

MIXOLOGÍA LA MARISKEÑA

Selva Roja (480 ml) Ginebra, cereza, frambuesa, zarzamoras, fresa, sirope de frutos rojos, extracto de lima/limón, extracto de manzana	179
Aperol Spritz (480 ml) Refrescante combinación de vino espumoso. Aperol Spritz y agua gasificada	179
Toro Negro (550 ml) Mezcal, jugo de limón real, salsas negras, sirope de jamaica, sal de jamaica, cerveza clara	179
Piña Colada (480 ml)	109
Copa de Clericot (207 ml)	97
Michelada Imperial 590 ml cerveza y clamato + 90 g mariscos (Camarón y Pulpo con Clamato y Pepino)	179

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

Soda de Frutos Rojos (500 ml) Cereza, frambuesa, zarzamoras, fresa, sirope de frutos rojos, extracto lima/limón y extracto de manzana	95
Mojito Fresakiwi (500 ml) Fresa, kiwi, menta, jarabe natural, agua mineral y hielo	95
Piñada (500 ml)	95



Michelada Imperial



Selva Roja



Toro Negro



Aperol Spritz

PROMOCIONES

EN FAMILIA -con La Mariskeña-



Ideal para 2 adultos y 2 niños menores de 12 años.
2 tostadas de marisco a elegir, 2 tacos de camarón,
2 platillos infantiles (excepto arrachera), 2 bolas de helado y
1 jarra de agua fresca. **Precio \$829**

CUMPLEAÑERO -DE LA SEMANA-

INGRESE SIN COSTO SU PASTEL
Le regalamos una botella de destilado "Seleccionados"
para consumo dentro del restaurante, adornamos su mesa
si nos reserva presentando su identificación oficial.
Los servicios son aparte. Con un consumo mínimo de **\$1,000**

JUEVES DE -PULPO & BRASAS-

Pulpo a las brasas: **257** **217** C/ 100 g
Pulpo zarandeado: **257** **217** C/ 100 g
Empanada de pulpo: **57** **75** g
Tostada de pulpo: **169** **160** g

2x1 -CERVEZAS Y DESTILADOS- "SELECCIONADOS"

Todos los días de 6:00 pm a 7:00 pm

Vino espumoso, Rosado, Tinto o Blanco
a partir de las 7 pm todos los días
(descorche de \$1 peso por cada
2 personas, si son más personas sigue
aplicando botella por cada 2 personas)

TRAJE TU -VINO-

%15 DESCUENTO

En Acuario de León, Guanajuto
presentando su ticket de consumo



\$500 -DE REGALO-

En la sexta visita.
¡Regístrate!

Con su membresía de **TARJETA de SOCI@ CONSENTID@**



IMPORTANTE:

El consumo de carnes, pescados y mariscos, principalmente crudos, 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 SINCE 2009



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

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



www.lamariskena.com



DESCARGA MENÚ



MENU IN ENGLISH



MARISCOS FRESCOS

Coctel **chico** 50 g 79
camarón
Coctel **mediano** 120 g 199
camarón-pulpo-ostión
Coctel **grande** 160 g 239
camarón-pulpo-ostión
Preparaciones:
Tradicional: Preparado con aceite de oliva, inglesa, Valentina y ketchup
Estilo **Mariskeña**: Nuestra mezcla con clamato, salsa de pescado, Valentina, Maggi y jugo de naranja

Ostiones en su Concha 143 261
6 piezas 12 piezas
Ostiones Rockefeller 207 379
6 piezas 12 piezas
Almeja Chocolate o Mantequilla 140
(Por Temporada) 1 pieza
Preparación: vinagreta · natural · mexicana

Shots: Camarón - Pulpo - Ostión 22 g

Camarón y Pulpo con Tostitos 75 g

Botana Mariskeña 250 g
A elegir: Camarón · Pulpo · Marlin · Salmón · Atún
Preparación: vinagreta · natural · al clamato · aguachile · en escabeche

Aguachile Verde de Camarón 300 g

Torre Mariskeña 240 g
Camarón, Pulpo y Callo de Hacha bañados en una salsa especial de clamato con chile chiltepín

Aguachile Tropical de Mango 200 g
Camarón en salsa fresca de mango con chile y limón que equilibra dulzor, acidez y un toque picante

Tiradito de Atún y Sandía 100 g
Láminas frescas con notas cítricas y dulzor natural

Ceviche de Camarón con Mango, Jengibre y Habanero 120 g

Callo de Hacha a la Carreta 120 g
Frescos en una cama de pepino, limón, sal, cebolla y chile chiltepín

TOSTADAS

Trío 120 g 195
Camarón, Callo de Hacha y Pulpo combinados en una mezcla fresca con jitomate, pepino, aguacate y un toque cítrico

Marlin o Camarón o Pulpo o Salmón o Atún 160 g 189
Preparación: vinagreta · natural · al clamato · aguachile · en escabeche

Atún con Arúgula 90 g 97

Aguachile Rojo de Camarón con Esquites 120 g 147

Atún con Mayonesa de Chipotle 90 g 97

Ceviche de Pescado 160 g 169

Ceviche de Camarón 160 g 179
Camarón picado con jitomate, cebolla y pepino bañado en una salsa especial al clamato

Callo de Hacha con Salsa Macha 120 g 129

TACOS Y EMPANADAS

Empanadas de: Marlin con Queso o Camarón o Pulpo o Queso 65 g 69

Taco de Camarón 60 g 79

Taco Gobernador de Marlin 60 g 95

Taco Presidente 60 g 99
Taco de Camarón a la parrilla con frijoles y queso

Flautas de Camarón (2 piezas) 90 g 125
Acompañadas con Ceviche de Pescado y salsa de La Casa

Taco Dorado de Papa con Aguachile 35 g 97

Taco de Jaiba 100 g 179
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

Taco de Camarón con Chipotle 30 g 89
Tortilla de harina con Camarón al chipotle, queso manchego fundido, frijoles negros y aguacate

ESPECIALIDADES DEL MAR

Camarones Zarandeados 200 g 355

Pulpo a las Brasas C/100 g 257

Filete de Pescado al gusto (Mojo de Ajo, Ajillo, Diabla, Empanizado, Mantequilla) 230 g 247
Elija dos guarniciones: arroz blanco o ensalada o papas a la francesa

Camarones al Coco 150 g 327

Huachinango Frito al gusto (Mojo de Ajo, Ajillo, Diabla) C/100 g 119

Huachinango Zarandeado C/100 g 99

Filete a La Mariskeña 250 g 369

Filete de Pescado con Pulpo y Camarón bañado con salsa quemada; todo al gratín.

Pescado a la Talla (Por Temporada)

A la parrilla con chiles y un toque ahumado

Camarones al gusto (Mojo de Ajo, Ajillo, Diabla, Empanizado, Mantequilla) 200 g 285
Elija dos guarniciones: arroz blanco o ensalada o papas a la francesa

Molcajete Mar y Tierra 300 g 495

Camarones y fajas de arrachera en salsa de La Casa, queso derretido y morrones

Camarones Rockefeller 140 g 239

Gratinados con espinaca, mantequilla y tocino

Salmón Rey 220 g 397

Bañado en un adobo especial a la parrilla con ensalada y aguacate

Salmón a las Finas Hierbas 220 g 397

A la parrilla bañado en finas hierbas con verduras al vapor y arroz

Camarones del Patrón 250 g 535

4 Camarones U12 envueltos en tocino con queso y jaiba por dentro en cama de guacamole con arroz blanco, ensalada y frijoles de La Casa

Cola de Langosta Estilo Puerto Nuevo C/100 g 385

Dorada en mantequilla, acompañada con arroz, frijoles y tortillas de harina

Sopa Mariskeña 680 g 445

Camarón, Callo de Almeja, Mejillones, Pulpo, Almeja Chocolate, Filete Tilapia y Jaiba

Fettuccine Alfredo 247

Con Camarones 100 g 379

Chicharrón de Pescado con guacamole 200 g 255

Mejillones en salsa de vino blanco 200 g 239

CARNES

Arrachera 250 g 357

Rib-Eye 350 g 725

Cecina Estilo Yecapixtla 220 g 349

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

Pechuga de Pollo a la Plancha 220 g 229

Preparaciones: Al Natural o Con aderezo a base de mostaza y miel

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 65

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

Ensalada Mixta, arroz blanco o frijoles de la casa 45

= Favoritos