

## POSTRES

<b>BANANA SPLIT</b> (540 g)	115
<b>STRUDEL DE MANZANA</b> (230 g) <i>con helado de vainilla</i>	105
<b>CREPAS DE NUTELLA</b> (120 g) <i>con helado de vainilla</i>	91
<b>FLAN DE LA CASA</b> (200 g)	77
<b>BOLA DE HELADO</b> (100 g) <i>Fresa - Vainilla - Chocolate</i>	49
<b>CHEESECAKE DE ZARZAMORA</b> (200 g)	75
<b>MOLTEN DE CHOCOLATE</b> (200 g) <i>con helado de vainilla</i>	115
<b>NEW YORK CHEESECAKE</b> <i>para compartir</i>	259

## BEBIDAS

	500 ml	1 lt
<b>AGUA FRESCA DEL DÍA</b> <i>Horchata - Alfalfa - Limón con Chía</i>	33	47
<b>REFRESCO</b> (355 ml)		40
<b>REFRESCO LIGHT</b> (355 ml)		40
<b>AGUA NATURAL EMBOTELLADA</b> (400 ml)		40
<b>AGUA MINERAL</b> (355 ml)		40
<b>AGUA DE PIEDRA MINERAL</b> (640 ml)		102
<b>AGUA TOPO CHICO</b> (355 ml)		44
<b>AGUA PERRIER</b> (330 ml)		52
<b>AGUA QUINA</b> (237 ml)		37
<b>LIMONADA O NARANJADA NATURAL</b> (355 ml)	55	75
<b>LIMONADA O NARANJADA MINERAL</b> (355 ml)	55	75
<b>COPA DE CLERICOT</b>		96
<b>CARAJILLO</b>		159
<b>CARAJILLO CON BAILEYS</b>		169

### JARRAS 1.8 LT

<b>AGUA FRESCA DEL DÍA</b> <i>Horchata - Alfalfa - Limón con Chía</i>	133
<b>NARANJADA</b> (natural o mineral)	133
<b>LIMONADA</b> (natural o mineral)	133
<b>CLERICOT</b>	270
<b>TÉ HELADO</b>	113

### CERVEZAS

<b>CORONA, VICTORIA</b> (250 ml "CUARTITO")	40
<b>CORONA, VICTORIA, CORONA LIGHT, PACÍFICO</b> (330 ml)	54
<b>NEGRA MODELO, MODELO BOTE, MODELO ESPECIAL</b> (355 ml)	57
<b>CERVEZA SIN ALCOHOL</b> (355 ml)	49
<b>STELLA ARTOIS</b> (330 ml)	91
<b>MICHELOB ULTRA</b> (355 ml)	71

## COCTELERÍA SIN ALCOHOL

<b>SODA DE FRUTOS ROJOS</b> <i>Boutique, cereza, frambuesa, zarzamoras, fresa, sirope de frutos rojos, extracto lima/limón y extracto de manzana.</i>	95
<b>PIÑADA</b> (500 ml)	77
<b>MOJITO FRESAKIWI</b> (500 ml) <i>Fresa, kiwi, menta, jarabe natural, agua mineral y hielo.</i>	43
<b>PUNTO Y FINAL</b> (500 ml) <i>Pepino, limón, hierbabuena, jarabe natural, agua mineral y hielo.</i>	43
<b>CONGA</b> (342 ml) <i>Jugo de naranja, jugo de piña y granadina.</i>	65

## COCTELERÍA DE AUTOR

<b>SOLYMAR</b> <i>Ginebra tanqueray, agua tónica, refresco de jengibre, aceitunas, listones de pepino, romero, sirope natural.</i>	169
<b>SELVA ROJA</b> <i>Ginebra tanqueray, boutique, cereza, frambuesa, zarzamora, fresa, sirope de frutos rojos, extracto lima/limón, extracto de manzana.</i>	169
<b>TORO NEGRO</b> <i>Mezcal, jugo de limón real, salsas negras, sirope de jamaica, sal de jamaica, cerveza clara.</i>	169
<b>OASIS</b> <i>Mezcal, sirope de chile ancho, licor de chiles, jugo de limón real, refresco de toronja, ahumado con romero, chile piquín.</i>	169
<b>ANANÁ</b> <i>Mezcal, jugo de piña, campari, jugo de limón real, sirope natural, naranja.</i>	169
<b>NUBE CANELA</b> <i>Licor de cacao blanco, licor de café, amaretto y leche evaporada</i>	169
<b>ARENA</b> <i>Mezcal Unión, concentrado de agua chile (pepino y serrano) jugo de limón, jarabe y refresco toronja</i>	169
<b>AMANECER</b> <i>Ginebra tanqueray, jugo de toronja, extracto de jengibre, agua tónica.</i>	169
<b>MARTINI MAZAPÁN</b> <i>Smirnoff, leche evaporada, licor de café, licor de cacao blanco y mazapán.</i>	169
<b>TRÓPICO DORADO</b> <i>Mezcal Unión, jugo de limón, jarabe natural, sirope de chile ancho y refresco de toronja.</i>	169
<b>CANTARITOS DON JULIO</b> (400ml.)	
70	425
<b>REPOSADO</b>	287
<b>BLANCO</b>	250
<b>AÑEJO</b>	344

### VISITA NUESTRA PÁGINA WEB PARA EVENTOS Y PROMOCIONES



#### IMPORTANTE:

El consumo de carnes, pescados y mariscos principalmente crudos (platos seguidos de un asterisco (\*)), puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria y está sujeto a los hábitos alimenticios. Su ingestión es decisión del Consumidor, por lo que no nos responsabilizamos por reacciones alérgicas a nuestra comida o por algún ingrediente utilizado para preparar la misma. Por favor avísele a su mesero si usted o alguien de sus acompañantes tiene alguna alergia. Los precios incluyen el 16% de I.V.A. Platillos sujetos a disponibilidad. Precios pueden tener cambios sin previo aviso.

# LA MARISKEÑA®

DESDE 2009

¡COMES Y TE QUEDAS!!

- MARISCOS - CARNES - PASTAS - ENSALADAS  
MIXOLOGÍA DE AUTOR - VINOS - DESTILADOS - ÁREA INFANTIL -

**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

**Mariskeña Gran Jardín**  
Blvd. Colina de Gran Jardín 501,  
Lomas del Gran Jardín  
Tel: 477 779 4123

## ENTRADAS FRÍAS

<b>*SHOTS</b>	
OSTIÓN (22 g)	29
CAMARÓN (22 g)	35
PULPO (22 g)	39
<i>Caballitos con clamato, limón, sal, cebolla y salsas</i>	

<b>*COCTELES</b>	
CHICO (Sólo camarón) (50 g)	69
MEDIANO (120 g)	200
GRANDE (160 g)	250

### CAMARÓN - PULPO - OSTIÓN - VUELVE A LA VIDA

#### PREPARACIONES PARA COCTELES

**Tradicional:** Aceite de olivo, limón, sal, fondo de la casa, cebolla, jitomate, cilantro, aguacate y una aceituna.

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

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

<b>*CEVICHES</b>	
PESCADO (160 g)	135
CAMARÓN Estilo Sinaloa (160 g)	189

<b>CEVICHE NAYARITA</b> (200 g)	225
<i>Mezcla de camarón y tilapia reposada en jugo de limón, chile piquín, jalapeños fritos con una base de jugo de tomate, salsas negras de la casa y coronado con aguacate.</i>	

<b>*TOSTADAS</b>	
MARLIN (160 g)	195
CAMARÓN (160 g)	189
PULPO (160 g)	185
ATÚN 3pzas.(160 g)	189

<b>TOSTADA TAI-SON</b> (200 g)	395
<i>Camarón, pescado y cecina seca bañados en salsa tatemada con un toque de Sonora.</i>	

<b>*BOTANAS</b>	
<i>Mariscos a su elección</i>	
MEDIANA (300 g)	339
GRANDE (380 g)	399

<b>BOTANA MIXTA CON CEVICHE</b> (380 g)	317
<i>Mezcla de ceviche de pescado, camarón, callo de hacha, pulpo preparado con cebolla morada, limón, sal, chiltepín y plátano macho con sus tres salsas especiales.</i>	

<b>*AGUACHILE</b>	
MEDIANO (300 g)	339
GRANDE (380 g)	399

<b>TORRE MARISKEÑA AGUACHILE</b> (240 g)	399
<i>Torre de mariscos (camarón, pulpo y callo de hacha) bañada en salsa de clamato preparada con un toque de chiltepín.</i>	

<b>TORRE MAYOR</b> (450 g)	415
<i>Tilapia, camarones, pulpo, atún, cebolla morada, salsa tatemada, salsa verde, salsa roja y tres salsas especiales.</i>	

<b>MOLCAJETE DE MARISCOS</b> (300 g)	425
<i>Camarón y pulpo marinado en jugo de limón real, mezcla de chiles acompañado de cebolla morada y aguacate.</i>	

#### 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

RES (100 g)	195
SALMÓN (100 g)	215
ATÚN (100 g)	195

## ENTRADAS CALIENTES

<b>EMPANADAS</b>	
QUESO (120 g)	57
CAMARÓN (120 g)	69
MARLIN CON QUESO (120 g)	63
JAIBA (120 g)	63
JAIBA CON QUESO (120 g)	69

<b>TACOS</b>	
ATÚN con tortilla de harina (100 g)	55
MARISKEÑO (100 g)	69
PULPO AL PASTOR (100 g)	69
CAMARÓN (100 g)	75
GOVERNATOR MARLIN (100 g)	75
PRESIDENTE (100 g)	75
JAIBA (100 g)	196
<i>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.</i>	
TACOS ASADOS DE FRIJOL A LAS BRASAS (3 piezas)	108

<b>QUESADILLAS</b>	
CAMARÓN (100 g)	87
MARLIN (100 g)	87
PULPO AL PASTOR (100 g)	91
MARISKEÑA (100 g)	87

<b>OSTIONES CONCHA</b>	3 PIEZAS	6 PIEZAS
ROCKEFELLER	89	159
A LAS BRASAS	89	159

<b>QUESOS FUNDIDOS</b>	
NATURAL (190 g)	97
CON CHISTORRA (230 g)	169
CON CAMARONES (230 g)	187

<b>CAMARONES TNT</b> (300 g)	215
<i>Tempurizados bañados en una salsa de mayonesa, miel y chipotle.</i>	

<b>CAMARONES CUCARACHA</b> (250 g)	205
<i>Camarones fritos con cáscara y un toque de paprika, ajo y salsas de la casa. Acompañado con pepino y cebolla reposados en limón real.</i>	

<b>MEJILLONES EN SALSA DE VINO BLANCO</b> (180 g)	285
<i>Decorados con limón real y perejil fresco.</i>	

## ENSALADAS

<b>ENSALADA CÉSAR</b> (230 g)	119
CON PECHUGA DE POLLO (450 g)	249

## SOPAS

<b>CONSOMÉ DE POLLO</b> (250 g consomé + 50 g de pollo)	89
<i>con arroz y verduras</i>	

<b>SOPA DE TORTILLA</b> (290 g)	139
---------------------------------	-----

<b>SOPA MARISKEÑA</b> (420 g)	399
<i>Camarón, callo de almeja, mejillones, pulpo, almeja chocolata, filete tilapia y jaiba.</i>	

## PESCADOS Y MARISCOS

<b>FILETE DE PESCADO AL GUSTO</b> (315 g)	269
<i>Empanizado - a la plancha - al mojo de ajo -al ajillo - a la diabla</i>	

<b>CAMARONES AL GUSTO</b> (300 g)	295
<i>Empanizado - a la plancha - al mojo de ajo -al ajillo - a la diabla</i>	

<b>CAMARONES AL COCO</b> (200 g)	295
<i>Acompañados con piña, plátano macho, ensalada fresca, salsa de mango habanero y especial de La Casa.</i>	

<b>FILETE A LA MARISKEÑA</b> (450 g)	339
<i>Pescado con pulpo y camarón bañado con salsa de molcajete; todo al gratín.</i>	

<b>FILETE AL VINO BLANCO</b> (450 g)	269
<i>Filete con camarones bañado en mantequilla y vino blanco con alcaparras, espaguete y verduras al vapor.</i>	

<b>HUACHINANGO</b> (Entero al gusto mínimo 500 g)	89
<i>Frito natural - mojo de ajo - al ajillo -a la diabla</i>	

<b>PULPO AL GUSTO</b> (200 g)	475
<i>Mojo de ajo - al ajillo - a la diabla - a la plancha</i>	

<b>PIÑA RELLENA DE MARISCOS</b> (390 g)	369
<i>Salsa especial de chipotle con camarón y pulpo al gratín, con tortillas de harina.</i>	

<b>CAMARONES DEL PATRÓN</b> (540 g)	499
<i>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.</i>	

<b>SALMÓN &amp; ESPÁRRAGOS</b> (220 g)	359
<i>Espárragos, mantequilla, sal y pimienta con ensalada, arúgula, lechuga, jitomate cherry y vinagreta con mostaza.</i>	

<b>LANGOSTA PUERTO NUEVO</b> (700 g)	895
<i>Con tortillas de harina, mantequilla, frijoles refritos, arroz rojo y salsa molcajeteada. (Por temporada)</i>	

<b>PAELLA</b> (300 g)	335
<i>Mejillones, camarones, carne de cerdo, pollo, chorizo argentino, almeja shirla y limón real.</i>	

## A LAS BRASAS

<b>PULPO A LAS BRASAS</b> (200 g)	475
<i>Bañado en adobo acompañado con pico de gallo, ensalada mixta, emulsión de jalapeño, papa cambray, limón real, piña asada.</i>	

<b>LONJA DE DORADO</b>	70
<i>Sazonado con adobo de chile guajillo acompañado de arroz, rodajas de naranja y ensalada mixta.</i>	
	C/100 g

<b>ATÚN AL GRILL</b> (220 g)	235
<i>Sellado a las brasas acompañado de una ensalada de espinacas con aderezo balsámico, nuez y verduras a las brasas.</i>	

<b>SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS</b> (220 g)	359
<i>Bañado en salsa de finas hierbas con alcaparras acompañado con arroz y verduras al vapor.</i>	

<b>SALMÓN REY</b>	220 g	1 kg
<i>Estilo único de La Mariskeña acompañado de ensalada, piña asada y salsa especial de chipotle.</i>		
	369	1,195

<b>CAMARONES ZARANDEADOS</b> (200 g)	295
<i>Camarones con cáscara bañados en un adobo especial de La Casa, arroz, ensalada mixta, taco dorado de frijol, limón y piña.</i>	

<b>HUACHINANGO ZARANDEADO</b>	89
<i>Pescado abierto 100% en un adobo especial de La Casa, aguacate, serranos y tortillas de maíz.</i>	
	C/100 g

## PARA COMPARTIR

<b>MOLCAJETE MAR Y TIERRA</b> (490 g)	369
<i>Fajas de arrachera y camarones bañados en salsa quemada; todo al gratín.</i>	

<b>FILET MIGNON &amp; LOBSTER</b> (1 Kg)	1,195
<i>Mignon a la parrilla acompañado de dos ramequines con salsa de champiñones y salsa de pimienta; corona el plato una langosta del Pacífico horneada a la mantequilla.</i>	

<b>FILET MIGNON &amp; SHRIMPS</b> (450 g)	595
<i>Medallón de mignon y camarones U-12 bañados con salsa macha en una cama de espárragos, papa cambray y salsa especial de La Casa</i>	

<b>NEW YORK &amp; SHRIMPS</b> (600 g)	765
<i>Corte High Choice y camarones U-12 bañados con salsa macha en una cama de espárragos, papa cambray y salsa especial de La Casa</i>	

## PASTAS

<b>ESPAGUETI A LA BOLOGNESA</b> (400 g)	116
<i>Pasta y carne de res molida, preparada con hierbas finas y queso parmesano</i>	

<b>ESPAGUETI AL BURRO</b> (200 g)	91
<i>Pasta preparada con mantequilla y queso parmesano.</i>	
CON CAMARONES (96 g)	139

<b>FETUCCINE ALFREDO</b> (400 g)	116
<i>Exquisita pasta, crema y queso parmesano</i>	
CON CAMARONES (96 g)	275

## ESPECIAL DE CARNES

<b>ARRACHERA</b> (350 g)	395
<i>Máxima calidad, tierna y jugosa</i>	
<i>Elija una guarnición</i>	

<b>FILETE DE RES A LA PIMIENTA</b> (300 g)	369
<i>Exclusiva preparación a la pimienta acompañada de espinacas a la crema, guarnición de espárragos y papa cambray</i>	

<b>CECINA ESTILO YECAPIXTLA, MORELOS</b> (220 g)	321
<i>Jugosa carne a la plancha acompañada de frijoles refritos, cebolla cambray, tortillas de maíz, guacamole y chiles toreados.</i>	

<b>NEW YORK HIGH CHOICE</b> (350 g)	695
<i>Corte muy jugoso. Elija una garnición</i>	
EN LLAMAS	770
<i>Al tequila, mezcal ó Jack Daniel ´s.</i>	

<b>POLLO</b> (220 g)	197
A LA PLANCHA	217
MILANESA	217
<i>Elija una guarnición</i>	

<b>ELIJA UNA GUARNICIÓN</b>	
<i>(Incluida en su orden de cortes Americanos, Arrachera y Pollo)</i>	
<i>Ensalada mixta - Papa al horno - Puré de papa - Papas a la francesa - Frijoles de la casa - Ensalada César</i>	

Orden de Aguacate (1 pieza)	31
Guacamole (250 g)	49
Guarnición extra	31



TO OUR DEAR CUSTOMERS.  
NOW YOU CAN FIND OUR  
MENU IN DIFFERENT  
LANGUAGES.

SCAN HERE!