

LA MARISKEÑA®

SEAFOOD & SPORTS



PROGRAMA DE *Lealtad*



REGÍSTRATE Y **GANAS** Y EN CADA 6ª 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

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

**Reservaciones
y Eventos**
Tel: 477 671 4200

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



www.lamariskena.com



**MENU
IN ENGLISH**

MIXOLOGÍA LA MARISKEÑA

Nuevo

ICE CREAM CARAJILLO (400 ml)
Vino tinto, licor 43, helado de vainilla y café

Nuevo

APEROL SPRITZ (450 ml)
Refrescante combinación de vino espumoso,
Aperol Spritz y agua gasificada

Nuevo

NEGRONI (225 ml)
Auténtica bebida italiana a base de Campari, ginebra y vermú

SOLYMAR (400 ml)
Ginebra, Agua Tónica, Refresco de Jengibre,
Aceitunas, Listones de Pepino, Romero, Sirope Natural

SELVA ROJA (400 ml)
Ginebra, Cereza, Frambuesa, Zarzamoras, Fresa,
Sirope de Frutos Rojos, Extracto de Lima / Limón,
Extracto de Manzana

TORO NEGRO (450 ml)
Mezcal, Jugo de Limón Real, Salsas Negras,
Sirope de Jamaica, Sal de Jamaica, Cerveza Clara

OASIS (225 ml)
Mezcal, Sirope de Chile Ancho, Licor de Chiles,
Jugo de Limón Real, Refresco de Toronja, Ahumado con
Romero, Chile Piquín

ANANÁ (225 ml)
Mezcal, Jugo de Piña, Campari, Jugo de Limón Real,
Sirope Natural, Naranja

NUBE CANELA (225 ml)
Licor de cacao blanco, licor de café,
amaretto y leche evaporada

MARTINI MAZAPÁN (135 ml)
Vodka, leche evaporada, licor de café, licor
de cacao blanco y mazapán

CANTARITOS Tequila Viva México (360 ml)

AÑEJO
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



SELVA ROJA

MARTINI DE
MAZAPÁN

MICHELADA IMPERIAL

CERVEZAS

CORONA, VICTORIA (250 ml “CUARTITO”)

CORONA, VICTORIA, CORONA LIGHT,
PACÍFICO (355 ml)

NEGRA MODELO,
MODELO ESPECIAL (355 ml)

CERVEZA SIN ALCOHOL (355 ml)

STELLA ARTOIS (330 ml)

MICHELOB ULTRA (355 ml)

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

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 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

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)

*BOTANAS

Mariscos a su elección

MEDIANA (200 g)

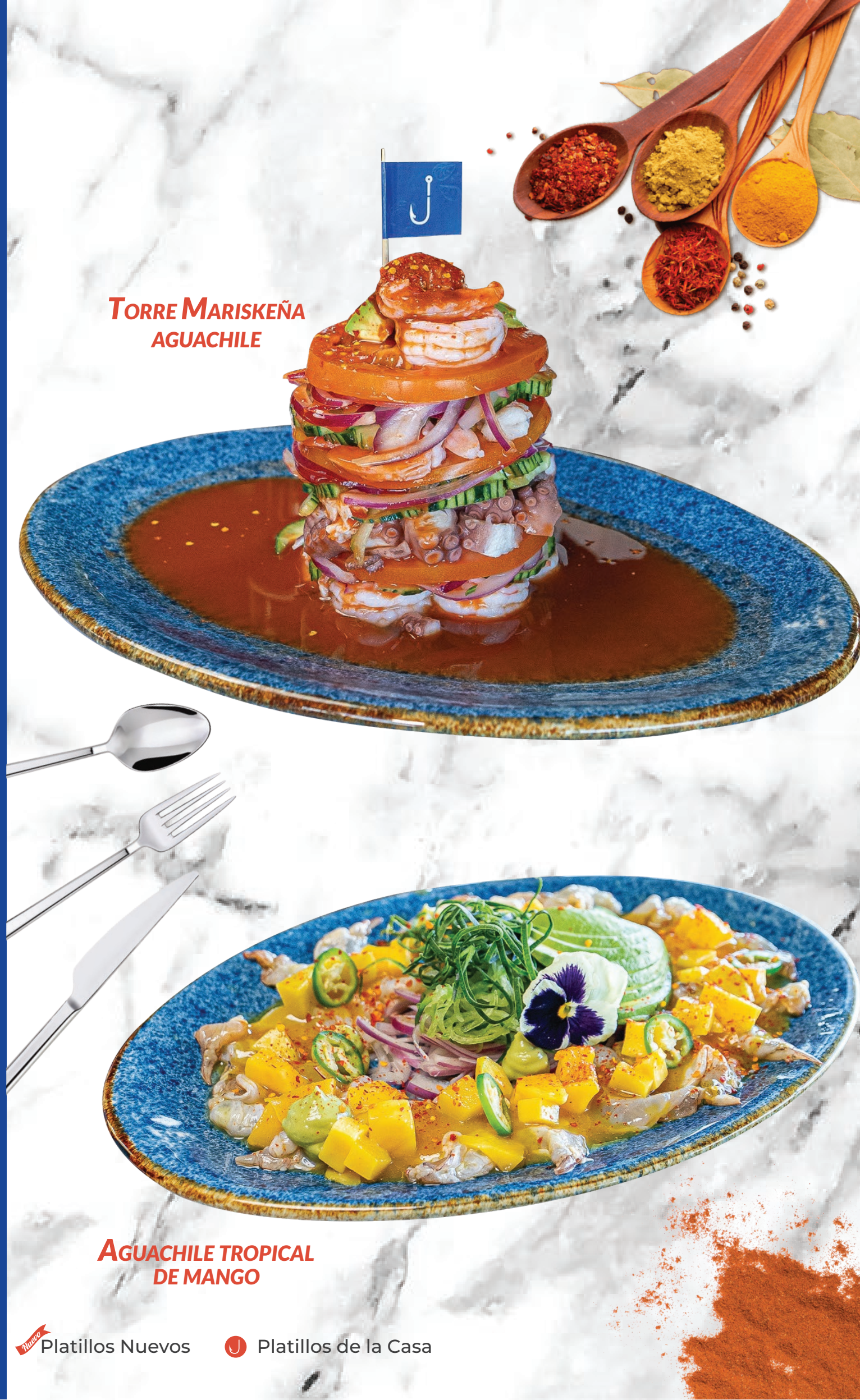
GRANDE (300 g)

PREPARACIONES PARA TOSTADAS Y BOTANAS

Vinagreta: aceites, salsas, limón, aceitunas y especias

Al clamato: Clamato, limón, salsas y especias

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



TORRE MARISKEÑA AGUACHILE

AGUACHILE TROPICAL DE MANGO

 Platos Nuevos

 Platos de la Casa

TACO DORADO DE PAPA CON AGUACHILE (35 g)

Crujiente taco dorado de papa, coronado con tres camarones en aguachile verde fresco

TOSTADA DE SALMÓN (70 g)

Cubos de salmón con queso crema, hierbas finas y vinagreta fresca

FLAUTAS DE CAMARÓN (90 g)

Crujientes flautas rellenas de camarón, acompañadas de ceviche de pescado fresco

CAMARÓN Y PULPO CON TOSTITOS (75 g)

Botana fresca y divertida, mariscos servidos con tostitos con el crunch perfecto

TOSTADA DE ATÚN CON ARÚGULA (90 g)

Atún fresco en cubos, arúgula y vinagreta ligera

PRIMER ENCUENTRO (90 g)

3 experiencias de frescura marítima: aguachile de mango con sutil picante y dulzor tropical, marlin marinado en vinagreta de La Casa y atún fresco con vinagreta de soya y arúgula

*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

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

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!

CARPACCIO DE SALMÓN (100 g)

ENTRADAS CALIENTES

EMPANADAS

CAMARÓN (65 g)

MARLIN CON QUESO (60 g)

QUESO (65 g)

TACOS

CAMARÓN (60 g)

PRESIDENTE (60 g)

GOVERNATOR MARLIN (60 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 (60 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

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
ROCKEFELER

SOPA MARISKEÑA

SOPAS

SOPA MARISKEÑA (680 g)

Camarón, callo de almeja, mejillones, pulpo, almeja chocolate, 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 diablo- a la mantequilla

CAMARONES AL GUSTO (200 g)

A la plancha - al mojo de ajo
-al ajillo - a la diablo - 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

U FILETE A LA MARISKEÑA (250 g)

Filete de pescado con pulpo y camarón bañado con salsa quemada; todo al gratín

HUACHINANGO (Entero al gusto; mínimo 500 g)

Frito natural - mojo de ajo - al ajillo -a la diablo

C/100 g

PULPO AL GUSTO

Mojo de ajo - al ajillo - a la diablo - a la plancha - a la mantequilla

C/100 g
Medio o Completo
min. 200 g min. 350 g

Nuevo

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

C/100 g

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

CAMARONES AL COCO

 Platos Nuevos

 Platos de la Casa

A LAS BRASAS

PULPO A LAS BRASAS C/100 g
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

SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS (220 g)
Bañado en salsa de finas hierbas con alcaparras acompañado con arroz y verduras al vapor

SALMÓN REY 220 g
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

HUACHINANGO ZARANDEADO C/100 g
Pescado abierto en un adobo especial de La Casa, aguacate, serranos y tortillas de maíz

DORADO C/100 g
Pescado de textura firme y sabor exquisito, ideal para disfrutar zarandeado, con un toque auténtico y lleno de sabor. Acompañado de arroz, ensalada, pico de gallo y aguacate

MOLCAJETE “TRITÓN” (750 g*)
Campeón de campeones, gran variedad de camarones a la plancha y patrón, fajas de arrachera y 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! Recomendado para dos personas.

FETTUCINE ALFREDO CON CAMARONES



PULPO A LAS BRASAS



CECINA ESTILO YECAPIXTLA



PASTAS

ESPAQUETI A LA BOLOGNESA (400 g)
Pasta y carne de res molida, preparada con hierbas finas y queso parmesano

ESPAQUETI AL BURRO
Pasta preparada con mantequilla y queso parmesano.
CON POLLO (100 g)
CON CAMARONES (100 g)

FETTUCCINE ALFREDO
Exquisita pasta, crema y queso parmesano
CON POLLO (100 g)
CON CAMARONES (100 g)

ESPECIAL DE CARNES

ARRACHERA (250 g)
Excelente calidad, tierna y jugosa

NEW YORK (350 g)
Excelente calidad, tierna y jugosa

RIB EYE (350 g) **IMPORTADO**
Excelente calidad, tierna y jugosa

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
Elija una guarnición

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

GUARNICIÓN EXTRA

Papas a la francesa, papa al horno, orden de aguacate o guacamole
Ensalada Mixta, arroz blanco o frijoles de la casa



Platillos Nuevos



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

ESPAGUETI A LA BOLOGNESA



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



NUGGETS DE POLLO

Dana Compartir

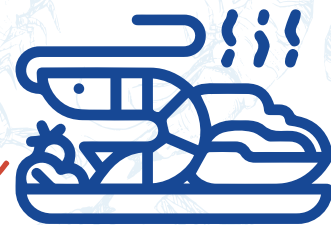


TABLA PARA 4 PERSONAS

- 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 PARA COMPARTIR

- 1 Orden de ensalada
- 1 Orden 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 PARA COMPARTIR

- 1 Orden de ensalada
- 1 Orden de papas a la francesa
- 1 Orden de guacamole
- 1 Orden de arroz

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 PARA COMPARTIR

- 1 Orden de ensalada
- 1 Orden de papas a la francesa
- 1 Orden de guacamole
- 1 Papa al horno
- 1 Orden de arroz



¡CONTÁCTANOS!
CONTAMOS CON SERVICIO PARA
EVENTOS ESPECIALES
COMIDAS
CENAS
CON TUS FAMILIARES Y AMIG@S



TABLA PARA 4 PERSONAS

