



---

# MENÚ

EL SABOR DEL PACÍFICO EN TU MESA

# HISTORIA



Hace más de 5 décadas en un pueblo pequeño pesquero con el nombre de Altata en el Estado de Sinaloa, Don José salía todas las mañanas en busca de marisco fresco para después llevárselo a su esposa Martina, provenientes de una familia humilde pero de buen corazón y muy buen sazón, que era su lema ante los cientos de habitantes que probaban a diario sus recetas.

Con el paso del tiempo Doña Martina se ganó el nombre como "La Marisquera", y es que no solo eran los ricos mariscos sacados del mar por Don Jesús, si no las recetas que por años habían estado en la familia de Doña Martina. Sabores, texturas y esa combinación de 6 chiles para crear esas salsas bien "chilas" como le dicen en el nororiente de México.

## Chila La Marisquera

En sus últimos años de vida, Doña Martina pasó a convertirse en Doña Chila La Marisquera, gracias a ella y a las recetas de su familia, hoy podemos disfrutar de las únicas y deliciosas recetas que Doña Chila nos heredó como legado. Hoy en tierras regias sabemos que conquistarán tu paladar y podrás ser uno más de esta adictiva cocina.

Gracias por permitirnos deleitarte con nuestro rico sazón.  
Güelita Chila "La Marisquera" seguiremos su legado!





# **BUFFET DE DESAYUNOS A LA CARTA**

**TODO LO QUE QUIERAS PEDIR DE LA CARTA, LAS VECES QUE QUIERAS !**

**\$169**



**TODOS LOS DIAS  
DE 8:00 AM A 12:00 PM**

**NO INCLUYE BEBIDAS  
APLICAN RESTRICCIONES**

# DESAYUNOS



## HUEVOS

## ENTRADAS

### FRUTA DE TEMPORADA

Mezcla de frutas con yogurth natural y granola.

\$119

### HOT CAKES

Miel, chocolate o nutella y frutos rojos.

\$139

### TOAST AND BUTTER

Acompañado de frutos rojos, miel y azúcar.

\$99

## PLATILLOS

### ENFRIJOLADAS

Rellenas de queso con salsa de frijol.

\$139

### CHILAQUILES VERDES O ROJOS

Con queso fresco y crema, puede ser con un huevo revuelto o estrellado.

\$129

### MENUDO NORTEÑO (Solo domingos) (NO ENTRA EN EL BUFFET)

Acompañado de chile picado, cebolla y orégano.

\$129

### ORDEN DE BARBACOA (Solo domingos) (NO ENTRA EN EL BUFFET)

Acompañado de cebolla y cilantro.

\$149

## EL PLATILLO DEL PATRON

Empalme de tortilla de maíz hechas a mano, doradas en manteca de puerco, relleno de jamón con queso americano, con un huevo estrellado encima y coronado con una flor de aguacate, bañado en salsa verde o roja.

\$149

### HUEVOS RANCHEROS

Huevos estrellados con jamón, montados sobre una tortilla de maíz ribeteada, bañados en salsa roja martajada.

\$129

### HUEVOS REVUELTOS

Al gusto, con 2 ingredientes a elegir: jamón, chorizo, champiñones, espinacas o pico de gallo.

\$129

### HUEVOS MARISQUERA

Estrellados sobre un empalme de chicharrón, bañados en salsa verde. (no picante)

\$149

### HUEVOS AL ALBAÑIL

Huevos revueltos ahogados en salsa tatemada y queso panela a la plancha.

\$139

### HUEVOS ESPECIALES

Huevos estrellados, montados en una sincronizada de jamón y queso, bañados con una deliciosa salsa ranchera.

\$149

### HUEVOS DIVORCIADOS

dos huevos estrellados sobre tortilla de maíz, bañados uno con salsa verde y otro con salsa roja.

\$129

### HUEVOS PIQUIN

Huevos estrellados, bañados en salsa de chile piquín.

\$139

### OMELETTE AL GUSTO

Gratinados con espinacas, jamón, champiñones, chorizo o pico de gallo.

\$129

### MIGAS NORTEÑAS

Tortillas de maíz, troceadas a mano, a la mexicana, como en casa!.

\$129

### SUPER OMELETTE MARISQUERA

Relleno de chicharrón y bañado en salsa verde.

\$149





## TACOS Y MAS

CHICHARRÓN EN SALSA VERDE	\$29
QUESADILLA	\$20
QUESADILLA C/HUITLACOCHÉ	\$29
QUESO EN RAJAS	\$23
PICADILLO	\$23
FRIJOL	\$20
DESHEBRADA	\$29

**¡TORTILLAS RECIEN HECHAS!**  
TODOS NUESTROS DESAYUNOS ESTÁN  
ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES REFritos

<b>CLUB SANDWICH</b> Jamón, aguacate, queso, tocino, lechuga, tomate y aderezo de chipotle con mayonesa.	\$129
---	-------

<b>MOLLETES GRATINADOS</b> Frijol, queso gratinado y pico de gallo (2 piezas)	\$129
--	-------

## EXTRAS

TOCINO	\$25
AGUACATE	\$20
CHORIZO	\$20
QUESO PANELA.	\$39

## MENU LIGHT

<b>CLARAS DE HUEVO AL GUSTO</b> Con jamón, espinacas o champiñones.	\$129
--	-------

<b>TOAST DE AGUACATE</b> Pan integral, aguacate, arúgula, tomate cherry y ajonjolí.	\$129
--	-------

## BEBIDAS

REFRESCO	\$38
AGUA DE SABOR	\$38
CAFÉ (Refil)	\$49
<b>LICUADOS</b> Papaya, fresa y plátano.	\$99
<b>JUGOS</b> Naranja, verde, papaya	\$44



# PLATILLOS REGIONALES

## DELICIA TRADICIONAL

Incluye: Solo 1 guiso con 2 guarniciones

\$155

## ASADO DE PUERCO

Clasico asado de puerco bien macizo, adobado con el sazón de aquí de Monterrey al punto justo. ¡Te vas a chupar los dedos!

## PUERCO CON CALABACITA

Una combinación de puerco con esas calabacitas de la huerta, todo bien cocidito con la sazón de las abuelas regias. ¡No se puede pedir más sabor!

## MILANESA DE RES EMPANIZADA

Carne de res bien jugosita, empanizada y doradita como le gusta a la raza aquí en Nuevo León. ¡Un clásico que nunca falla!

## CORTADILLO NORTEÑO

Trozos de carne bien suaves cocidos en su salsita de tomate y chile, un sabor que te va a recordar a las fiestas en casa de la familia.

## CALDO DE RES

Un caldito caliente con trozos de carne de res, verduras de la tierra y el caldo sazonado a la manera regia. ¡Pa' levantar el ánimo en cualquier ocasión!

## ALBONDIGAS

Imagínate unas albóndigas jugosas, hechas con cariño y bien sazonadas y cilantro fresco, una verdadera delicia para el paladar. ¡Como solo en Nuevo León sabemos hacer



## COMBOS

### COMBO SABOR DOBLE

Incluye: 1/2 caldo, 1 guiso al gusto y 2 guarniciones.  
¡Ademas un rico postre de la casa a elegir!

\$220

### COMBO FRESCURA Y SABOR

Incluye: 1 guiso al gusto y 2 guarniciones con 1 agua de refil.

\$175



# ENTRADAS Y BOTANAS

## TIRADITO DE ATÚN

150 g de atún laminado bañado en salsa ponzu, acompañado de pepino y chile serrano.

\$199

## TIRADITO DE SALMÓN

150 g de salmón laminado bañando en salsa ponzu acompañado de pepino y chile serrano.

\$210

## BONELESS

250 g boneless bañados en salsa búffalo acompañado de papás a las francesa apio, zanahoria y aderezo de la casa.

\$159

## ENSALADA DE LA CASA

150 g mix de lechuga con tomate, morrón, aceitunas, macerado con vinagreta italiana y topping queso parmesano.

Pollo

\$180

Atún

\$229

Salmón

\$229

Camarón

\$209

Arrachera

\$259

## CHICHARRÓN DE RIB EYE

350 g de chicharrón de rib eye, montado en un molcajete con guacamole 150 g, pico de gallo 100 g y cebolla curtida 40 g, acompañado con 5 tortillas.

\$359

## TOSTITOS MARISQUEROS

\$245

Con ceviche mixto, atún, camarón curtido y cocido, pulpo y cacahuete japonés.

## OSTIONES ROCKEFELLER

\$249

1/2 docena 6pzas de ostiones gratinados en salsa Rockefeller.

## GUACAMOLE

\$139

150 g de guacamole acompañado con pico de gallo.

## DEDOS DE QUESO MOZZARELLA

\$139

Dedos de queso mozzarella 4 pz con papas a la francesa 150g y salsa marinara.

MEDIA  
DOCENA DOCENA

## OSTIONES

Acompañados con limones y salsa rasurada

\$240

\$459

## ROCA

180 g de camarón capeado, montado en una cama de lechuga y acompañados con aderezo roca, ajonjolí negro y cebollín.

\$229

## AROS DE CEBOLLA

150 g de aros de cebolla, acompañado de aderezo ranch.

\$79



# CALDOS

## CAMARÓN

200 g de camarón 20 pzas, incluye mix de verduras y acompañado de arroz.

**\$169**

## PESCADO

200 g de pescado tilapia incluye mix de verduras y acompañado de arroz.

**\$159**

## MIXTO

100 g de camarón y 100 g de tilapia incluye mix de verduras y acompañado de arroz.

**\$179**

## SOPA DE MARISCOS

60 g de camarón, 40 g pulpo, 100 g surimi, 60 g pescado, 1 pieza de jaiba, incluye mix de verduras, acompañado de arroz.

**\$199**



# COCTELES Y CAMPECHANAS

## COPA DELUX

Camarón 60 g, callo almeja 30 g, pulpo 30 g, tilapia 60 g, atún 30 g, 2 piezas de ostiones acompañado de cebolla morada, pepino, tomate, salsa de la casa, aguacate y chile serrano.

**\$245**



**MEDIANO** **GRANDE**  
120 g 240 g

## CAMARÓN

**\$139**

**\$179**

Camarón cocido acompañado de cebolla morada, tomate, aguacate, cilantro y salsa regia.

## CAMARÓN MOCHIS

**\$129**

**\$169**

Camarón cocido acompañado de pepino, cebolla morada, tomate, cilantro, bañado en una salsa a base de camarón y clamato.

**MEDIANO** **GRANDE**

## CAMPECHANA REGIO

**\$129**

Camarón 50 g, pulpo 20 g, pescado 20 g, callo almeja 20 g, acompañado de tomate, cebolla morada, cilantro y aguacate, bañado en una salsa regia de la casa.

## CAMPECHANA REGIO

**\$180**

Camarón 60 g, pulpo 30 g, pescado 30 g, callo almeja 30 g, acompañado de tomate, cebolla morada, cilantro y aguacate, bañado en una salsa regia de la casa.

## CAMPECHANA MOCHIS

**\$129**

Camarón 50 g, pulpo 20 g, pescado 20 g, callo de almeja 20 g acompañado de pepino, cebolla morada, tomate, cilantro, aguacate, bañado en una salsa a base de caldo de camarón y clamato.

## CAMPECHANA MOCHIS

**\$180**

60 g camarón, 30 g pulpo, 30 g pescado, 30 g callo almeja, acompañado de pepino, cebolla morada, tomate, cilantro, aguacate, bañado en una salsa a base de caldo de camarón y clamato.

# CEVICHE

## CAMARÓN

120 g de camarón, acompañado de cebolla morada, pepino, tomate, cilantro y salsa de la casa.

\$199

## MARISQUERO

Atún 60 g, camarón 60 g, acompañado de cebolla morada, pepino, mango, cilantro y salsa de la casa.

\$269

## PESCADO

120 g de filete tilapia, acompañado de cebolla morada, pepino, tomate, cilantro y salsa de la casa.

\$170

## FLAMIN HOT

Proteína a elección, acompañados de cebolla morada, pepino, tomate, cilantro, 1 bolsa de Flamin hot bañado en una salsa de la casa.

\$245

Proteína: camarón, atún o pescado.

## ATÚN CON MANGO

120 g de atún, acompañado de pepino, cebolla morada, mango, cilantro y salsa de la casa.

\$189

# TORRES

## TORRE SINALOENSE

Camarón picado 100g, camarón mariposa 50g, camarón cocido 50g, atún 80g, pulpo cocido 40g, callo perla 40g, acompañado aguacate, pepino, cebolla morada, habanero picado y salsa de la casa.

\$394

## TORRE DE ATÚN

Atún 200g, camarón 80g, acompañado de pepino, cebolla morada, mango, bañado en una salsa especial de la casa.

\$359

## TORRE DE PESCADO

300g de filete tilapia, acompañado de pepino, cebolla morada, tomate, cilantro, serrano, aguacate, germinado de alfalfa y bañado en una salsa de la casa.

\$319

## TORRE MARISQUERA

100g de camarón, 50g atún, 50g camarón mariposa, pulpo 50g, callo de almeja 50g, acompañado de pepino, cebolla morada, tomate, aguacate, cilantro, serrano, germinado de alfalfa bañado en una salsa de la casa.

\$390

## TORRE DE PIÑA

250g de camarón cocido, 1/2 pieza de piña, pepino, cebolla morada y Tajín.

\$339



# TOSTADAS

## TOSTADA ATÚN

\$79

80 g de laminas de atún montado sobre una tostada con aguacate, cebolla frita y aderezo chipotle, bañado en salsa negra de la casa.

## TOSTADA CAMARÓN

\$89

Camarón, cebolla morada, pepino, tomate, cilantro y salsa de la casa.

## TOSTADA CAMARÓN TATEMADO

\$89

70 g de camarón mariposa bañado en una salsa tatemada de la casa, montado sobre una cama de aguacate, cebolla juliana y pepino.

## TOSTADA DE CEVICHE DE CAMARÓN

\$89

60 g de camarón picado, acompañado de cebolla morada, pepino, tomate, cilantro y salsa de la casa.

## TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO

\$69

60 g de filete tilapia, acompañado de pepino, cebolla morada, tomate, cilantro y salsa de la casa.

## TOSTADA DE CHICHARRÓN DE ATÚN

\$89

80 g de atún almendrado, montado sobre una cama de aguacate, aderezo chipotle y germen de alfalfa.



## TOSTADA MARISQUERA

\$89

35 g de atún, 35 g de camarón, acompañado de cebolla morada, pepino, mango, cilantro y salsa de la casa.

## TOSTADA MIXTA

\$89

30 g de camarón, 30 g de pescado, acompañado de pepino, cebolla morada, tomate, cilantro y salsa de la casa.

## TOSTADA PULPO AL AJILLO

\$89

60 g de pulpo preparado en salsa ajillo montado sobre una base de chipotle.



# TACOS

## CHIPOTLE

\$79

80 g de camarón empanizado, acompañado de cebolla curtida, mango y aderezo chipotle, en doble tortilla.

## CAMARÓN ENSENADA

\$79

80 g camarones capeados 4 pzas, con doble tortilla, acompañado de col blanca y pico de gallo.

## PESCADO ENSENADA

\$69

80 g de pescado capeado, con doble tortilla acompañado de col blanca y pico de gallo.

## GOBERNADOR

\$79

Clásico taco gober, acompañado de 90 g de machaca de camarón y queso manchego.

## PULPO ZARANDEADO

\$79

60 g de pulpo zarandeado montado en costra de queso acompañado de cebolla curtida y mango.

## CHILE CHILACA

\$109

Un chile chilaca relleno de machaca de camaron, montado sobre doble tortilla, acompañado de costra de queso.

## ARRACHERA (3 PZAS)

\$140

200 g de arrachera 3 pzas, acompañado de pico de gallo, cebolla curtida y rajas de aguacate.



# CAMARONES

## A LA DIABLA

200 g de camarón 8 piezas, bañados en salsa diablo acompañado de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$229

## A LA PLANCHA

200 g de camarón a la plancha 8 pzas, salteados con sal y pimienta, acompañados de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$220

## AL AJILLO

200 g de camarón 8 pzas, bañados en salsa guajillo con champiñones, acompañados de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$229

## AL COCO

Empanizados con coco, acompañados con salsa de mango, arroz, papas y ensalada de la casa.

\$249

## AL MOJO DE AJO

200 g de camarones 8 pzas, bañados al mojo de ajo, acompañados de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$249

## EMPANIZADO

200 g de camarón 8 pzas, empanizados, acompañados de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$220

## ENVUELTOS

200 g de camarones 7 pzas, rellenos de queso gratinado, envueltos en tocino, acompañados de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$289

## ROCKEFELLER

200 g de camarón 8 piezas, gratinado en salsa rockefeller, acompañados con arroz, papas y ensalada de la casa

\$289



# FILETES

## A LA DIABLA

200 g de filete tilapia bañado en salsa diablo, acompañado de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$169

## A LA PLANCHA

200 g de filete tilapia a la plancha salteado con sal y pimienta, acompañado de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$169

## AL AJILLO

200 g de filete tilapia bañado en salsa guajillo con champiñones acompañado de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$169

## AL MOJO DE AJO

200 g de filete tilapia bañado en salsa mojo de ajo, acompañado de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$169

## EMPANIZADO

200 g de filete tilapia empanizado, acompañado de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$159

## GRATINADO

200 g de filete tilapia bañado en una salsa de queso, acompañado de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$209

## RELLENO

200 g de filete tilapia relleno con pulpo y camarón, acompañado de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$209

## ROCKEFELLER

200 g de filete tilapia bañado en salsa Rockefeller, acompañado de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$189

## MARISCADA PA' COMPARTIR (2 pers)

Filete de pescado empanizado, camarones, aros de cebolla y dedos de queso empanizados, acompañado con arroz y papas fritas.

\$427

# MOLCAJETES

❄️ FRIO

🔥 CALIENTE

❄️ **MOLCAJETE CLÁSICO** **\$309**

80 g camarón cocido, 100 g camarón crudo, pulpo 50 g, callo de almeja 50 g, acompañado de cebolla morada, pepino, tomate, jalapeño, bañado en una salsa a base de caldo de camarón, catsup y salsa verde pacífico.

❄️ **MOLCAJETE SINALOA** **\$299**

Camarón cocido 80 g, camarón curtido 100 g, pulpo 50 g, callo de almeja 50 g, acompañado de cebolla morada, pepino, jalapeño, bañado en una salsa a base de caldo de camarón, clamato y salsa verde.

🔥 **CHICHARRÓN DE ATÚN** **\$339**

200 g de chicharrón de atún montado en un molcajete con guacamole, pico de gallo, cebolla curtida y tortillas.

🔥 **CHICHARRÓN DE PESCADO** **\$209**

200 g de chicharrón de pescado montado en molcajete con guacamole, picó de gallo, cebolla curtida y tortillas ribeteadas.

🔥 **CHICHARRÓN DE RIB EYE** **\$359**

350 g de chicharrón de rib eye, montado en un molcajete de guacamole, pico de gallo, cebolla curtida y tortillas ribeteadas.

🔥 **MOLCAJETE DE CAMARÓN** **\$249**

200 g de chicharrón de camarón, montado en un molcajete con guacamole, pico de gallo, cebolla curtida y tortillas.

🔥 **MOLCAJETE MAR Y TIERRA** **\$469**

200 g de rib eye, acompañado de camarones, queso panela asado, nopal, salsa tatemada y tortillas.



# PESCADO ENTERO FRESCO

## CURBINA POR KG

Pescado entero zarandeado o frito  
Acompañado de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$500

## HUACHINANGO POR KG

Pescado entero zarandeado o frito  
Acompañado de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$800

## MOJARRA FRITA POR KG

1 mojarra frita  
Acompañado de arroz, papas y ensalada de la casa

\$300

## PULPO AL GUSTO POR KG

Pulpo zarandeado, acompañado de arroz  
papas y ensalada de la casa.

\$550

## ROBALO X KG

Pescado entero zarandeado o frito, acompañado  
de arroz, papas y ensalada de la casa.

\$800



## PARRILLADAS



### ARRACHERA 350 GR

350 g de arrachera individual, acompañado de cebolla asada.

\$299

### RIB EYE 350 GR

350 g de rib eye acompañado de cebolla asada.

\$359

### PARRILLADA ARRACHERA 1/2 KG

500 g de arrachera acompañado de 1 salchicha asada, cebolla asada, queso panela y chiles toreados.

\$490

### PARRILLADA ARRACHERA 1 KG

1 Kg de arrachera acompañado con 2 salchichas asadas, queso panela, cebolla asada y chiles toreados.

\$960

### PARRILLADA RIB EYE 1/2 KG

500 g de rib eye acompañado de 1 salchicha asada, queso panela, cebolla asada y chiles toreados.

\$520

### PARRILLADA RIB EYE 1 KG

1 Kg de rib eye acompañado de 2 salchichas, queso panela, cebolla asada y chiles toreados.

\$990

# AGUACHILES



## CAMARÓN PIQUÍN

**\$219**

16 pzas de camarón curtido  
180 g, en limón, acompañado  
de chile jalapeño, cebolla  
morada, pepino, cilantro y  
bañado en salsa de chile  
piquín.

## TATEMADO

**\$219**

16 pzas de camarón curtido  
180 g, en limón, acompañado de  
pepino, cebolla morada y  
bañado en una salsa tatemada  
con habanero.



## MORITA

**\$249**

16 pzas de camarón curtido  
180 g, con limón, acompañado  
de pepino y cebolla morada,  
bañado en una salsa de chile  
morita con chiltepin.

## ATÚN

**\$279**

180 g de atún laminado,  
acompañado de cebolla  
morada, pepino y aguacate,  
bañado en una salsa verde con  
toque de clamato.

## ROJO (CHILTEPÍN)

**\$219**

16 pzas de camarón curtido  
180 g, en limón, acompañado  
de pepino cebolla morada  
bañado en una salsa de  
chiltepin rojo.

## VERDE (PACÍFICO)

**\$219**

16 pzas de camarón curtido  
180 g, en limón, acompañado  
de cebolla morada, pepino,  
bañado en una salsa verde del  
pacífico.



# POSTRES

<b>BROWNIE</b>	<b>\$95</b>
<b>CHEESECAKE</b>	<b>\$95</b>
<b>CHOCOFLAN</b>	<b>\$95</b>
<b>FLAN</b>	<b>\$95</b>
<b>Con extra de nieve de vainilla</b>	<b>\$30</b>
<b>HELADO DE VAINILLA</b>	<b>\$59</b>
<b>NIEVE ARTESANAL</b>	<b>\$109</b>
Ricas nieves servidas en su propia cáscara, de fruta natural	
<b>Mango</b>	
<b>Piña</b>	
<b>Coco</b>	
<b>Manzana</b>	



# INFANTILES

<b>CAMARONES EMPANIZADOS INFANTIL</b>	<b>\$139</b>
5 pzas de camarones empanizados 125 g, acompañados de papas.	
<b>DEDITOS DE PESCADO</b>	<b>\$109</b>
5 pzas filete de pescado 100 g, acompañado de papás a la francesa.	
<b>DEDITOS DE QUESO MOZZARELLA</b>	<b>\$109</b>
4 pzas de queso mozzarella 140 g, acompañado de papás a la francesa y salsa marinara.	
<b>FILETE EMPANIZADO INFANTIL</b>	<b>\$119</b>
80 g de filete empanizado acompañado de papás.	
<b>NUGGETS DE POLLO</b>	<b>\$99</b>
5 piezas de nuggets acompañados de papas a la francesa.	
<b>PAPAS FRITAS</b>	<b>\$59</b>
150 g de papas a la francesa.	
<b>PAPAS FRITAS C/QUESO</b>	<b>\$89</b>
150 g de papas a la francesa gratinadas en salsa de queso.	
<b>HAMBURGUESA MARISQUERA</b>	<b>\$139</b>
150 g de carne de arrachera, con jamón, lechuga, tomate, guacamole, queso chihuahua y cebolla asada.	



# BEBIDAS



## BEBIDAS

REFRESCO	\$38
AGUA DE SABOR	\$38
AGUA NATURAL	\$38
LIMONADA NATURAL	\$38
LIMONADA MINERAL	\$45
NARANJADA NATURAL	\$38
NARANJADA MINERAL	\$45
CAFÉ EXPRESSO	\$49
CAFÉ AMERICANO	\$39
BOOST	\$69

## CERVEZA

TKT LIGHT	\$44
TKT ROJO	\$44
XX LAGER	\$44
INDIO	\$44
CARTA BLANCA	\$44
XX ULTRA	\$48
XX AMBAR	\$48
AMSTEL	\$48
BOHEMIA CLARA	\$48
BOHEMIA OSCURA	\$48
HEINEKEN	\$48
HEINEKEN 0.0	\$55
TARRO CHELADA	\$25
TARRO MICHELADA	\$35
TARRO CLAMATO	\$45

## LITROS

CHELADA	\$120
MICHELADA	\$149
CHAMOCHELA	\$159
CLAMATO	\$179
CLAMATO C/CAMARONES	\$199
MICHELADA C/CAMARONES	\$199

## MEZCALES

	2 OZ.	BOTELLA
400 CONEJOS	\$119	\$1,450
UNION JOVEN	\$119	\$1,450
MONTELOBOS	\$119	\$1,450

## WHISKY

	2 OZ.	BOTELLA
CHIVAS 12	\$189	\$1,850
BUCHANAN'S 12	\$189	\$1,850
ET. NEGRA	\$189	\$1,850
ET. ROJA	\$149	\$1,250
BLACK & WHITE	\$99	\$850
BUCHANAN'S 18	\$2,950	

## TEQUILA

	2 OZ.	BOTELLA
DON JULIO 70	\$189	\$1,850
DOBEL DIAMANTE	\$189	\$1,850
TRADICIONAL	\$139	\$1,250
HERRADURA REPOSADO	\$149	\$1,450
1800 CRISTALINO	\$199	\$1,850
TEQUILA 30-30 BCO	\$60	
TEQUILA 30-30 REP	\$70	

## MIXOLOGIA

CANTARITO MARISQUERA	\$189
Tequila, mezcal y cítricos con un toque de agave	
CLERICOT	\$95
Limonada mineral o natural, con un toque de vino tinto y mix de frutas frescas de temporada.	

MEZCALITA	\$95
Mezcal, jugo de limón, chile tajín ázucar y sabor a elegir.	

## VODKA

	2 OZ.	BOTELLA
SMIRNOFF	\$89	\$550
SMIRNOFF TAM.	\$89	\$550
ABSOLUT AZUL	\$119	\$950

## RON

	2 OZ.	BOTELLA
BACARDI BCO.	\$89	\$850
CAPTAIN MORGAN	\$89	\$850
ZACAPA 23	\$169	\$2,500
MALIBU	\$99	\$850

## GINEBRA

	2 OZ.	BOTELLA
BEEFEATER	\$139	\$999
LARIOS	\$139	\$850

## BEBIDAS

PIÑA COLADA	\$99
Ron bco, jugo de piña, leche condensada y crema de coco	
MARGARITA SABORES	\$99
Tequila, controy, sabor a su elección, refresco de toronja, limón y tajin	
VAMPIRO	\$99
Tequila, sangrita, toronja, limon, tajin y sal	
PERRO SALADO	\$99
Tequila, agua mineral, limon, tajin y sal	
PALOMA	\$99
Tequila, toronja, limon, tajin y sal	
ALCASELTZER	\$99
Vodka, agua mineral, limon y sal	
DESARMADOR	\$99
Vodka, jugo de naranja y granadina	
EL ALUCIN	\$99
Absolut, jugo de piña y curacao azul	
LIMONADA ELECTRICA	\$99
Vodka, curacao azul, mezclado en limonada mineral	

## VINOS

	COPA	BOTELLA
CASILLERO DEL DIABLO	\$99	\$490
FINCA LAS MORAS TINTO	\$119	\$880
BERINGER ROSADO	\$119	\$880
SANTIAGO BLANCO	\$119	\$880

## LICORES Y DIGESTIVOS

	COPA
BAILEYS	\$109
LICOR 43	\$139
AMARETTO	\$129
JAGGERMAISTER	\$119
CARAJILLO	\$139

## BRANDY

	2 OZ.	BOTELLA
TORRES 10	\$119	\$950



TEQUILA  
30-30



**GRACIAS POR SU PREFERENCIA**

---

  /lamarisqueraamty  
 @lamarisqueramty  
 [www.lamarisquera.com](http://www.lamarisquera.com)  
Reservaciones (81) 1034 5948

 Av. Rómulo Garza 1140, Hacienda los Morales 3er Sector, San Nicolas de los Garza, N.L.