



**VISITA NUESTRA PÁGINA WEB PARA EVENTOS Y PROMOCIONES** 

#### **IMPORTANTE:**

El consumo de carnes, pescados y mariscos principalmente crudos (platillos seguidos de un asterísco (\*), 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 por algún ingrediente utilizado para preparar la misma. Por favor avísele a su mesero o al gerente si usted o alguien de sus acompañanten tiene alguna alergia. Los precios incluyen 16% de I.V.A. Platillos sujetos a disponibilidad. Precios pueden tener cambios sin previo aviso.

Todos los gramajes expresados corresponden a la proteína del platillo.



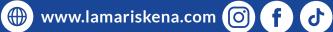
Mariskeña Plaza Mayor

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











## Mixología La Mariskeña

otic		
	ICE CREAM CARAJILLO Vino tinto, licor 43, helado de vainilla y café	169
	<b>APEROL SPRITZ</b> Refrescante combinación de vino espumoso. Aperol Spritz y agua gasificada	169
	<b>NEGRONI</b> Auténtica bebida italiana a base de Campari, ginebra y vermú	169
	SOLYMAR Ginebra, Agua Tónica, Refresco de Jengibre,	169
	Aceitunas, Listones de Pepino, Romero, Sirope Natural SELVA ROJA	169
	Ginebra Tanqueray, Cereza, Frambuesa, Zarzamoras, Fresa, Sirope de Frutos Rojos, Extracto Lima / Limón, Extracto de Manzana	
	<b>TORO NEGRO</b> Mezcal, Jugo de Limón Real, Salsas Negras,	169
	Sirope de Jamaica, Sal de Jamaica, Cerveza Clara  OASIS	169
	Mezcal, Sirope de Chile Ancho, Licor de Chiles, Jugo de Limón Real, Refresco de Toronja, Ahumado con Romero, Chile Piquín	
	<b>ANANÁ</b> Mezcal, Jugo de Piña, Campari, Jugo de Limón Real,	169
	Sirope Natural, Naranja NUBE CANELA	169
	Licor de cacao blanco, licor de café, amaretto y leche evaporada	
	<b>ARENA</b> Mezcal Unión, concentrado de aguachile (pepino y serrano) jugo de limón, jarabe y refresco toronja	169
	AMANECER Ginebra Tanqueray, jugo de toronja, licor de café, licor de cacao blanco y mazapán	169
	MARTINI MAZAPÁN Smirnoff, leche evaporada, licor de café, licor de cacao blanco y mazapán	169
	<b>TRÓPICO DORADO</b> Mezcal Unión, jugo de limón, jarabe natural, sirope de chile ancho y refresco de toronja	169
	CANTARITOS DON JULIO (400 ml)	421
	70 REPOSADO BLANCO	425 287 250

# 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
PIÑADA (500 ml)	77
<b>MOJITO FRESAKIWI</b> (500 ml) Fresa, kiwi, menta, jarabe natural, agua mineral y hielo	43
<b>PUNTO Y FINAL</b> (500 ml) Pepino, limón, hierbabuena, jarabe natural, agua mineral y hielo	43
CONGA (342 ml)	65

## CERVEZAS

CORONA, VICTORIA (250 ml "CUARTITO")	4
CORONA, VICTORIA, CORONA LIGHT, PACÍFICO (330 ml)	55
NEGRA MODELO, MODELO BOTE, MODELO ESPECIAL (355 ml)	5
CERVEZA SIN ALCOHOL (355 ml)	60
STELLA ARTOIS (330 ml)	79
MICHELOB ULTRA (355 ml)	75

# MICHELADAS

MICHELADA (495 ml) Corona, Victoria, Pacífico	57
CON CLAMATO (590 ml)	65
MICHELADA (495 ml) Negra Modelo, Modelo Bote, Modelo Especial Corona Light, Corona Light Bote	68
CON CLAMATO (590 ml)	72
IMPERIAL* (590 ml cerveza y clamato + 110 g mariscos) Camarón, Pulpo y Ostión con Clamato y Pepino	169
Stella Artois	22
Michelob Ultra	213
<b>CAMARONADA (535 ml)</b> Clamato, Mix de Salsas, Trocitos de Camarón y Pepino	10!
CHAMOYADA (535 ml) Mix de Salsas y Chamoy	77
MANGADA (535 ml) Mix de Salsas y Salsa de Mango Picosa	89
<b>OSTIÓN LOCO* (535 ml)</b> Mix de Salsas, Clamato, Jugo de Tomate y Ostiones	75



## BEBIDAS

		1 lt
AGUA FRESCA DEL DÍA (500 ml) Horchata - Alfalfa - Limón con Chía	33	47
REFRESCO (355 ml)	40	
REFRESCO LIGHT (355 ml)	40	
AGUA NATURAL EMBOTELLADA (400 ml)	40	
AGUA MINERAL (355 ml)	40	
AGUA DE PIEDRA MINERAL (640 ml)	102	
AGUA TOPO CHICO (355 ml)	44	
AGUA PERRIER (330 ml)	52	
AGUA QUINA (237 ml)	37	
LIMONADA O NARANJADA NATURAL (500 ml)	55	75
LIMONADA O NARANJADA MINERAL (500 ml)	55	75
COPA DE CLERICOT (207 ml)	96	
CARAJILLO (1.5 oz licor 43 + café)	159	
CARAJILLO CON BAILEY´S (1.5 oz Bailey´s + café)	169	

# JARRAS 1.8 LT

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

### **ENTRADAS FRÍAS**

#### \*SHOTS

39 OSTIÓN (22 g) 39 CAMARÓN (22 g) 39 PULPO (22 g) Caballitos con clamato.

limón, sal, cebolla y salsas

#### \*COCTELES

79 CHICO (Sólo camarón) (50 g) 199 MEDIANO (120 g) 239 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)	129
CAMARÓN Estilo Sinaloa (160	g) 179

#### \*TOSTADAS

MARLIN (160 g)	179
CAMARÓN (160 g)	179
PULPO (160 g)	189
ATÚN 3 piezas (160 g)	179

189

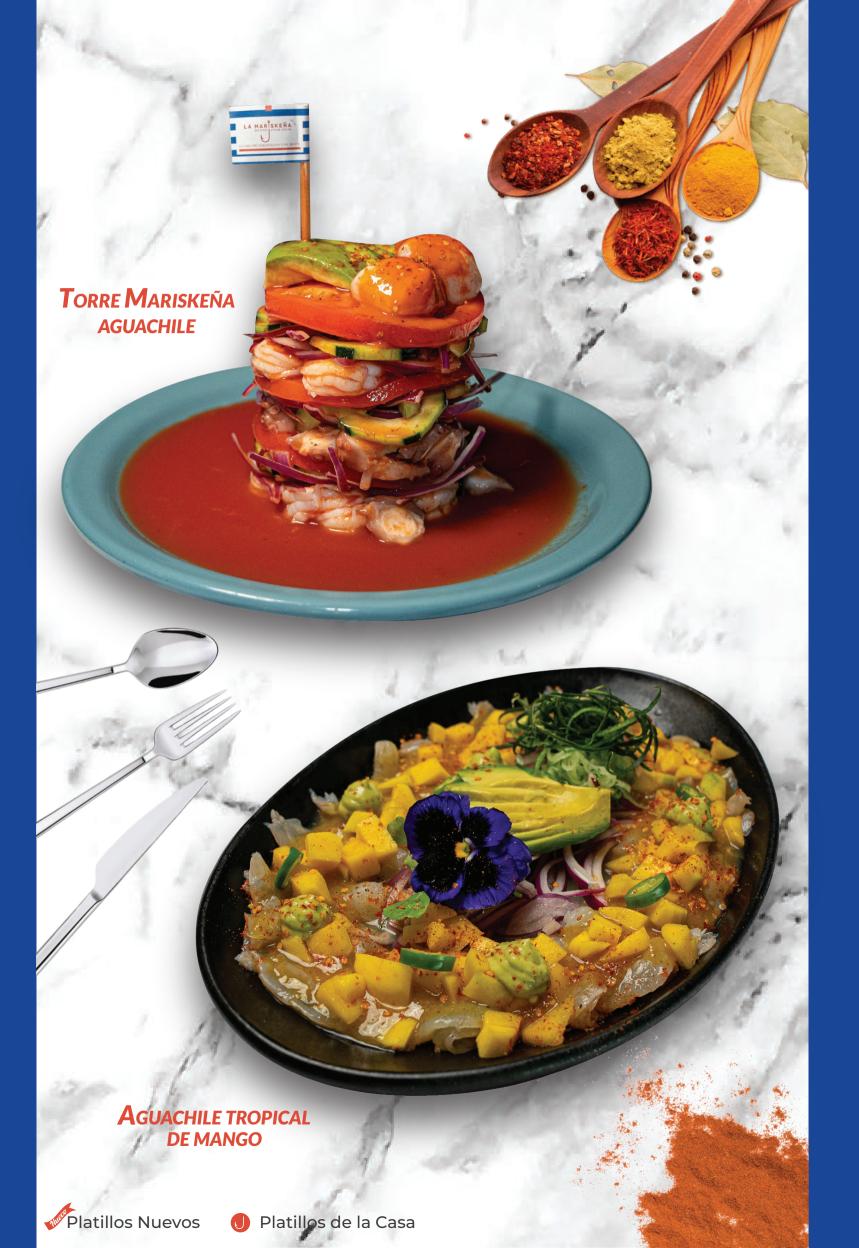
TOSTADA TAI-SON (200 g) Camarón, pescado y cecina seca bañados en salsa tatemada con un toque de Sonora

#### \*BOTANAS

Mariscos a su elección MEDIANA (200 g) 297 GRANDE (300 g) 369

#### 389 CEVICHE (300 g)

Mezcla de ceviche de pescado, camarón cocido, camarón crudo, callo de hacha, pulpo; preparada con cebolla morada. limón, sal, chiltepín y plátano macho con sus tres salsas (Clamato, Aguachile y Tai-Son)



#### \*AGUACHILE

MEDIANO (200 g) 369 GRANDE (300 g)

297

259

397

385

#### **AGUACHILE TROPICAL DE MANGO** (En temporada)

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

#### TIRADITO MIXTO DE **SALMÓN Y ATÚN**

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

#### TRÍO DE AGUACHILES

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

#### **TORRE MARISKEÑA** 359 AGUACHILE (240 g)

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

#### **MOLCAJETE DE** MARISCOS (300 g)

Camarón y pulpo marinados en jugo de limón real, mezcla de chiles, acompañado de cebolla morada y aquacate

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

#### \*CARPACCIOS

279 RES (100 g) 185 SALMÓN (100 g) 185 ATÚN (100 g)

						14.7	4.4
ENTRADAS CALIENTES		1-					
EMPANADAS		T NU					
CAMARÓN (65 g)	59			The state of the s	9.		
MARLIN CON QUESO (120 g)	59		000				
QUESO (65 g)	59	The same of the	269				
PICADILLO (65 g)	79			139			
JAIBA (40 g)	79			100000000000000000000000000000000000000	A		
JAIBA CON QUESO (120 g)	89			A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	11-1		Section 1
	33			to y	1 0		
TACOS		1000		7			
CAMARÓN (60 g)	69	S ( )					
PRESIDENTE (80 g)	69			and the state of t	130		West of the second
GOVERNATOR MARLIN (80 g)	69		The second second	MEJILLONE			
ATÚN con tortilla de harina (60 g)	69	A A A		DE VINO I	BLANCO		Marie Control
MARISKEÑO de pescado (80 g)	69						
PULPO AL PASTOR (80 g)	89	0					3
JAIBA (100 g) Jaiba entera de caparazón suave, frita en	169						
tempura crujiente, con tortilla de maíz, costra					A SERVICE AND A		-
tempura crujiente, con tortilla de maíz, costra de queso, perejil, aguacate, salsa de molcajete y cebolla morada con habanero							TO VICE THE
	60				The same of the sa		
TACOS ASADOS DE FRIJOL A LAS BRASAS (3 piezas)	69	100 CON 100 CO					
QUESADILLAS		1					
CAMARÓN (60 g)	79						
MARLIN (80 g)	79						
PULPO AL PASTOR (80 g)	97						
MARISKEÑA <i>pescado</i> (80 g)	<b>79</b>						
OSTIONES CONCHA 3 PIEZAS 6 PIEZAS NATURALES 97 137	227			The same of the sa			
NATURALES 97 137 A LAS BRASAS 105 197	379						
ROCKEFELLER (GRATINADOS) 105 197	379						
QUESOS FUNDIDOS							
NATURAL (200 g)	109						
CON CHISTORRA (90 g)	139			The state of the s			
CON CAMARONES (90 g)	179	TACO DE JAIBA					
CON ARRACHERA (90g)	179	ACC DE JAIDA					
CAMADONES THE	239						CAMARONE
<b>CAMARONES TNT</b> (120 g - 6 piezas) Tempurizados, bañados en una salsa	233				The state of the s		ROCKEFELEI
de mayonesa, miel y chipotle de La Casa					1 700		
CAMARONES ROCKEFELLER (140 g)	239			La JA	A floor	A Commission of the Commission	1 1
Camarones a la mantequilla, bañados con cremosa salsa de espinaca y champiñones,							1
coronados con tocino y perejil frito							
CANADONES CHOADACH	270		YEAR VALUE				
CAMARONES CUCARACHA (200 g) Camarones fritos con cáscara y un toque de	239		(2) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1				1112
paprika, ajo y salsas de La Casa, acompañados con						1 6	
pepino y cebolla reposados en limón real							
METILLONES EN SALSA DE VINO DI AN	100 279						
MEJILLONES EN SALSA DE VINO BLAN (200 g) Decorados con limón real y perejil fresco	VCO 259						
			No.				
CAMARONES AL TEQUILA (140 g)	239						
Camarones flameados al tequila; sabor espectac	ular				XXXX		
						60	
		A				Platillos Nuevos	Platillos o

Platillos de la Casa



## **E**NSALADAS

ENSALADA CÉSAR	14
CON PECHUGA DE POLLO <sup>(220 g)</sup>	23

#### SOPAS

SUPAS	
<b>CONSOMÉ DE POLLO</b> (consomé + 50 g de pollo) con arroz y verduras	139
SOPA DE TORTILLA (290 g)	139
<b>SOPA MARISKEÑA</b> (420 g) Camarón, callo de almeja, mejillones, pulpo, almeja chocolata, filete tilapia y jaiba	387
CALDO DE CAMARÓN (90 g) Con Camarón, papa y zanahoria picada	139

## PESCADOS Y MARISCOS

	~~~	
	FILETE DE PESCADO AL GUSTO (315 g) Empanizado - a la plancha - al mojo de ajo -al ajillo - a la diabla- a la mantequilla	219
	CAMARONES AL GUSTO (200 g) A la plancha - al mojo de ajo -al ajillo - a la diabla - a la mantequilla	229
	<b>CAMARONES AL COCO</b> (150 g) Acompañados con piña, plátano macho, ensalada fresca, salsa de mango	269
	CAMARONES EMPANIZADOS (150 g)	269
J	FILETE A LA MARISKEÑA (450 g) Filete de pescado con pulpo y camarón bañado con salsa quemada; todo al gratín	297
	FILETE DE PESCADO AL VINO BLANCO (450 g) Filete de pescado con camarones bañado en mantequilla y vino blanco con alcaparras, espagueti y verduras al vapor	
	( )	<b>135</b> C/100 g
	<b>PULPO AL GUSTO</b> (200 g) Mojo de ajo - al ajillo - a la diabla - a la plancha - a la mantequilla	359
	SALMÓN & ESPÁRRAGOS (220 g)	329

Espárragos, mantequilla, sal y pimienta con ensalada de arúgula, lechuga, jitomate cherry y vinagreta con mostaza

## A LAS BRASAS

**DPULPO A LAS BRASAS** (200 g)
Bañado en adobo acompañado con pico de

	gallo, ensalada mixta, emulsión de jalapeño, papa cambray, limón real, piña asada		
	ATÚN AL GRILL (220 g) Sellado a las brasas acompañado de una ensalada de espinacas con aderezo balsámico, nuez y verduras a las brasas	22	29
	<b>SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS</b> (220 g) Bañado en salsa de finas hierbas con alcaparras acompañado con arroz y verduras al vapor	32	29
hier	SALMÓN REY Estilo único de La Mariskeña acompañado de ensalada, piña asada y salsa especial de chipotle	<sup>220 g</sup>	1 kg 1155
	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	24	<b>49</b>
U	HUACHINANGO ZARANDEADO Pescado abierto en un adobo especial de La Casa, aguacate, serranos y tortillas de maíz		<b>5</b> 100 g

397

497

## PARA COMPARTIR

MOLCAJETE MAR Y TIERRA (490 g)	395
Fajas de arrachera y camarones bañados en salsa quemada; todo al gratín	

CAMARONES DEL PATRÓN (540 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, fijoles y tortillas de harina



## **P**ASTAS

ESPAGUETI A LA BOLOGNESA (400 g) Pasta y carne de res molida, preparada con hierbas finas y queso parmesano	18
<b>ESPAGUETI AL BURRO</b> (200 g) Pasta preparada con mantequilla y queso	12
parmesano. CON CAMARONES (96 g)	19
<b>FETTUCCINE ALFREDO</b> (400 g) Exquisita pasta, crema y queso parmesano CON CAMARONES (96 g)	18 28
ESPECIAL DE CARNES	
ARRACHERA (250 g) Excelente calidad, tierna y jugosa	28
NEW YORK (350 g) IMPORTADO Excelente calidad, tierna y jugosa	67
RIB EYE (350 g) IMPORTADO Excelente calidad, tierna y jugosa	72
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, esquisito sabor, jugosidad y textura tierna.	12
FILETE DE RES A LA PIMIENTA (250 g) Exclusiva preparación a la pimienta acompañada de espinacas a la crema, guarnición de champiñones, espárragos y papa cambray asada	49
CECINA ESTILO YECAPIXTLA, MORELOS (220 g) Jugosa carne a la plancha acompañada de frijoles refritos, cebolla cambray, tortillas de maíz, guacamole y chiles toreados	34
<b>POLLO</b> (220 g) A LA PLANCHA MILANESA Elija una guarnición	22 26
<b>ELIJA UNA GUARNICIÓN</b> (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	65
Ensalada Mixta, ensalada César, arroz blanco o frijoles de la casa	45

Caldo de Camarón Seco (150 ml)

# MENÚ INFANTIL

CONSOMÉ DE POLLO (150 g) con arroz y verduras	67
<b>ARRACHERA</b> (170 g) Elige una guarnición: arroz, ensalada o papas a la francesa	197
<b>ESPAGUETI AL BURRO</b> (120 g) Pasta preparada con mantequilla y queso parmesano	79
<b>ESPAGUETI A LA BOLOGNESA</b> (240 g) Pasta y carne de res molida, preparada con hierbas finas	85
<b>NUGGETS DE POLLO</b> (150 g) Elige una guarnición: arroz, ensalada o papas a la francesa	105
FILETE DE PESCADO INFANTIL (125 g) Elige una guarnición: arroz, ensalada o papas a la francesa	105
REBANADA DE PIZZA	105
QUESADILLA DE MAÍZ (50 g)	25
QUESADILLA DE HARINA (60g)	29
<b>B</b>	
PAQUETES INFANTILES	
PAQUETES INFANTILES	
CONSOMÉ 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	171
CONSOMÉ DE POLLO (150 g) Elige una guarnición: arroz, papas o verduras al vapor, vaso de agua de sabor: limón con chía, horchata o alfalfa;	171 241
CONSOMÉ 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  ARRACHERA (170 g) Elige una guarnición: arroz, papas o verduras al vapor, vaso de agua de sabor: limón con chía, horchata o alfalfa;	
CONSOMÉ 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  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) Elige una guarnición: arroz, papas o verduras al vapor, vaso de agua de sabor: limón con chía, horchata o alfalfa;	241
CONSOMÉ 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  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) 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 (240 g) Elige una guarnición: arroz, papas o verduras al vapor, vaso de agua de sabor: limón con chía, horchata o alfalfa;	241 185
CONSOMÉ 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  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) 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 (240 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 (150 g) Elige una guarnición: arroz, papas o verduras al vapor, vaso de agua de sabor: limón con chía, horchata o alfalfa;	241 185 191





## Postres

BANANA SPLIT (540 g)		149	
<b>STRUDEL DE MANZANA</b> (23 con helado de vainilla	0 g)	119	
CREPAS DE NUTELLA O CAS CON HELADO DE VAINIL	•	95 119	
FLAN DE LA CASA (200 g)		109	
BOLA DE HELADO (100 g) Fresa o Vainilla o Chocolate			
CHEESECAKE DE ZARZAMORA (200 g)			
MOLTEN DE CHOCOLATE (200 con helado de vainilla	) g)	129	
CAFETERÍA			
		340 ml	
CAPUCCINO  Café Espresso con leche al vapor y es	spuma	43	
<b>AMERICANO</b> A base de Espresso recién molido		31	
<b>LATTE</b> Café Espresso con leche al vapor		45	
AFFOGATO		69	
Dulce helado de vainilla con café esp	oresso		
<b>TÉ</b> Diversos sabores		29	
	SENCILLO 30 ml	DOBLE 60 n	
ESPRESSO	27	31	
ESPRESSO CORTADO  Espresso con una pequeña cantidad de leche al vapor	35	43	
		454 ml	
CAPUCCINO FRAPPÉ		47	
MALTEADAS		43	
Fresa, Vainilla, Chocolate <b>TÉ HELADO</b>		31	
TE NELADO		31	

CARGA DE CAFÉ EXTRA +8



iCONTÁCTANOS! CONTAMOS CON SERVICIO PARA

EVENTOS ESPECIALES

COMIDAS

CENAS

**CON TUS FAMILIARES Y AMIG@S** 



# TARJETA SOCI@ CONSENTID@ iGRANDES BENEFICIOS!



