

Con camarón $189
Con camarón y pulpo $195

(200 gr) Catsup, pepino, cebolla morada, jitomate, cilantro, aguacate con salsa de tomate preparada.

NUESTRO favorito

CÓCTEL SINALOENSE $385

(480) Camarón y pulpo cocido, camarón de aguachile, jitomate, cebolla morada, cilantro, aguacate, salsa de tomate preparada, bañados en salsa sinaloense con hojuelas de chiltepín.

Cóctel Sinaloense

AGUACHILES

VERDE/ NEGRO / MANGO HABANERO $205

(200 gr) Camarón curtido en limón acompañado de pepino, cebolla morada con salsa de tu elección.

AGUACHILE CULICHI $230

(200 gr) Camarón cocido acompañado de pepino, cebolla morada bañado en salsas negras sinaloenses.

AGUACHILE NORTEÑO $380

(300 gr) Camarón cocido y curtido con carne seca, pepino y cebolla morada, bañado en nuestra salsa negra sinaloense.

AGUACHILE MITOTERO $270

(200 gr) Camarón curtido en limón acompañado de pepino, cebolla morada, piña, en salsa de serrano y habanero servido en piña.

AGUACHILE CON CALLO $385

(250 gr) Camarón curtido en limón y callo de hacha acompañado de pepino, cebolla morada y salsa de su elección.

NUESTRO favorito

AGUACHILE DE LOS ALAMEÑOS DE LA SIERRA $345

(300 gr) Camarón cocido, camarón aguachile, medallon de atún acompañado de pepino, cebolla morada, bañado en salsas negras sinaloenses.

AGUACHILE REY DEL PACÍFICO $680

(550 gr) Camarón curtido en limón, camarón cocido, pulpo y callo de hacha, acompañados de pepino y cebolla morada con salsas tradicionales Sinaloenses rojas y negras.

Aguachile Rey del Pacifico

Aguachile de los alameños de la sierra

Ceviches

CEVICHE CLÁSICO SINALOENSE

Pescado $135 / Camarón $165

(200 gr) Curtidos en limón acompañados de pepino, cebolla morada, jitomate, cilantro, salsa de tomate preparada con abanico de aguacate.

CEVICHE EL RECODO $175

(200g) Camarón curtido en limón, camarón cocido, acompañado de pepino, cebolla morada, cilantro, jitomate bañado en salsa roja preparada con hojuelas de chiltepín.

NUESTRO Favorito

CEVICHE ADICTIVO $260

(200 gr) Camarón cocido acompañados de pepino, piña, cilantro, cebolla morada, salsa de tomate, bañado con salsa roja de chiltepín.

TOSTICEVICHE $275

(250gr) Camarón curtido, pulpo y camarón cocido, jitomate, pepino, cilantro, cebolla morada, aguacate, salsas tradicionales sinaloenses acompañados con tostitos.

CEVICHE DE CAMARÓN Y PULPO COCIDO $250

(200 gr) Camarón y pulpo cocido acompañados con jitomate, cebolla morada, pepino, cilantro, abanico de aguacate con jugo de tomate preparado.

CEVICHE PERLA DEL PACÍFICO $499

(500 gr) Callo de acha, pulpo, camarón cocido, camarón y pescado curtido en limón, en mezcla de pepino, jitomate, cebolla morada, cilantro, jugo de camarón y tomate, salsas negras y abanico de aguacate.

CEVICHE POTOSINO

Pescado $155 Camarón $185

(200 gr) Proteína a elegir con mayonesa, cilantro, jitomate, cebolla morada y aguacate.

Ceviche perla del pacifico

Ceviche adictivo

BARRA FRÍA
especialidades

NUESTRO *favorito*

TORRE MARINERA $522

(350 gr) Callo de hacha, camarón aguachile, camarón cocido y pulpo acompañados de aguacate, pepino, cebolla morada y jitomate bañados en salsa de la casa.

MOLCAJETE FRÍO DE MARISCOS $490

(300 gr) Camarón cocido, camarón curtido en limón, pulpo y callo de hacha, pepino, cebolla morada, aguacate en salsa especial preparada.

Ostiones preparados

OSTIONES EN SU CONCHA $ (variable)

(6 pz) De ostiones frescos al natural
o preparados con copete de ceviche.

Torre del Patron

TORRE DEL PATRÓN $399

(350 gr) Medallón de atún, camarón de aguachile, camarón cocido, pulpo acompañado de pepino, cebolla morada, jitomate, aguacate bañados en salsa negras sinaloenses.

PIÑA RELLENA DE MARISCOS $569

(300 gr) Camarón curtido, camarón cocido, pulpo, callo de hacha, piña, acompañados de cebolla morada, pepino, salsa de almeja y tomate bañados en salsa tradicional sinaloense.

CALLO DE HACHA $ (variable)

(200 gr) Callo de hacha fresco acompañado de pepino, cebolla morada y hojuelas de chile chiltepín.

Molcajete Frio de Mariscos

TOSTADAS

CEVICHE ESTILO SINALOA

Pescado $68 / Camarón $85

(100 gr) Curtida en limón acompañada de pepino, cebolla morada, jitomate, cilantro en jugo de tomate preparado.

TOSTADA LA NORTEÑITA DE LALO MORA $170

(130 gr) Camarón curtido con carne seca, pepino, cebolla morada y cilantro, bañada en salsas negras sinaloenses.

NUESTRO favorito

TOSTADA DE MEDALLÓN DE ATÚN FRESCO $105

(100 gr) Curtido en limón, servido con arúgula aderezados con aceite de olivo y vinagre balsámico acompañados de serrano y cebolla morada curtidos.

Tostada de medallón de atún fresco

TOSTADA EL RECODO $85

(100 gr) Camarón cocido, camarón curtido en limón, acompañados de pepino, cebolla morada, jitomate, cilantro, jugo de camarón y tomate preparado, bañado en salsa roja de chiltepín.

TOSTADA ARROLLADORA $146

(120 gr) Camarón cocido, camarón curtido en limón y pulpo bañado en salsa negrade chiltepín con cama de pepino y cebolla morada.

TOSTADA DE AGUACHILE $105

(100 gr) Camarón curtido en limón acompañada de pepino, cebolla morada con salsa de tu elección.

TOSTADA LA MEXICANA $135

(120 gr) Cama de guacamole, camarón cocido y pulpo bañado con hojuelas de chiltepín y salsa tropical.

TOSTADA DE CEVICHE POTOSINO

Pescado $78
Camarón $93

(100 gr) Proteína a elegir con mayonesa, jitomate, cilantro, cebolla morada y aguacate.

Tostada Arrolladora

TACOS

NUESTRO Favorito

TACO GOBERNADOR $65

(1 pz) Tortilla harina o de maíz dorada en mantequilla a la plancha, relleno de machaca de camarón y queso gratinado.

Taco Gobernador

TACO MITOTERO $65

(1 pz) Tortilla de harina con costra de queso con camarones en adobo sinaloense con copete de guacamole.

TACO DE CHICHARRÓN DE ATÚN $55

(1 pz) Chicharrón de atún acompañado de pico de gallo y aguacate servido en tortilla de maíz.

TACO MAR Y TIERRA $90

(1 pz) Tortilla de harina con costra de queso con camarones y arrachera salteados con copete de aguacate.

TACO DE PULPO ZARANDEADO $95

(1 pz) Trozo de pulpo zarandeado acompañado de aguacate, servido en tortilla harina con costra de queso.

TACO ENSENADA $55

Camarón o pescado, inflados acompañados de pico de gallo y aderezo de chipotle servido en tortilla de harina con costra de queso.

Taco Mar y Tierra

CAMARONES

CAMARONES AL COCO $255

(180 gr) Camarones jumbo rellenos de queso crema acompañados de salsa de mango, arroz marinero y ensalada italiana.

CAMARONES CUCARACHA $235

(180 gr) Camarones jumbo marinados en salsas negras, fritos bañados en nuestra salsa especial picosa acompañadosde arroz marinero y ensalada italiana.

CAMARONES A LA CREMA DE CHIPOTLE $279

(180 gr) Camarones jumbo acompañados de arroz marinero y ensalada italiana.

CAMARONES EMPANIZADOS $215

(180 gr) Camarones jumbo acompañados de arroz marinero y ensalada italiana.

NUESTRO favorito

CAMARONES EMBARAZADOS $289

(180 gr) Camarones jumbo rellenos de queso crema, envueltos en tocino, bañados en salsa de 3 quesos, acompañados de arroz marinero y ensalada italiana.

Camarones Embarazados

CAMARONES AL MOJO DE AJO/ A LA DIABLA $215

(180 gr) Camarones jumbo acompañados de arroz marinero y ensalada italiana.

CAMARONES MAZATLECOS $270

(200 gr) Camarones jumbo zarandeados con adobo sinaloense y queso gratinado acompañados de arroz marinero y ensalada italiana.

CAMARONES ESTILO LUISIANA $420

(454 gr) Camarones jumbo con elote amarillo y papa cambray, bañados en auténtica salsa Louisiana.

Camarones Mazattecos

FILETES

FILETE EMPANIZADO CLÁSICO **$174**

(200 gr) Marinado en salsas sinaloenses con cobertura crocante acompañado
de arroz marinero y ensalada italiana.

FILETE EMPANIZADO ESPECIAL $215

(300 gr) Marinado en salsas sinaloenses
con cobertura crocante con copete de camarón
y pulpo cocido al gratín, acompañado de arroz
marinero y ensalada italiana.

Filete empanizado clásico

NUESTRO Favorito

FILETE 2 DE TAMAULIPAS $389

(400 gr) Filetes de pescado con camarones y pulpo gratinados con champiñones, chile morrón, cebolla blanca acompañados de ensalada italiana, arroz marinero y papas a la francesa

FILETE AL MOJO DE AJO/ A LA DIABLA $174

(200 gr) Acompañado de arroz marinero y ensalada italiana.

FILETE A LA CREMA DE CHIPOTLE $185

(200 gr) Acompañado de arroz marinero y ensalada italiana.

Filete 2 de Tamaulipas

BARRA CALIENTE
especialidades

CHICHARRÓN DE

Pescado *(200 gr)* $190
Atún *(200 gr)* $225

Acompañados de guacamole, tortillas y chiles toreados.

MOLCAJETE FRITO

DE MARISCOS *(300 gr)* $350

Chicharrón de pescado,
2 pz camarones empanizados,
2 pz camarones al coco,
2 pz camarones embarazados
2 pz de rollitos de camarones
acompañados de chiles toreados
y guacamole.

PULPO ZARANDEADO *(250 gr)* $359

Pulpo zarandeado estilo Sinaloa,
acompañado de arroz marinero
y ensalada italiana.

Molcajete Mar y Tierra

MOLCAJETE MAR Y TIERRA $479

(300 gr) Camarón, pulpo y arrachera salteados con morrones y cebolla con guacamole y queso gratinado.

CARNITAS DE ATÚN $225

(200 gr) Medallón de atún fresco marinado en salsas especiales y frito acompañado de guacamole.

PESCADO FRESCO AL GUSTO

$(variable)

Variable según su peso.

Caldos

CALDO DE CAMARÓN $190
SOPA DE MARISCOS $214

Caldo de Camarón

Costa Italiana

FETUCCINE ALFREDO

Con camarones $210
Con pollo $150
Con salmón $350

Pasta fresca con salsa cremosa con la proteína a elegir, bañada con queso parmesano.

FETUCCINE A LA ARRABIATA

Con camarones $225
Con pollo $160
Con salmón $350

Pasta fresca con salsa italiana de tomate picosa con la proteína a elegir, bañada con queso parmesano.

NUESTRO Favorito

FRUTTI DI MARE $310

Pasta fresca con una exquisita mezcla de camarones, mejillones y almejas en salsa italiana de tomate al vino blanco, perfumada con ajo, aceite de oliva y hierbas finas, terminada con un toque de queso parmesano.

Fetuccine Alfredo con Camarones

Costa Japonesa

NUESTRO favorito

SALMÓN GLASEADO EN SALSA TERIYAKI $350

(200 gr) Filete de salmón sellado a la perfección y bañado en nuestra salsa teriyaki artesanal japonesa, con un toque cítrico y ligeramente picante. Acompañado de ensalada italiana y arroz.

YAKIMESHI DE CAMARÓN	$155
YAKIMESHI DE CAMARÓN Y SALMÓN	$179

YAKIMESHI DE CAMARÓN Y ARRACHERA

$169

(100 gr) Arroz frito en wok con verduras, huevo aguacate, terminado con ajonjolí y cebollín.

Yakimeshi de Camarón

MARISCOS PREMIUM DE TEMPORADA *(Encargo)*

Se cocinan al gusto

Cola de Langista

$(Variable)

LANGOSTA NACIONAL
LANGOSTA BOGAVANTE VIVA
COLA DE LANGOSTA
LANGOSTINOS NACIONALES
LANGOSTINOS IMPORTADOS
KING CRAB

PESCADO ENTERO O FILETES PREMIUM
(Vela, Dorado, Mero, Róbalo, Lenguado, Kampachi, etc.)

CAMARONES TIGRE

CAMARONES U-8

ALMEJAS VIVAS DE TEMPORADA

ABULON

CALLO DE HACHA EN SU CONCHA

TENAZA CANGREJO MORO

MENÚ INFANTIL

NUESTRO favorito

DEDOS DE PESCADO $89

(150 gr) Acompañados con papas a la francesa.

NUGGETS DE POLLO $89

(150 gr) Acompañados
con papas a la francesa.

POSTRES

PANQUÉ DE ELOTE CON HELADO VAINILLA	$90
HELADO DE SABORES	$60
PAY DE GUAYABA	$105
POSTRE DE TEMPORADA	$(VARIABLE)

Pay de Guayaba

Micheladas

BUCHONA $120

NUESTRO favorito

Con copete de aguachile verde.

CLÁSICA $85

SINALOENSE $120

Camarón cocido con hojuelas de chiltepín acompañado de pepino.

Cerveza Nacional

CORONA $40

VICTORIA $40

Cerveza Premium

PACÍFICO $45

MODELO ESPECIAL $45

CORONA CERO $45

CERVEZA “CARIÑOSA $90

Cerveza modelo especial con copete de aguachile negro con camarón cocido, curtido y pulpo.

Bebidas

AGUA DE SABORES Y LIMONADAS $35

REFRESCO $35

PIÑA COLADA $75

SODA ITALIANA $85

FRAPPE DE SABORES CON CHAMOY $75

Mango, piña o pepino limón.

JARRA DE AGUA DE SABOR $110

BOTELLA DE AGUA $25

Michelada Sinaloense

Cerveza "Cariñosa"

Piña Colada

MARISCOS

JD

EL SINALOENSE

TIERRA NUEVA S.L.P

elsinaloensetierranueva

elsinaloensetierranueva

Mariscos El Sinaloense
Tierra Nueva

CONSUMIR CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR SU RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.