

LA MARISKEÑA®

SEAFOOD & SPORTS



PROGRAMA DE *Lealtad*



REGÍSTRATE Y **GANA** Y EN CADA **6^a** VISITA
\$100 EN CONSUMO **\$500** EN CONSUMO

IMPORTANTE:

El consumo de carnes, pescados y mariscos, principalmente crudos (platillos señalados con un asterisco (*)), puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria y está sujeto a los hábitos alimenticios de quien los ingiera. Su ingestión es decisión del consumidor, por lo que no nos responsabilizamos por reacciones alérgicas a nuestra comida o a algún ingrediente utilizado para su preparación. Por favor, dé aviso a su mesero o al gerente si usted o alguno de sus acompañantes tiene alguna alergia. Los precios incluyen el 16% de I.V.A. Platillos sujetos a disponibilidad. Los precios pueden cambiar sin previo aviso.

Todos los gramajes expresados corresponden a la proteína del platillo.

LA MARISKEÑA®

SEAFOOD & SPORTS

Mariskeña Plaza Mayor
Blvd. Juan Alonso de Torres
Pte. 1443, Valle del Campestre
Tel: 477 779 4121

Mariskeña Centro Max
Blvd. Torres Landa Oriente 5306,
San Isidro de Jerez
Tel: 477 779 4122



SELVA ROJA



OASIS



MARTINI DE MAZAPÁN



NUBE CANELA



SOLYMAR

MIXOLOGÍA LA MARISKEÑA

ICE CREAM CARAJILLO

Vino tinto, licor 43, helado de vainilla y café

APEROL SPRITZ

Refrescante combinación de vino espumoso, Aperol Spritz y agua gasificada

NEGRONI

Auténtica bebida italiana a base de Campari, ginebra y vermouth

SOLYMAR

Ginebra, Agua Tónica, Refresco de Jengibre, Aceitunas, Listones de Pepino, Romero, Sirope Natural

SELVA ROJA

Ginebra, Cereza, Frambuesa, Zarzamoras, Fresa, Sirope de Frutos Rojos, Extracto de Lima / Limón, Extracto de Manzana

TORO NEGRO

Mezcal, Jugo de Limón Real, Salsas Negras, Sirope de Jamaica, Sal de Jamaica, Cerveza Clara

OASIS

Mezcal, Sirope de Chile Ancho, Licor de Chiles, Jugo de Limón Real, Refresco de Toronja, Ahumado con Romero, Chile Piquín

ANANÁ

Mezcal, Jugo de Piña, Campari, Jugo de Limón Real, Sirope Natural, Naranja

NUBE CANELA

Licor de cacao blanco, licor de café, amaretto y leche evaporada

ARENA

Mezcal, concentrado de aguachile (pepino y serrano) jugo de limón, jarabe y refresco toronja

AMANECER

Ginebra, jugo de toronja, agua tónica, ginger ale, toque de granadina y rodaja de toronja

MARTINI MAZAPÁN

Vodka, leche evaporada, licor de café, licor de cacao blanco y mazapán

TRÓPICO DORADO

Mezcal, jugo de limón, jarabe natural, sirope de chile ancho y refresco de toronja

CANTARITOS DON JULIO (400 ml)

70

REPOSADO

BLANCO

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

SODA DE FRUTOS ROJOS (500 ml)

Cereza, frambuesa, zarzamoras, fresa, sirope de frutos rojos, extracto lima/limón y extracto de manzana

PIÑADA (500 ml)

MOJITO FRESAKIWI (500 ml)
Fresa, kiwi, menta, jarabe natural, agua mineral y hielo

PUNTO Y FINAL (500 ml)

Pepino, limón, hierbabuena, jarabe natural, agua mineral y hielo

CONGA (342 ml)

Jugo de naranja, jugo de piña y granadina

CERVEZAS

CORONA, VICTORIA (250 ml "CUARTITO")

CORONA, VICTORIA, CORONA LIGHT,
PACÍFICO (330 ml)

NEGRA MODELO,
MODELO ESPECIAL (355 ml)

CERVEZA SIN ALCOHOL (355 ml)

STELLA ARTOIS (330 ml)

MICHELOB ULTRA (355 ml)

 CUBETA DE CERVEZAS (5 CERVEZAS)
Corona, Victoria y Pacífico

MICHELADAS

MICHELADA (495 ml)

Corona, Victoria, Pacífico

CON CLAMATO (590 ml)

MICHELADA (495 ml)

*Negra Modelo, Modelo Especial Corona Light,
Corona Light Bote, Stella y Michelob Ultra*

CON CLAMATO (590 ml)

IMPERIAL*

*(590 ml cerveza y clamato + 110 g mariscos)
Camarón, Pulpo y Ostión con Clamato y Pepino*

Stella Artois

Michelob Ultra

CAMARONADA (535 ml)

*Clamato, Mix de Salsas, Trocitos de Camarón y
Pepino*

TORO NEGRO



MICHELADA IMPERIAL



BEBIDAS

AGUA FRESCA DEL DÍA (500 ml)
Horchata - Alfalfa - Limón con Chía

REFRESCO (355 ml)

REFRESCO LIGHT (355 ml)

AGUA NATURAL EMBOTELLADA (400 ml)

AGUA MINERAL (355 ml)

AGUA DE PIEDRA MINERAL (640 ml)

AGUA TOPO CHICO (355 ml)

AGUA PERRIER (330 ml)

AGUA QUINA (237 ml)

LIMONADA O NARANJADA NATURAL (500 ml)

LIMONADA O NARANJADA MINERAL (500 ml)

COPA DE CLERICOT (207 ml)

CARAJILLO (1.5 oz licor 43 + café)

CARAJILLO CON BAILEYS (1.5 oz Baileys + café)

JARRAS 1.8 LT

AGUA FRESCA DEL DÍA
Horchata - Alfalfa - Limón con Chía

NARANJADA (*natural o mineral*)

LIMONADA (*natural o mineral*)

CLERICOT

ENTRADAS BOTANERAS

CHICHARRÓN DE PULPO CON TUÉTANO (100 g)
Pulpo frito al estilo chicharrón, servido sobre hueso de tuétano a la parrilla, con un toque de especias

AGUACHILE DE RIB-EYE (200 g)
Finas láminas de rib eye selladas al momento, bañadas en aguachile de salsas negras con chile habanero, limón y pepino. Intenso, jugoso y con un toque ahumado que conquista

CHICHARRÓN DE PESCADO CON GUACAMOLE (200 g)
Crujientes trozos de pescado sazonado, montados sobre guacamole fresco y cremoso

CHICHARRÓN DE RIB-EYE CON GUACAMOLE (200 g)
Bocados de rib eye fritos al momento, servidos con guacamole de la casa

CUBETA DE CERVEZAS (5 CERVEZAS)
Corona, Victoria y Pacífico

ENTRADAS FRÍAS

***SHOTS**

OSTIÓN (22 g)
CAMARÓN (22 g)
PULPO (22 g)
Caballitos con clamato, limón, sal, cebolla y salsas

***COCTELES**

CHICO (Sólo camarón) (50 g)
MEDIANO (120 g)
GRANDE (160 g)

CAMARÓN - PULPO - OSTIÓN VUELVE A LA VIDA

PREPARACIONES PARA COCTELES

Tradicional: Aceite de olivo, limón, sal, cebolla, jitomate, cilantro, aguacate y una aceituna

Fiera: Combinación de chiles, cilantro, cebolla, pepino, apio, limón, sal, pimienta y toque de salsa inglesa

Fuego: Clamato, habanero, cebolla, jitomate, limón, sal, pimienta, salsa habanera roja y toque de salsa inglesa

***CEVICHES**

PESCADO (160 g)
CAMARÓN Estilo Sinaloa (160 g)

***TOSTADAS**

MARLIN (160 g)
CAMARÓN (160 g)
PULPO (160 g)
ATÚN 3 piezas (160 g)

***BOTANAS**

Mariscos a su elección
MEDIANA (200 g)
GRANDE (300 g)



**TORRE MARISKEÑA
AGUACHILE**



**AGUACHILE TROPICAL
DE MANGO**

Platillos Nuevos

Platillos de la Casa

***BOTANA MIXTA CON CEVICHE** (300 g)

Mezcla de ceviche de pescado, camarón cocido, camarón crudo, pulpo; preparada con cebolla morada, limón, sal, chiltepín y plátano macho con sus dos salsas (Clamato y Aguachile)

***AGUACHILE**

MEDIANO (200 g)
GRANDE (300 g)

AGUACHILE TROPICAL DE MANGO (En temporada) (200 g)

Riquísimo aguachile de camarón con cubos de mango y un toque de chiltepín

TIRADITO MIXTO DE SALMÓN Y ATÚN (200 g)

Láminas de Salmón y Atún bañadas con vinagreta de cítricos, salsa de soya y jengibre

TRÍO DE AGUACHILES (300 g)

Camarones cocidos en limón, bañados en 3 salsas especiales: aguachile verde, aguachile rojo y aguachile negro

TORRE MARISKEÑA AGUACHILE (240 g)

Torre de mariscos (camarón y pulpo) bañada en salsa de clamato preparada con un toque de chiltepín

COCO RELLENO DE MARISCOS (200 g)

Coco fresco con una combinación de camarón crudo y cocido, atún y pulpo, bañados en salsas negras y Clamato. ¡Un festín tropical de sabor y frescura!

CALLO DE HACHA 3 PIEZAS

Estilo Carreta, servidos con limón, cebolla morada, sal de mar y un toque de chile chiltepín. ¡Sabor auténtico y fresco del mar!

PREPARACIONES PARA TOSTADAS Y BOTANAS
Vinagreta: aceites, salsas, limón, aceitunas y especias

Griega (sin picante): aceite de olivo, limón, aceitunas, alcaparras y especias

Al clamato: Clamato, limón, salsas y especias

Aguachile: limón, pepino, cebolla, combinación de chiles y especias

***CARPACCIOS**

SALMÓN (100 g)

ENTRADAS CALIENTES

EMPANADAS

CAMARÓN (65 g)
MARLIN CON QUESO (120 g)
QUESO (65 g)

TACOS

CAMARÓN (60 g)
PRESIDENTE (60 g)
GOVERNATOR MARLIN (80 g)
MARISKEÑO *de pescado* (80 g)
PULPO AL PASTOR (80 g)
JAIBA (100 g)
Jaiba entera de caparazón suave, frita en tempura crujiente, con tortilla de maíz, costra de queso, perejil, aguacate, salsa de molcajete y cebolla morada con habanero
TACOS ASADOS DE FRIJOL A LAS BRASAS (3 piezas)

QUESADILLAS

CAMARÓN (60 g)
MARLIN (80 g)
PULPO AL PASTOR (80 g)
MARISKEÑA *pescado* (80 g)

OSTIONES EN SU CONCHA 3 PIEZAS 6 PIEZAS 12 PIEZAS

NATURALES
ROCKEFELLER (GRATINADOS)

QUESOS FUNDIDOS

NATURAL (200 g)
CON CHISTORRA (90 g)
CON CAMARONES (90 g)
CON ARRACHERA (90g)

CAMARONES ROCKEFELLER (140 g)

Camarones a la mantequilla, bañados con cremosa salsa de espinaca y champiñones, coronados con tocino y perejil frito

CAMARONES CUCARACHA (200 g)

Camarones fritos con cáscara y un toque de paprika, ajo y salsas de La Casa, acompañados con pepino y cebolla reposados en limón real

MEJILLONES EN SALSA DE VINO BLANCO

(200 g) *Decorados con limón real y perejil fresco*



MEJILLONES EN SALSA DE VINO BLANCO

TACO DE JAIBA

CAMARONES ROCKEFELLER

**SOPA
MARISKEÑA**



CAMARONES AL COCO



ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

CON PECHUGA DE POLLO (220 g)
CON ARRACHERA (200 g)
CON CAMARONES (200 g)

SOPAS

SOPA DE TORTILLA (290 g)

SOPA MARISKEÑA (680 g)
*Camarón, callo de almeja, mejillones, pulpo, almeja
chocolata, filete tilapia y jaiba*

CALDO DE CAMARÓN (90 g)
Con Camarón, papa y zanahoria picada

PESCADOS Y MARISCOS

FILETE DE PESCADO AL GUSTO (230 g)
*Empanizado - a la plancha - al mojo de ajo
-al ajillo - a la diabla- a la mantequilla*

CAMARONES AL GUSTO (200 g)
*A la plancha - al mojo de ajo
-al ajillo - a la diabla - a la mantequilla*

CAMARONES AL COCO (150 g)
*Acompañados con ensalada de la casa, arroz,
salsa de mango, salsa de la casa, plátano macho
y piña asada*

CAMARONES EMPANIZADOS (150 g)
*Camarones crujientes empanizados al momento,
servidos con guarnición a elegir; arroz, ensalada
fresca, verduras al vapor o papas a la francesa*

FILETE A LA MARISKEÑA (250 g)
*Filete de pescado con pulpo y camarón bañado
con salsa quemada; todo al gratín*

FILETE DE PESCADO AL VINO BLANCO (240 g)
*Filete de pescado con camarones bañado en
mantequilla y vino blanco con alcaparras,
espagueti y verduras al vapor*

FILETE DE PESCADO A LA TALLA (250 g)
*Clásica preparación de Acapulco, marinado con
nuestra mezcla especial de chiles y especias
servido con ensalada, vegetales y arroz*

HUACHINANGO (Entero al gusto; mínimo 500 g)
Frito natural - mojo de ajo - al ajillo -a la diabla

PULPO AL GUSTO
*Mojo de ajo - al ajillo - a la diabla - a la plancha -
a la mantequilla*

LANGOSTA PUERTO NUEVO
*Langosta fresca salteada en mantequilla con
vino blanco, ajo, romero y limón. Dorada al sartén
para lograr un sabor profundo y una textura jugosa.
Un clásico de puerto nuevo lleno de aroma y tradición*

Medio Completo
min. 200 g min. 350 g

A LAS BRASAS

U PULPO A LAS BRASAS

Pulpo entero a las brasas, bañado en adobo de la casa, servido sobre tabla con papas cambray, ensalada mixta y emulsión de serrano. Una explosión de sabor, intensidad y textura

Medio ó Completo
mín. 200 g mín. 350 g

ATÚN AL GRILL (220 g)

Sellado a las brasas acompañado de una ensalada de espinacas con aderezo balsámico, nuez y verduras a las brasas

SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS (220 g)

Bañado en salsa de finas hierbas con alcaparras acompañado con arroz y verduras al vapor

SALMÓN REY

Estilo único de La Mariskeña acompañado de ensalada, piña asada y salsa especial de chipotle

CAMARONES ZARANDEADOS (200 g)

Camarones con cáscara bañados en un adobo especial de La Casa, arroz, ensalada mixta, taco dorado de frijol, limón y piña

U HUACHINANGO ZARANDEADO O A LA TALLA

Pescado abierto en un adobo especial de La Casa, aguacate, serranos y tortillas de maíz

Nuevo LOBINA

Pescado de alta calidad, de carne blanca, suave y jugosa, perfecto para disfrutar zarandeado o a la talla. Acompañado de pico de gallo y aguacate, arroz y ensalada

Nuevo DORADO

Pescado de textura firme y sabor exquisito, ideal para disfrutar zarandeado o a la talla, con un toque auténtico y lleno de sabor. Acompañado de arroz, ensalada, pico de gallo y aguacate



FETTUCINE ALFREDO
CON CAMARONES



PULPO A LAS
BRASAS



CECINA ESTILO
YECAPIXTLA

PASTAS

ESPAGUETI A LA BOLOGNESA (400 g)

Pasta y carne de res molida, preparada con hierbas finas y queso parmesano

ESPAGUETI AL BURRO

Pasta preparada con mantequilla y queso parmesano.

CON POLLO (100 g)

CON CAMARONES (100 g)

CON LANGOSTA (100 g)

FETTUCINE ALFREDO

Exquisita pasta, crema y queso parmesano

CON POLLO (100 g)

CON CAMARONES (100 g)

CON LANGOSTA (100 g)

ESPECIAL DE CARNES

ARRACHERA (250 g)

Excelente calidad, tierna y jugosa

Nuevo

NEW YORK (350 g)

Excelente calidad, tierna y jugosa

Nuevo

RIB EYE (350 g) IMPORTADO

Excelente calidad, tierna y jugosa

Nuevo

RIB EYE PRIME (500 g) IMPORTADO

Grado más alto de Clasificación *USDA

Menos del 2% de la carne que se produce en los Estados Unidos de América (USA) se clasifica como USDA PRIME. Esta máxima calidad significa extraordinario marmoleo, exquisito sabor, jugosidad y textura tierna.

CECINA ESTILO YECAPIXTLA, MORELOS (220 g)

Jugosa carne a la plancha acompañada de frijoles refritos, cebolla cambray, tortillas de maíz, guacamole y chiles toreados

POLLO (220 g)

A LA PLANCHA

MILANESA

Elija una guarnición

ELIJA UNA GUARNICIÓN

(Incluida en su orden de cortes Americanos, Arrachera y Pollo)
Ensalada mixta - Papa al horno - Puré de papa - Arroz blanco
Papas a la francesa - Frijoles de la casa - Ensalada César

GUARNICIÓN EXTRA

Papas a la francesa, papa al horno, puré de papa, orden de aguacate o guacamole

Ensalada Mixta, ensalada César, arroz blanco o frijoles de la casa

PARA COMPARTIR

MOLCAJETE MAR Y TIERRA (300 g)

Fajas de arrachera y camarones bañados en salsa quemada; todo al gratín

CAMARONES DEL PATRÓN (250 g)

4 camarones U-12 rellenos de queso y jaiba envueltos en tocino sobre un espejo de salsa de La Casa y guacamole, acompañados de ensalada, arroz, frijoles y tortillas de harina

Nuevo MOLCAJETE "TRITÓN" (750 g*)

Campeón de campeones, fajas de arrachera con camarones al gusto y del patrón, con pulpo a las brasas, bañado de salsa quemada y cubierto de queso al gratín. Acompañado de ensalada, arroz, frijoles y papas a la francesa. ¡Buen provecho!

Nuevo

Platillos Nuevos U Platillos de la Casa

MENÚ INFANTIL

ARRACHERA (170 g)

Elige una guarnición: arroz, ensalada o papas a la francesa

ESPAGUETI AL BURRO (120 g)

Pasta preparada con mantequilla y queso parmesano

ESPAGUETI A LA BOLOGNESA (240 g)

Pasta y carne de res molida, preparada con hierbas finas

NUGGETS DE POLLO (150 g)

Elige una guarnición: arroz, ensalada o papas a la francesa

FILETE DE PESCADO INFANTIL (125 g)

Elige una guarnición: arroz, ensalada o papas a la francesa

QUESADILLA DE MAÍZ (50 g)

QUESADILLA DE HARINA (60g)

PAQUETES INFANTILES

ARRACHERA (170 g)

Elige una guarnición: arroz, papas o verduras al vapor, vaso de agua de sabor: limón con chía, horchata o alfalfa; bola de helado de sabor: fresa, chocolate o vainilla

ESPAGUETI AL BURRO (120 g)

Vaso de agua de sabor: limón con chía, horchata o alfalfa; bola de helado de sabor: fresa, chocolate o vainilla

ESPAGUETI A LA BOLOGNESA (240 g)

Vaso de agua de sabor: limón con chía, horchata o alfalfa; bola de helado de sabor: fresa, chocolate o vainilla

NUGGETS DE POLLO (150 g)

Elige una guarnición: arroz, papas o verduras al vapor, vaso de agua de sabor: limón con chía, horchata o alfalfa; bola de helado de sabor: fresa, chocolate o vainilla

FILETE DE PESCADO INFANTIL (125 g)

Elige una guarnición: arroz, papas o verduras al vapor, vaso de agua de sabor: limón con chía, horchata o alfalfa; bola de helado de sabor: fresa, chocolate o vainilla

ESPAGUETI A LA BOLOGNESA



NUGGETS DE POLLO



STRUDEL DE MANZANA



MOLTEN DE CHOCOLATE



CREPA DE NUTELLA

POSTRES

STRUDEL DE MANZANA (230 g)
con helado de vainilla

CREPAS DE NUTELLA O CAJETA (120 g)
CON HELADO DE VAINILLA

FLAN DE LA CASA (200 g)

BOLA DE HELADO (100 g)
Fresa o Vainilla o Chocolate

CHEESECAKE DE ZARZAMORA (200 g)

MOLTEN DE CHOCOLATE (200 g)
con helado de vainilla

MOLTEN DE DULCE DE LECHE
Recién horneado, relleno de dulce de leche

PASTEL DE FERRERO
Rico y dulce pastel inspirado en uno de los chocolates más emblemáticos de la historia

CHEESECAKE DE BAILEYS
Cre moso cheesecake con un toque de licor de Baileys

CAFETERÍA

CAPUCCINO
Café Espresso con leche al vapor y espuma

AMERICANO
A base de Espresso recién molido

LATTE
Café Espresso con leche al vapor

AFFOGATO
Dulce helado de vainilla con café espresso

TÉ
Diversos sabores

SENCILLO 30 ml **DOBLE** 60 ml

ESPRESSO
ESPRESSO CORTADO
Espresso con una pequeña cantidad de leche al vapor

CAPUCCINO FRAPPÉ
MALTEADAS
Fresa, Vainilla, Chocolate

EXTRAS
CARGA DE CAFÉ EXTRA

Dana Compartir



TABLA PARA 4 PERSONAS

- 1 Rib Eye importado de 350 g
- 1 Orden de Camarones del Patrón 500 g
- 1 Pulpo a las brasas 200 g
- 1 Orden de Camarones al Coco 150 g
- 1 Orden de Camarones Zarandeados 200 g

GUARNICIONES

- 2 Órdenes de ensaladas
- 2 Órdenes de papas a la francesa
- 1 Orden de guacamole
- 1 Orden de arroz

TABLA PARA 6 PERSONAS

- 1 Rib Eye importado de 350 g
- 2 Órdenes de Camarones del Patrón 500 g c/u
- 2 Pulpos a las brasas 200 g c/u
- 1 Orden de Camarones al Coco 150 g
- 1 Orden de Camarones Zarandeados 200 g
- 1 Orden de Camarones Empanizados 200 g

GUARNICIONES

- 2 Órdenes de ensaladas
- 2 Órdenes de papas a la francesa
- 1 Orden de guacamole
- 1 Orden de arroz
- 1 Orden de tacos de frijol (3 piezas)

TABLA PARA 8 PERSONAS

- 2 Rib eye importados 350 g c/u
- 2 Órdenes de Camarones del Patrón 500 g c/u
- 2 Pulpos a las brasas 200 g c/u
- 2 Órdenes de Camarones al Coco 150 g c/u
- 1 Orden de Camarones Zarandeados 200 g
- 1 Orden de Camarones Empanizados 200 g
- 1 Queso fundido 200 g

GUARNICIONES

- 3 Órdenes de ensaladas
- 2 Órdenes de papas a la francesa
- 2 Órdenes de guacamole
- 2 Papas al horno
- 1 Orden de arroz
- 1 Orden de tacos de frijol (3 piezas)

TABLA PARA 4 PERSONAS



*¡Comes y
te Quedas !!*



¡CONTÁCTANOS!

CONTAMOS CON SERVICIO PARA

EVENTOS ESPECIALES

COMIDAS

CENAS

CON TUS FAMILIARES Y AMIG@S

