# MENÚ



TRIDENTE SINALOENSE

ELTRIDENTESINALOENSE

EL_TRIDENTE_SINALOENSE

# Promociones de la Semana



**LUNES**
Margaritas 2 x 1
MARACUYA - MANGO - SANDÍA - TAMARINDO
$189



**MARTES**
Gin 2 x 1
ROMERO - PEPINO - NATURAL
$189



**MIÉRCOLES**
Michelada especial
2 x $299



**JUEVES**
Aguachile
2 x $299



**VIERNES**
Mojitos 2 X 1
$189

# TODOS LOS DÍAS

- **Copeo 2×1**
  (Dos de oros, Don Julio Blanco, Mezcal de la casa, Centenario Plata y Herradura plata.)
- **Botellas**

| | |
|---|---|
| Dos de Oros 2×1 | $109 |
| Herradura Plata 2×1 | $159 |
| Don Julio 70 2×1 | $229 |
| Centenario Plata 2×1 | $139 |
| Red Label 2×1 | $119 |
| Mezcal de la casa 2×1 | $109 |

GUÍA DEL MENÚ MÁS VENDIDO MUY PICANTE ESPECIALIDAD DE LA CASA

# TRAGOS TIKI

| | |
|---|---|
| PASCUAL (VINO TINTO, LIMÓN, HIERBABUENA) | $149 |
| LENCHITO (RON, PIÑA, JAGER) | $149 |
| CARACOLA (GINEBRA, SANDÍA, ROSAS) | $149 |
| TIBURCIO (VODKA, DURAZNO, FRESA, VINO BLANCO) | $149 |
| BABY JODA (TEQUILA, ALBACA, HIERBABUENA, PEPINO) | $149 |
| ESCUADRÓN DE LA MUERTE (4 TIKIS A ELEGIR) | $500 |

# VINO TINTO

| | BOTELLA | COPEO |
|---|---|---|
| CABERNET (CONCHA Y TORO) | $249 | $89 |
| MALBEC (LAS MORAS) | $249 | $89 |
| CUATRO SOLES (FRUTAL) | $249 | $89 |

# VINO BLANCO

| | BOTELLA | COPEO |
|---|---|---|
| OPPENHEIMER | $249 | $89 |
| LA CETTO (BLANCO) | $249 | $89 |





# APERITIVOS Y DIGESTIVOS

| | COPA |
|---|---|
| AMARETTO | $149 |
| LENCHITO | $179 |
| BAILEYS | $99 |
| CAMPARI | $99 |
| SAMBUCA NERO | $99 |
| LICOR 43 | $129 |
| JAGERMEISTER | $129 |
| CARAJILLO | $159 |
| CARAJILLO ESPECIAL | $179 |
| CARAJILLO MADREADO | $179 |
| APEROL SPRITZ | $169 |
| SAINT-GERMAIN SPRITZ | $179 |
| MIMOSA | $149 |

# SHOTS TRIDENTE

| | |
|---|---|
| MEDUSA (CURACAO AZUL / ADSINTH / VODKA) | $129 |
| B*52 (LICOR DE CAFÉ Y TEQUILA) | $99 |
| POLVO DE NOCHE (LICOR DE CAFÉ / NARANJA / TEQUILA) | $99 |
| ALIQUIN (GINEBRA / CARNATION CEREZA) | $99 |
| PINGUINO (KALUA / CARNATION / MEZCAL) | $99 |
| PINK FLOYD (MANZANA / RON / GRANADINA) | $99 |
| POISON (CONTROL / JUGO DURAZNO/ PULPA FRESA) | $99 |
| BABY MANGO | $99 |
| ESPERMA DE PITUFO (CURACAO AZUL, MORA Y VODKA) | $99 |
| BUFANDAS (JAGER / HIPNOTIC) | $99 |

# CLÁSICOS

| | COPA |
|---|---|
| **MARGARITA**<br>FRESA - FRUTOS - MARACUYA<br>MANGO - SANDÍA - PEPINO C. / CHILE<br>TAMARINDO - MORA - COCO | $139 |
| **MARGARITA TRIDENTE**<br>(EMBROCADA) | $159 |
| **GINS**<br>PEPINO ROMERO - MANGO - MARACUYA<br>FRUTOS ROJOS - SANDÍA | $129 |
| **MARTINI´S**<br>SECO - APPLETINI - MARTINI EXPRESO - MARTINI<br>COCO - BOY SEX - COSMOPOLITAN MAZAPAN | $119 |

| | COPA |
|---|---|
| MMANHATAN | $119 |
| ORGASMO | $109 |
| ALFONSO 13 | $89 |
| RUSO BLANCO Y NEGRO | $109 |
| MALIBU | $89 |
| BLODY MARY | $109 |
| SEX AND THE BEACH | $119 |
| TEQUILA SUNRISE | $89 |
| LUCES DE LA HABANA | $109 |
| NEGRONI | $119 |
| MOJITOS<br>FRUTOS ROJOS - MARACUYA - PIÑA SERRANO<br>CLASICO - COCOFRAMBUESA | $109 |
| PIÑA COLADA | $109 |

# SIN ALCOHOL

| | COPA |
|---|---|
| PEPSI / SEVEN UP<br>MIRINDA / MANZANITA SOL<br>SANGRÍA / GINGERATE | $39 |
| COCA COLA / SPRITE<br>FRESCA / FANTA<br>COCA LIGHT / SIDRAL MUNDET | $39 |
| **REFRESCO BÚO**<br>GUAYABA CON CARDAMOMO, MANGO MARACUYÁ<br>TAMARINDO CON CHILE, LIMÓN CON MENTA,<br>NARANJA MANDARINA, COLA,<br>GRANADA CON JAMAICA | $49 |
| MINERAL MINI | $35 |
| BOTELLA DE AGUA | $35 |

| | COPA |
|---|---|
| RUSA | $59 |
| LIMONADA | $39 |
| NARANJADA | $39 |
| BÚHO | $59 |
| PANTERA ROSA | $99 |
| PIÑADA | $109 |

| | |
|---|---|
| NARANJADA DE MARACUYA | $69 LT. $109 |
| AGUA DE HORCHATA | $39 LT. $69 |
| AGUA DE LIMÓN | $39 LT. $69 |
| LIMONADA FRUTOS ROJOS | LT. $109 |



# CERVEZAS

| | |
|---|---|
| CERILLO (CORONA LIGHT / PACIFICO) | $59 |
| CERILLO BALLENA | $149 |
| MICHELADA ESPECIAL CECINA / CAM. / PULPO | $179 |
| MICHELADA PREMIUM | $119 |
| PREPARADO MICHELADA | $69 |
| CLAMATO PREPARADO | $69 |
| 1/4 CORONA CLARA | $29 |
| 1/4 CORONA OSCURA | $29 |
| CORONA CLARA | $44 |
| CORONA OBSCURA | $44 |
| CORONA LIGHT | $44 |
| MODELO ESPECIAL | $55 |
| NEGRA MODELO | $59 |
| PACIFICO | $44 |
| PAC. SUAVE LATA | $39 |
| COR. LIGHT LATA | $39 |
| PACIFICO LATA | $39 |
| ULTRA | $59 |
| BALLENA PACIFICO | $109 |
| STELLA ARTOIS | $69 |

# DESTILADOS

## TEQUILAS 750 ML.

| | BOTELLA | COPEO |
|---|---|---|
| 2 OROS | $699 | $79 |
| HERRADURA PLATA | $1490 | $139 |
| CENTENARIO PLATA | $699 | $79 |
| CENTENARIO REP. | $900 | $89 |
| 7 LEGUAS BCO. | $1499 | $149 |
| HERRADURA ULTRA | $1699 | $169 |
| MAESTRO DOBEL | $1599 | $159 |
| 1800 AÑEJO | $1799 | $179 |
| 1800 CRISTALINO | $1599 | $159 |
| DON JULIO 70 | $2099 | $229 |

## VODKA

| | BOTELLA | COPEO |
|---|---|---|
| ABSOLUT AZUL | $699 | $79 |
| RASPBERRY | $649 | $79 |
| GREY GOOSE | $1500 | $159 |

## RON

| | BOTELLA | COPEO |
|---|---|---|
| BACARDI BCO. | $550 | $79 |
| CAPITAN MORGAN | $599 | $79 |
| BACARDI AÑEJO | $699 | $89 |

## WHISKY

| | BOTELLA | COPEO |
|---|---|---|
| RED LABEL | $599 | $89 |
| BLACK LABEL | $1599 | $159 |
| DOBEL BLACK | $2499 | $289 |
| BUCHANAN´S 12 | $2290 | $239 |

## GINEBRA

| | BOTELLA | COPEO |
|---|---|---|
| TANQUERAY | $1599 | $169 |
| BOMBAY | $799 | $79 |
| DIEGA | | |

## BRANDY

| | BOTELLA | COPEO |
|---|---|---|
| TORRES 10 | $699 | $99 |
| TORRES 15 | $1199 | $109 |

## COGÑAC

| | BOTELLA | COPEO |
|---|---|---|
| REMY MARTIN | $2199 | $249 |
| MARTEL VSOP | $2199 | $259 |
| COURVOISIER VSOP | $2199 | $259 |
| HENESSY VSOP | $2399 | $249 |



# MIXOLOGÍA

| | |
|---|---|
| MENTADA<br>(BEBIDA TIPO CHOCORETA CON MEZCAL JOVEN) | $139 |
| TRIDENTE<br>(MARACUYÁ, MORA AZUL Y VODKA) | $139 |
| PARADISE<br>(LICOR 43, COCO, BACARDI, ZARZAMORA) | $139 |
| FLASH<br>(VODKA, ARÁNDANO Y FRESA) | $139 |
| TROPICAL YELLOW<br>(MARACUYÁ, MANGO Y MEZCAL JOVEN) | $139 |
| PITUFO<br>(MEZCAL, MANZANA, MARACUYÁ Y CURAZAO) | $139 |
| GRINCH<br>(VODKA, MENTA, MELÓN Y PIÑA) | $139 |
| RELAJANDROW<br>(TEQUILA, LAVANDA Y MIEL DE AGAVE) | $139 |
| DESCHONGADA<br>(INFUSIÓN DE MANZANA, CANELA, CHONGOS Y TEQUILA) | $139 |
| MELOZO<br>(MEZCAL, PULPA DE MELÓN Y LECHE CONDENSADA) | $139 |
| MAXIMO<br>(JIM BEN CON MELÓN Y MANZANA) | $139 |
| PASSION<br>(GINEBRA, MARACUYÁ Y VODKA) | $139 |
| MARGARITA FROZZEN<br>(SABORES: MANGO, FRESA, MORA AZUL) | $139 |
| ICEBERG<br>(MEZCAL, PIÑA Y NARANJA) | $139 |
| GIN TONIC<br>(SABORES: FRUTOS ROJOS, MANGO, LIMÓN, | $139 |
| LECHE DE BURRA<br>(HORCHATA CON BACARDI) | $139 |
| RAMITO DE VIOLETA<br>(GIN CON VIOLETA Y ANIZ) | $139 |



## ENTRADAS

| | |
|---|---|
| PAPAS GAJO | $89 |
| PAPAS A LA FRANCESA | $89 |
| ORDEN DE GUACAMOLE | $79 |
| ORDEN DE CAMARONES COCIDOS | $189 |
| ORDEN DE CAMARONES COCIDOS Y PULPO | $209 |
| ORDEN DE CECINA 40G | $219 |
| OSTIONES HULK CON CAMARÓN<br>6PZ DE OSTIONES CON CAMARÓN BAÑADOS EN SALSA HULK | $159 |
| CECINA CON CAMARÓN | $229 |
| QUESADILLA SENCILLA | $39 |
| PLATILLO PARA NIÑOS TIRITAS DE PESCADO ARROZ Y PAPAS | $149 |
| CAMARONES ROCA<br>CAMARONES EMPANIZADOS BAÑADOS EN SALSA AGRIDULCE | $189 |

## CALLO Y ALMEJAS

| | |
|---|---|
| ORDEN DE CALLO DE HACHA 500G. | $850 |
| 1/2 ORDEN DE CALLO DE HACHA 250G. | $450 |
| ORDEN DE OSTIONES | $209 |
| 1/2 ORDEN DE OSTIONES | $109 |
| OSTIONES A LA DIABLA 6 PIEZAS | $209 |
| OSTIÓN PIEDRA POR TEMPORADA | |
| ALMEJA REINA FRESCA NATURAL O RASURADA | $249 |
| ALMEJA MELÓN NATURAL O ZARANDEADA POR TEMPORADA | |
| ALMEJA REINA ZARANDEADA POR TEMPORADA 1 PIEZA DOBLE | $259 |

## CÓCTELES

| | |
|---|---|
| TOSTITOS 4 PACK<br>CAMARÓN COCIDO, CECINA, ATÚN Y MANGO, JICAMA, CACAHUATE, CHAKACHAKA, Y 4 PACK DE CERVEZA<br>CACAHUATE, CHAKACHAKA, Y 4 PACK DE CERVEZA | $599 |
| CÓCTEL MEDIANO DE CAMARÓN (120G) | $169 |
| CÓCTEL MEDIANO DE CAMARÓN Y PULPO (170G) | $179 |
| CÓCTEL GRANDE DE CAMARÓN (170G) | $199 |
| CÓCTEL GRANDE DE CAMARÓN Y PULPO (170G) | $219 |
| CÓCTEL VUELVE A LA VIDA CAMARÓN, PULPO Y OSTIÓN | $229 |
| CÓCTEL TRIDENTE | $249 |

## EXTRAS

| | |
|---|---|
| EXTRA DE CECINA | $39 |
| EXTRA DE SALSA/NEGRA O DE LA CASA | $29 |
| EXTRA DE ARROZ | $29 |
| EXTRA DE ENSALADA | $39 |
| EXTRA DE AGUACATE | $39 |
| EXTRA DE ADEREZO | $19 |



# TOSTADAS

**TRITÓN** $159
LA COMBINACIÓN PERFECTA DE PULPO, CAMARÓN, MANGO Y CECINA SOBRE UNA TOSTADA CRUJIENTE.

**ATÚN SELLADO** $159
ATÚN SELLADO EN UNA BASE DE GUACAMOLE

**POSEIDON** $159
AGUACHILE VERDE CON MANGO Y CECINA QUE EQUILIBRA FRESCURA Y SABOR.

**TODOS LOS PODERES** $159
UNA EXPLOSIÓN DE SABORES CON ATÚN, CAMARÓN CURTIDO, MANGO, CECINA Y NUESTRA INIGUALABLE SALSA NEGRA.

**DIABLO** $119
AGUACHILE ROJO PICOSO

**HULK** $119
AGUACHILE VERDE

**MAR NEGRO** $119
AGUACHILE EN SALSAS NEGRAS

**SASHIMI DE ATÚN** $139
LAMINAS ATÚN EN SALSAS NEGRAS

**CEVICHE DE ATÚN** $139
CUBOS DE ATÚN, MANGO, PEPINO, CEBOLLA,

**OCÉANO ROJO** $129
DE CAMARÓN CRUDO Y COCIDO MARINADO

**CAPRICHOSO** $129
CAMARÓN COCIDO, CAMARÓN CRUDO Y ATÚN MARINADOS EN CLAMATO Y SALSA NEGRA CON MANGO FRESCO.

**MARACUYA TRIDENTE** $129
AGUACHILE DE MARACUYA, MANGO Y HABANERO

**TATEMADA** $129
SALSA DE CHILES TATEMADOS

| | |
|---|---|
| TOSTADA DE MARLIN | $59 |
| TOSTADA CEVICHE SIERRA 100GR | $69 |
| TOSTADA DE CAMARONES COCIDOS 70G | $129 |
| TOSTADA DE PULPO 70G | $149 |
| TOSTADA DE CAM/PULPO 70G | $139 |
| TOSTADA DE SASHIMI 70G | |





# ZARANDEADOS

| | |
|---|---|
| 500 GR CAMARONES | $569 |
| 1KG DE CAMARONES / CON GUACAMOLE DE GUARNICIÓN | $999 |
| ORDEN PERSONAL DE CAMARONES 6 PZAS | $229 |
| ORDEN PERSONAL DE CAMARONES 10 PZAS | $349 |
| 12 PZ OSTIÓN ZARANDEADO | $389 |
| 6PZ OSTIÓN ZARANDEADO | $199 |
| FILETE ZARANDEADO | $239 |
| MARISCADA ZARANDEADA | $899 |

IDEAL PARA COMPARTIR. UNA SELECCIÓN DE LOS MEJORES MARISCOS PREPARADOS AL ESTILO TRIDENTE.

**TOSTADA ZARANDEADA** $169
CAMARÓN, PULPO, CALLO DE HACHA EN BASE DE GUACAMOLE

**SALMÓN ZARANDEADO** $289
250G DE LONJA DE SALMÓN

**PULPO ZARANDEADO** 500 G $599
PULPO DE COCCIÓN PERFECTA, BAÑADO EN NUESTRA SALSA ZARANDEADA Y ACOMPAÑADO DE ARROZ, ENSALADA Y GUACAMOLE.

**PULPO ZARANDEADO** 250 G $339
PULPO DE COCCIÓN PERFECTA, BAÑADO EN NUESTRA SALSA ZARANDEADA Y ACOMPAÑADO DE ARROZ, ENSALADA Y GUACAMOLE.

**LANGOSTINO ZARANDEADO** $POR TAMAÑO
3 PZAS ZARANDEADOS Y GRATINADOS CON QUESO GOUDA

**LANGOSTA ZARANDEADA** $POR TAMAÑO

# CEVICHES Y AGUACHILES

LO QUE NOS VIO NACER

| | PERSONAL | DOBLE |
|---|---|---|
| **MARACUYA TRIDENTE**<br>NUESTRO AGUACHILE INSIGNIA CON MARACUYÁ NATURAL, MANGO FRESCO Y UN TOQUE DE HABANERO QUE LOGRA EL EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE DULCE, ÁCIDO Y PICANTE. | $249 | $479 |
| **TRITÓN**<br>PULPO, CAMARÓN Y CECINA PREMIUM SOBRE NUESTRA ICÓNICA SALSA NEGRA DE LA CASA CON MANGO FRESCO. UN CLÁSICO QUE NUNCA FALLA. | $269 | $529 |
| **POSEIDÓN**<br>AGUACHILE VERDE CON MANGO FRESCO Y CECINA ARTESANAL, FRESCO, INTENSO Y LLENO DE SABOR. | $279 | $539 |
| **TODOS LOS PODERES**<br>LA ESPECIALIDAD DE TRIDENTE. ATÚN, CAMARÓN CURTIDO, MANGO Y CECINA BAÑADOS EN NUESTRA FAMOSA SALSA NEGRA. EL FAVORITO DE NUESTROS CLIENTES. | $269 | $529 |
| **DIABLO 180G**<br>AGUACHILE ROJO PARA QUIENES DISFRUTAN EL VERDADERO PICANTE SINALOENSE. | $209 | $399 |
| **HULK 180G**<br>NRAK-88HR14ZNIB1861H4VGLYUCQ1IEB | $209 | $409 |
| **MAR NEGRO 180G**<br>NUESTRA LEGENDARIA SALSA NEGRA PREPARADA CON LA RECETA SECRETA DE LA CASA. | $209 | $409 |
| **SASHIMI DE ATÚN 140G**<br>120 G DE ATÚN EN SALSAS NEGRAS | $229 | $419 |
| **SASHIMI REY**<br>FINAS LÁMINAS DE ATÚN PREMIUM CORONADAS CON CALLO DE HACHA Y QUESO PHILADELPHIA. | | $449 |
| **CEVICHE DE ATÚN**<br>CUBOS DE ATÚN, MANGO, PEPINO, CEBOLLA, MARINADO CON SALSAS NEGRAS | $199 | $409 |
| **OCEÁNO ROJO**<br>CEVICHE DE CAMARÓN CRUDO Y COCIDO MARINADO EN SALSAS ROJAS | $209 | $409 |
| **CAPRICHOSO**<br>CEVICHE DE CAMARÓN COCIDO, CAMARÓN CRUDO Y ATÚN MARINADO EN CLAMATO, SALSAS NEGRAS | $209 | $409 |
| **TATEMADO 180G**<br>AGUACHILE EN SALSA DE CHILES TATEMADOS | $209 | $409 |
| **MOLCAJETE FRÍO TRIDENTE**<br>CAMARÓN, PULPO Y CALLO DE HACHA SERVIDOS EN MOLCAJETE CON SALSA CHILTEPÍN PREPARADA AL MOMENTO. | | $578 |
| **ORDEN CEVICHE SIERRA 140G** | $149 | |
| **TOSTITOS SOY ZAMORA**<br>TODO EL SABOR Y EL PODER DE LOS TOSTITOS MORADOS, LOS FAVORITOS DE LA CASA. | $249 | |

**AÑADE TOSTITOS**

COMPLETA TU ORDEN CON UNA BOLSA DE **TOSTITOS** POR **$29.**

MORADOS/VERDES





## TORRES MARISQUERAS

**TRITÓN** — $389
PULPO, CAMARÓN COCIDO, MANGO, CECINA, MARINADO EN SALSAS NEGRAS

**TODOS LOS PODERES** — $439
CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN CURTIDO, ATÚN MANGO, ZCECINA
Y MARINADO EN SALSAS NEGRAS

**POSEIDON** — $389
AGUACHILE VERDE CON MANGO Y CECINA

**TORRE IMPERIAL** — $419
PULPO, CAMARÓN COCIDO, CAMARÓN CURTIDO, MANGO, Y CALLO DE HACHA

**TORRE ROCKA** — $419
PULPO, CAMARÓN COCIDO, ATÚN, MANGO Y CAMARONES ROCKA

**TORRE INFIERNO** — $419
PULPO, CAMARÓN CURTIDO, CAMARONES A LA DIABLA, OSTIÓN A LA DIABLA

## BOTANAS

**TRITÓN** — $ 829
PULPO, CAMARÓN COCIDO, MANGO, CECINA, MARINADO EN SALSAS NEGRAS

**TODOS LOS PODERES** — $ 829
AGUACHILE EN SALSAS NEGRAS, CECINA, CAMARÓN COCIDO, ATÚN MARINADO DE LA CASA

**BANDERA** — $ 719
AGUACHILE HULK, CAMARÓN COCIDO, AGUACHILE MAR NEGRO, PEPINO Y CEBOLLA MORADA

**MAR NEGRO / AGUACHILE HULK** — $ 599
AGUACHILE EN SALSAS NEGRAS Y AGUACHILE HULK, PEPINO Y CEBOLLA





## BOTANAS ESPECIALES

**DETALLES AUSTEROS**
CALLO 500G. Y CAMARÓN 500G. — $ 899
CALLO 250G. Y CAMARÓN 250G — $ 519

**DETALLES BELICOS**
CALLO 500G., CAMARÓN 250G. Y PULPO 250G. — $ 999
CALLO 500G., PULPO 250G., CAMARÓN 250G. Y ATÚN 250G. — $ 1299
CALLO 500G., PULPO 500G., CAMARÓN 500G. Y ATÚN 500G. — $1959

**BOTANA TRIDENTE** — $849 / $1489
PULPO 250G., ATÚN 250G., CAMARÓN 250G. Y CECINA 80G.
ATÚN 500G., PULPO 500G., CAMARÓN 500G. Y CECINA 80G.

# ESPECIALIDADES

| | |
|---|---|
| **CAMARONES ROCA**<br>CRUJIENTES CAMARONES BAÑADOS EN UNA IRRESISTIBLE SALSA DULCE CON UN LIGERO TOQUE PICANTE. | $ 209 |
| **CAMARONES CUCARACHA** 8 PZAS | $ 279 |
| ★ **CAMARONES FILADELPHIA**<br>CAMARONES EMPANIZADOS RELLENOS DE FILADELPHIA ACOMPAÑADOS CON UNA SALSA DE MANGO | $ 259 |
| **CAMARONES EMPANIZADOS** | $ 259 |
| **CAMARONES AL COCO**<br>CAMARONES EMPANIZADOS CON COCO RAYADO | $ 269 |
| **CAMARONES A LA DIABLA / MEDIA DIABLA** | $ 239 |
| **CAMARONES AL MOJO DE AJO / AL AJILLO** | $ 239 |
| **FILETE DE PESCADO EMPANIZADO** | $ 239 |
| **FILETE DE PESCADO AL AJILLO** | $ 229 |
| **FILETE A LA MOMIA** | $ 269 |
| **FILETE AL COCO** | $ 309 |
| **MOJARRA DORADA AL CHILTEPIN** | $ 219 |
| ★ **VOLCANES DE PULPO Y CAMARÓN**<br>(TORTILLA DORADA AL ASADOR MONTADA CON CAMARÓN Y PULPO ADOBADO MEZCLADO CON QUESO GOUDA) | $ 239 |
| ★ **CAMARONES MOMIA**<br>CAMARONES RELLENOS DE QUESO GOUDA, ENVUELTOS EN TOCINO Y DORADOS A LA PERFECCIÓN. | $ 289 |
| ★ **MOLCAJETE CALIENTE**<br>EL PLATILLO ESTRELLA DE LA CASA. CAMARÓN, PULPO, ARRACHERA Y NUESTRA CREMOSA SALSA CHIPOTLE SERVIDOS HIRVIENDO EN MOLCAJETE. | $ 589 |
| **CAMARONES ALMENDRADOS** CON FILADELPHIA | $ 339 |
| **CARPACCIO DE PULPO** | $ 259 |
| **CARPACCIO DE SALMÓN** | $ 259 |
| **ATÚN SELLADO**<br>CAMARONES EMPANIZADOS CON COCO RAYADO | $ 269 |
| ★ **SALMÓN 3 QUESOS**<br>SALMÓN PREMIUM GRATINADO CON TRES QUESOS Y CRUJIENTE TOPPING DE TOCINO. | $ 339 |
| **HUACHINANGO** | VARÍA SEGÚN PESO |



# TACOS

| | |
|---|---|
| TACO GOBERNADOR CAMARÓN<br>ELIGE ENTRE MAÍZ O HARINA | $ 59 |
| TACO GOBERNADOR PULPO<br>ELIGE ENTRE MAÍZ O HARINA | $ 59 |
| TACO GOBERNADOR MARLIN<br>ELIGE ENTRE MAÍZ O HARINA | $ 49 |
| TACO CAPEADO | $ 55 |
| QUESADILLA CAPEADA<br>TORTILLA DE HARINA Y CAMARONES CAPEADOS | $ 69 |
| TAQUIZA MIXTA<br>3 TACOS GOBERNADOR, 3 TACOS CAPEADOS, 2 QUESADILLAS CAPEADAS. | $ 389 |
| TACO DE MARLIN DORADO | $ 45 |
| ORDEN DE 3 TACOS DORADOS DE MARLIN | $ 129 |
| TACOS MONTADOS DE MARLIN<br>3 TACOS DORADOS DE MARLIN CON CEVICHE O AGUACHILE DE TU ELECCIÓN | $ 219 |
| TACO DE CHICHARRÓN DE PESCADO | $ 49 |
| TACO DE ARRACHERA | $ 59 |
| TACO MAR Y TIERRA<br>ARRACHERA PREMIUM, CAMARÓN Y QUESO GOUDA FUNDIDO EN TORTILLA RECIÉN HECHA. | $ 89 |
| TACO DE PULPO ZARANDEADO | $ 99 |
| TACO SEÑOR DE LOS CIELOS<br>CAMARÓN, PULPO Y ARRACHERA EN UNA COMBINACIÓN QUE CONQUISTA DESDE EL PRIMER BOCADO. | $ 89 |
| TACO CHAPO<br>ARRACHERA, PULPO Y ABUNDANTE GUACAMOLE PARA LOS AMANTES DEL BUEN COMER. | $ 89 |
| ORDEN DE ARRACHERA | $ 259 |

EN TORTILLA DE HARINA **$5 EXTRA**



# HAMBURGUESAS



HAMBURGUESA DE RES 200 GR. — $169
ACOMPAÑADA DE PAPAS

HAMBURGUESA DE CAMARÓN 200GR. — $169
PREPARADA CON CAMARÓN DE PRIMERA CALIDAD,
QUESO FUNDIDO Y PAN ARTESANAL.

HAMBURGUESA MAR Y TIERRA — $169
200 G DE CARNE DE RES Y CAMARÓN, QUESO DERRETIDO
Y PAPAS GAJO. UNA HAMBURGUESA QUE ROMPE LO TRADICIONAL.



# CORTES

PRECIO VARÍA SEGÚN PESO

| | |
|---|---|
| ARRACHERA | $249 |
| RIB EYE | $279 |
| NEW YORK | $279 |

# POSTRES DEL CHEF

POSTRES DEL DÍA

| | |
|---|---|
| VASO DE NIEVE | $99 |
| FLAN TRIDENTE | $99 |
| OREO TRIDENTE | $99 |
| CHEESECAKE | $99 |



# SUSHI

## ROLLOS CLÁSICOS

MAR TIERRA ROLL (EMPANIZADO) — $149
EL ROLLO MÁS PEDIDO: CAMARÓN, QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE Y ARRACHERA GRATINADA.

CALIFORNIA ROLL (EMPANIZADO) — $119
**POR DENTRO:** RELLENO DE AGUACATE, PEPINO, PHILADELPHIA Y ARRACHERA O CAMARÓN.
**POR FUERA:** CUBIERTO CON AJONJOLÍ.

SALMONCITO ROLL — $169
**POR DENTRO:** CANGREJO, PEPINO, AGUACATE Y PHILADELPHIA.
**POR FUERA:** SALMÓN, MASAGO Y TOPPING CRUJIENTE.

TUNA ROLL — $169
**POR DENTRO:** CEBOLLÍN, AGUACATE Y SURIMI.
**POR FUERA:** FORRADO DE ATÚN Y DE TOPPINGS ESPECIALES.

ROKA ROLL — $169
CAMARÓN ROCA, SALSA SRIRACHA Y UN TOQUE CÍTRICO QUE DESPIERTA TODOS LOS SENTIDOS..

3 QUESOS ROLL — $169
**POR DENTRO:** AGUACATE, PHILADELPHIA Y CAMARÓN.
**POR FUERA:** MEZCLA DE QUESO AMERICANO Y MANCHEGO, CON TOCINO CRUJIENTE.

## ROLLOS MONCHI

GREÑUDO DE SALMÓN — $229

## ROLLOS ESPECIALIDAD

ARCOIRIS ROLL — $259
UNA EXPERIENCIA PREMIUM CON SIETE VARIEDADES DE MARISCOS Y CAVIARES.

## SOPA MISO — $79

(TRADICIONAL SOPA JAPONESA ACOMPAÑADA DE CEBOLLÍN Y TOFU)

EXTRA FIDEOS DE ARROZ — $19

SOPA GEISHA — $59
(EXQUISITA SOPA A BASE DE LIMÓN Y HONDASHI)
(PROTEÍNA PREMIUM COMBINADA CON ARROZ DE LA CASA)

NIGIRIS — $89
SALMÓN — $89
ATÚN — $89
CAMARÓN — $69
CALLO DE HACHA — $109

## ARROZ

YAKIMESHI
ARROZ FRITO, CON VERDURA Y PROTEÍNA)

CAMARÓN — $119
SALMÓN — $169
ARRACHERA — $109
MIXTO — $169

YAKIMESHI GEISHA ESPECIAL — $179
(ARROZ FRITO CON CAMARÓN, ARRACHERA Y TAMPICO, ACOMPAÑADO CON VERDURA Y AGUACATE, CORONADO CON QUESO PHILADELPHIA)

ARROZ GOHAN
(ARROZ AL VAPOR, CON PROTEÍNA A ELEGIR)

CAMARÓN — $109
SALMÓN — $149
ARRACHERA — $99
MIXTO — $149

## PARA COMPARTIR

EDAMAMES
(EXQUISITAS VAINAS HERVIDAS AL VAPOR)

AROS DE CALAMAR — $79
(AROS DE CALAMAR DORADO FRITOS, ACOMPAÑADOS DE NUESTRO DIP TRIDENTE, EN DOS VARIEDADES: NATURALES O AL CHILTEPÍN)

GYOZAS — $79
(DELICIOSAS MINI EMPANADAS JAPONESAS PREPARADAS AL PUNTO, RELLENAS DE CARNE DE RES, ACOMPAÑADAS DE ADEREZO SPICY MAYO)

