



@ElCorazonDelMar.mx

EL
CORAZÓN
DEL MAR

NÁPOLES • ROMA • PRÓXIMAMENTE

EL CORAZÓN DEL MAR

MEXICAN SEAFOOD RESTAURANT

@ElCorazonDelMar.mx



FAVORITOS DEL CHEF



	Callos de hacha sellados (200 grs) 	\$580
Callos de hacha sellados en reducción de cerveza y salsa inglesa.		
	Callos de hacha para Picar (200 grs) 	\$580
Callos de hacha salpimentados, pepino , cebolla morada, aguacate y salsa de aguachile a su elección.		
	Ceviche de La Casa 	\$380
Pulpo y camarón con mango, piña asada, manzana y salsa de chile morita.		
	Ceviche con Pesca del día y Leche de Tigre	\$380
Un clásico peruano como siempre muy a nuestro estilo... ¡No te lo pierdas!		
	Ceviche de Coco 	\$380
Coco fresco, pesca del día, camarón, mango y salsa de mango habanero y chile serrano.		
	Chicharrón de Pescado ECDM	\$380
Deliciosos cubos de chicharrón de pescado, rico guacamole y pico de gallo tropical con tortillas de harina.		
	Ribeye Chemita	\$480
Delicioso Ribeye añejo, acompañado con cebollas y chiles toreados y puré de papa con trozos de tocino.		
	Paella Corazón (500 grs) (Solo fines de semana)	\$380
500 g de nuestra deliciosa Paella preparada al estilo de El Corazón del Mar (Arroz azafranado, almeja, camarón, costilla de cerdo, mejillones, pollo, tocino, vino blanco y vegetales frescos de la más alta calidad).		
	Piña rellena Mar y Tierra "Piñomy"	\$440
Piña rellena de Mix de mariscos, arrachera, piña, tocino, pimienta y cebolla, vino blanco, gratinada con mezcla de quesos		
	Platón Caribeño	\$290
Mojarra frita con tostones de plátano frito y ensalada rallada de repollo (coleslaw) y queso.		
	Pulpo al Romero y Miel	\$390
Un delicioso platillo con el sazón que solo nosotros sabemos darle.		
	Pulpo Corazón del Mar	\$390
Deliciosa estrella de pulpo hecho con nuestra clásica receta, bañado en salsa chimichurri y pesto de tomate rostizado.		
	Pulpo Maya Braseado 	\$390
Pulpo marinado en nuestra salsa especial y acompañado de papas fritas con sazón de la casa y enslada de la casa.		
	Tuétano Mar y Tierra	\$420
Tuétano cocinado con mix de mariscos, arrachera, tocino, cebolla y pimienta... ¡Una delicia para taquear!		

AL CENTRO... PARA COMPARTIR

	Torre de Mariscos Tropical (500 grs) 	\$590
Mariscos curtidos acompañados de frutas como fresa, mango o piña en una salsa de chamoy de frutas.		
	Torre de Mariscos Diablo (500 grs) 	\$590
Callo de hacha, camarón crudo y cocido, atún fresco, pepino, cebolla y aguacate, bañados en nuestra salsa Ponzu Diablo, intensa y picante.		
	La Gran Torre de Mariscos (650 grs)	\$690
Camarones, atún, ceviche de pescado, pulpo, aguacate, pepino, cebolla, camarones empanizados bañados en nuestra salsa especial.		
	Molcajete de Carnitas de Atún	\$480
Nuestro Clásico Molcajete relleno de carnisas de atún, sobre delicioso guacamole, nopales, queso panela y cebollitas cambray.		
	Molcajete de Mariscos Estilo los Mochis 	\$560
Molcajete con deliciosos camarones, pulpo, pescado, calamar, bañados en salsa de chiltepin tatemado, piña, cebolla, pepino, aguacate acompañado de tostadas.		
	Molcajete Mar y Tierra 	\$560
Este molcajete es una delicia de... Arrachera, camarones a la diablo, pescado y camarones empanizados, chorizo, tocino, guacamole, queso panela, cebollitas moradas y crujientes totopos.		
	Molcajete Rey de Mariscos Fritos 	\$620
El Molcajete consentido, Ribeye, pulpo, camarón para pelar y atún frito en salsas negras con chile de árbol.		

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzamos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consúmelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de I.V.A.

EL
CORAZÓN
DEL MAR



Carajillo Chai.

POSTRES



	Cheesecake con Ate de Guayaba	
	Delicioso cheesecake con ate de guayaba artesanal... ¡El preferido de nuestros invitados!	
	Copa de helado o sorbete (4 onzas / 120 grs)	\$140
	Vainilla, chocolate belga, sorbete de piña colada o mango, panditas con limón o algodón de azúcar.	
	Flan de La Casa	\$120
	Flan napolitano a base de queso Philadelphia, hecho con todo el corazón.	
	Pastel de 3 Leches con Piñón	\$140
	El clásico sabor a festejo, abrazos y una buena comida en El Corazón del Mar.	
	Panque de Elote, helado de vainilla y Rompope	\$180
	Pastel de Elote, helado de vainilla y Rompope	
	Tarta de Plátano	\$140
	Tarta de plátano, dulce de leche y crema batida, cubierta de hojuelas de almendra... ¡Una delicia a tu paladar!	
	Molton de Chocolate, Helado flameado con Bailey´s	\$180
	Molton de chocolate, helado y Bailey´s.	

CARAJILLOS



	Carajillo de la Casa	\$140
Licor del 43 + espresso flameado con canela + hielo shakeado.		
	Carajillo Don Arturo	\$170
Licor del 43 + espresso flameado con canela + hielo shakeado y nuestra fórmula secreta.		
	Carajillo Chai	\$140
Licor del 43 + espresso + té chai.		
	Carajillo Matcha	\$140
Licor del 43 + espresso + matcha.		
	Carajillo Malvavisco	\$140
Licor del 43 + espresso + malvaviscos.		
	Carajillo Oreo	\$140
Licor del 43 + espresso + galletas Oreo.		
	Carajillo Baileys	\$140
Irish cream Baileys + espresso + hielo shakeado.		
	Carajillo Conejito Turín	\$140
Licor 43 + espresso + conejito Turín + hielo shakeado.		
	Carajillo Mazapán De la Rosa	\$140
Licor del 43 + mazapán De la Rosa + espresso + hielo shakeado.		

HAMBURGUESAS

acompañadas de papas a la francesa (+\$20 cambio a papas gajo)



Hamburguesa de Arrachera en Costra de Queso y Piña
Hamburguesa de arrachera premium en costra de queso, piña, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y jalapeños, acompañada de papas fritas.

\$220

Hamburguesa de Arrachera con Tocino y Salsa BBQ
Hamburguesa de arrachera premium en costra de queso, tiras de tocino frito, bañada en salsa BBQ, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y jalapeños.

\$220



Hamburguesa Jack Daniel´s
Hamburguesa de Arrachera sobre aderezo de la Casa, tocino frito y cebollas caramelizadas en salsa de Jack Daniels, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y jalapeños.

\$280



Hamburguesa Atlántida
Camarones con salsa de mango y mostaza agripicante, champiñon, espinaca y queso philadelphia, aguacate, cebolla caramelizada con chabacano, aros de cebolla, piña asada y col morada.

\$280

Hamburguesa de Medallón de Atún a la Plancha con Costra de Queso
Deliciosa hamburguesa de medallón de atún, hecho a la plancha sobre cama de vegetales de la casa.

\$260



Hamburguesa Kraken
Deliciosa hamburguesa de pulpo frito, marinado en salsas rojas, acompañada de vegetales de la casa.

\$340

SNACKS

Papas a la Francesa o Gajo (180 grs)

\$80

Aros de Cebolla al estilo de El Cora (180 grs)

\$80

MENÚ INFANTIL

Camaroncitos rebosados y papas a la francesa (6 pzs.)
6 Camaroncitos capeados, acompañados de deliasas papas a la francesa y aderezo de coco y mango.

\$180



Fettuccini al Burro (150grs.)
Delicioso Fettuccini salteado con mantequilla.

\$180

Filetitos rebosados y papas a la francesa (6 pzs.)
6 Filetitos de pescado capeados, acompañados de deliasas papas a la francesa y aderezo de coco y mango.

\$180

Macarrones con queso (150grs.)
La pasta favorita de los pequeños y también de muchos grandes.

\$180

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzaremos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consúmelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA.

EL
CORAZÓN
DEL MAR

ENTRADAS



Buñuelitos con Camarón y Salsa Tamarindo
8 Totopos de buñuelo con camarones salteados, salsa de tamarindo con chipotle y queso Philadelphia.

\$340

Calamares a la Romana
Calamares rebosados acompañados de salsa tártara, salsa de tomate con albahaca y romero.

\$380



Camarones Cucaracha
Camarones marinados en salsas negras y chile, fritos y espolvoreados con queso Parmesano.

\$320

Camarones Machos 

Camarones en mariposa, marinados en deliciosa salsa de chiles secos, ligeramente fritos.

\$340



Camarones Roca
Un clásico japonés, camarones tempura bañados en una salsa dulce sobre fideos de arroz frito.

\$320



Camamotes Nomy con salsa de anguila
Camarones tempura con ralladura de zanahoria frita y bañados en salsa de anguila.

\$340

Carpaccio de Pulpo con Frutos del Bosque y Cítricos
Carpaccio de pulpo con frutos del bosque, supremas y vinagreta de cítricos.

\$380



Croquetas de Bacalao y Jamón Serrano (4 piezas / 200 grs.)
Croquetas de queso y bacalao, crrujientes por fuera y suaves por dentro, un clásico español muy a nuestor estilo.

\$260

Empanada de Camarón o mariscos
Deliciosas empanadas rellenas de la proteína de tu elección.

\$90

"Pescaditos" Filetitos capeados
3 Filetitos de pescado capeados para salsear acompañadas de ensalada de la casa.

\$150

Fish and Chips CORA 

Deliciosos Filetitos de pescado empanizado con nuestra receta spicy especial acompañados de salsa tártara.

\$320



Plato de Pescadillas (3 pzas.)
3 Exquisitas quesadillas de pescado guisado, con aguacate y mayonesa, acompañadas de ensalada de la casa.

\$160



Sampler de Tacos (4 pzas.)
Selección de nuestros Tacos más vendidos (Especial de Camarón, Gober, Carnitas de atún y Pulpo al Ajillo).

\$280



Sampler de Tostaditas (5 pzas.)
5 Mini Tostadas (Atún Cora, Ceviche de Camarón, Ceviche de Pescado Tropical, Jaiba y Ceviche de La Casa).

\$300

Sashimi de Salmón (150 g)
Exquisitas láminas de salmón marinadas en salsa Ponzu, ajonjolí, cebollín, limón y chile serrano.

\$320



Tacos de Jicama (3 piezas) 

Exquisitos Tacos de Aguachile verde, atún en salsa de jamaica, fresa, mango y ceviche de la casa.

\$320



Tiradito de Atún en Salsa de Jamaica y Chile de Árbol (150 g) 

Laminas de atún, aguacate, cebolla morada, salsa de jamaica con chile de árbol y ajonjolí.

\$320



Tiradito de Callo de Hacha
Un tiradito que celebra el mar: láminas de callo de hacha fresco, con la acidez perfecta y un toque de picante que hace vibrar tus sentidos.

\$320

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzaremos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consúmelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA.

EL
CORAZÓN
DEL MAR



Aguachile de Callo de Hacha de Chiltepín.



TACOS, BURRITOS & CHIMICHANGAS

AGUACHILES

-  **Aguachile Blanco de Coco** 
- Camarones frescos bañados en aguachile blanco de coco, con pepino, cebolla y un ligero picante que te invita a cada mordida.
- \$280
-  **Aguachile Clásico Verde de Camarón** 
- Fresco camarón cristal, curtido en limón, acompañado de pepino, cebolla morada fileteada, aguacate y nuestro aguachile de chiltepín.
- \$280
- Aguachile Macha** 
- Camarones marinados en limón acompañados de pepino, cebolla morada fileteada, aguacate y nuestro aguachile de salsa macha.
- \$280
-  **Aguachile Mango Habanero** 
- Camarón curtido en jugo de limón con salsa de mango habanero acompañado de aguacate, cebolla morada, ralladura de zanahoria y pepino.
- \$280
- Aguachile Negro** 
- Ricos camarones cristal marinados en limón, acompañados de pepino, cebolla morada fileteada, aguacate y nuestro delicioso aguachile negro.
- \$280
- Aguachile de Rib Eye Don Arturo** 
- Rib Eye en salsa de aguachile oscuro con habanero y chiltepín, pepino, aguacate, cebolla morada y top de chilitos güeros sofritos.
- \$480
-  **Aguachile Rojo Estilo Pacífico** 
- Camarones marinados en limón, acompañados de pepino, cebolla morada fileteada, aguacate y nuestro aguachile de chiltepín y chiles rojos.
- \$320
- Aguachile Tatemado Verde** 
- Camarón curtido en limón, acompañado de pepino, cebolla morada fileteada, aguacate y nuestro aguachile de serrano tatemado.
- \$280
- Aguachile Tamarindo** 
- Camarones curtidos en limón, acompañados de pepino, cebolla morada fileteada, aguacate y nuestro aguachile sabor tamarindo.
- \$280
-  **Aguachile de Callo de Hacha con Chiltepín** (200 g) 
- Callos de Hacha curtidos en limón acompañado de pepino, cebolla morada fileteada, aguacate y nuestro agauchile de chiltepín rojo.
- \$580



El Cora
Deliciosa combinación de Filete de pescado, camarón, cebolla, piña, tocino y crema de queso servidos en tortilla de harina.

Clásico de Camarón Rebosado
Deliciosos camarones rebosados con repollo estilo norteño, servido con pico de gallo tropical.

 **Caballito de Mar**
Camarón relleno de queso Philadelphia, empanizado con coco rayado, ajonjolí, aguacate y cebolla morada.

Pulpo Toreado 
Delicioso pulpo, salteado con chiles cuaresmeños y cebolla, servidos sobre tortilla de harina.

 **Tacos de Pulpo Neptuno** 
Tentáculos de Pulpo maya en salsa de 3 chiles, guacamole spicy y poro frito acompañados de papas a la Francesa.

Pulpo a la Diabla 
Rico pulpo salteado con cebollas fileteadas con nuestra salsa de chipotle adobado.

Pulpo al Ajillo
Exquisito pulpo, cocinado con salsa de ajo, chile guajillo, queso y champiñones, top de aguacate.

Arrachera con Queso
Arrachera con queso gratinado, servido sobre tortilla de harina.

Costra de Queso con Arrachera, Camarones y Tocino
Costra de queso, arrachera y camarones con tocino en tortilla de harina.



TACO	ORDEN (3 PZAS.)	CHIMICHANGA	BURRITO
\$75	\$210	\$210	\$225
\$75	\$210	\$210	\$225
\$75	\$210	----	----
\$85	\$240	\$240	\$255
----	\$360	----	----
\$85	\$240	\$240	\$255
\$85	\$240	\$240	\$255
\$85	\$240	\$240	\$255
\$95	\$270	----	----

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzaremos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consúmelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA.



TACOS, BURRITOS & CHIMICHANGAS



★ **Estilo Baja**
El tradicional taco de pescado de la península de Baja California, filete capeado, acompañado de repollo, salsa bandera y aderezos mayochipotle y serrano.

★ **Marlín ahumado con Queso**
Deliciosos trocitos de marlín, salteados con jitomate y cebolla, gratinados y servidos en tortilla de harina.

Tritón 🌶️
Exquisita combinación de camarón, pulpo y calamar, marinados en salsa de habanero yucateco.

Kraken
Ricos trocitos de pulpo, atún empanizados con cebolla en tortilla de maíz.

🐟 **Pescado al Pastor** 🌶️
Pescado marinado al pastor, con un toque de piña asada y especias mexicanas.

Dijon
Deliciosos camarones en crema de mostaza Dijon, queso gratinado, aguacate y frijoles negros.

★ **Carnitas de Atún estilo Michoacán**
Deliciosa tortilla de maíz martajado con carnicas de atún, salsa de la casa y cebolla morada.

Camarón estilo Sinaloa
Deliciosos camarones empanizados, servidos en tortilla de harina, aderezados con guacamole, col, lechuga, jitomate y col morada.

Gober Tradicional
Exquisito camarón a la plancha con un toque de mantequilla, queso, morrón y cebolla fileteada, de la forma tradicional.

★ **Especial de Camarón con Crema de Chipotle y Queso**
Camarón en crema de chipotle, mezcla de quesos, aguacate y frijolitos negros en tortilla de harina.

🐟 **Güero** 🌶️
Chile güero relleno de camarones adobados tocino y queso chihuahua.



TACO	ORDEN (3 PZAS.)	CHIMICHANGA	BURRITO
\$75	\$195	\$195	\$210
\$75	\$210	\$210	\$225
\$75	\$210	\$210	\$225
\$75	\$210	\$210	\$225
\$70	\$195	\$195	\$210
\$75	\$210	\$210	\$225
\$75	\$210	\$210	\$225
\$75	\$210	----	----
\$75	\$210	\$210	\$225
\$75	\$210	\$210	\$225
\$95	\$270	----	----



OSTIONES



Nuestros ostiones provienen de BENDITO MAR, una granja dedicada al cultivo sustentable de moluscos bivalvos en Baja California Sur, que garantiza en su plato una calidad superior.

Ostiones en su Concha (6 pzas.)
La mejor selección de ostiones en su concha.

Ostiones Rasurados (6 pzas.)
Ricos ostiones, camarón, cebolla, cilantro y limón.

★ **Ostiones Perla Negra** (6 pzas.)
Deliciosos ostiones marinados con salsas negras, camarón, aguacate, cebolla y cilantro.

★ **Ostiones a la Diabla Gratinados** (6 pzas.) 🌶️
Ostiones de cultivo con salsa diabla, gratinados... ¡Para los amantes de la comida picante!

★ **Ostiones Rockefeller** (6 pzas.)
La mejor selección de ostiones en su concha, bañados en crema de espinaca, tocino y queso gratinado, montados sobre ensalada de la casa.

2 piezas 1/2 docena
\$120 \$340

\$140 \$360

\$180 \$380

\$140 \$360

\$160 \$360

ALMEJAS



Almejas Rasuradas (4 pzas.)
Almeja chocolata rasurada, cilantro, serrano y salsa de la casa para acompañar.

★ **Almejas Gratinadas** (4 pzas.)
Almejas chocolatas cocinadas con vino blanco y crema de mostaza dijon y gratinadas con mezcla de quesos.

★ **Almejas Corazón** (4 pzas.) 🌶️
Almeja chocolata, callo de hacha, pulpo, atún y camarón, sangrita de la casa, rasurado de mango y durazno, cebolla, pepino, mango, aguacate, cilantro y serrano.

\$340

\$360

\$420

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzaremos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consúmelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA.

EL
CORAZÓN
DEL MAR



Ceviche de Pescado Tropical.



Pulpo ECDM.

CEVICHES



★ Ceviche Borracho 🍷

Mix de mariscos marinados con damato, salsas negras, durazno, aguacate, cebolla morada y cerveza Corona.

Ceviche de Camarón

Camarón curtido en limón, acompañado de pico de gallo, aceite de olivo y cilantro.

Ceviche de Mariscos Negro estilo Mazatlán 🍷🍷

Camarón, pulpo y pescado marinado en jugo de naranja y limón, ceniza sepia de pulpo, cebolla, pepino, serrano y salsas negras.

Ceviche de Pescado Tropical

Pescado curtido en limón, mezclado con pepino, durazno, aguacate y cebolla morada.

★ Ceviche de Mariscos en Maracuyá y Habanero 🍷🍷

Camarón crudo y cocido, pulpo, atún, jaiba, mango, jícama, aguacate, pepino y cebolla morada.

🐟 NUEVO Ceviche Don Arturo 🍷🍷

Callo de hacha, camarón cocido, camarón crudo, pulpo, calamar, salsa especial de chiles, pepino, jícama y cebolla morada con chicharrones de serrano y habanero.

Ceviche de Pesca Selecta

Pesca selecta del día marinada y servida con cebolla, jitomate, apio, serrano y cubos de aguacate.

COCTELES



★ Coctel de Camarón

Camarón pacotilla fresco preparado con la salsa catsup de la casa, salsa bruja, cebolla, cilantro y aguacate.

Coctel de Ostiones

Ostión fresco, preparado con la salsa catsup de la casa, salsa bruja, cebolla, cilantro y aguacate.

Coctel de Pulpo

Ceviche de pulpo, preparado con la salsa catsup de la casa, salsa bruja, cebolla, cilantro y aguacate.

Coctel Campechano (Camarón y Ostión)

Camarón y ostión fresco, preparado con la salsa catsup de la casa, salsa bruja, cebolla, cilantro y aguacate.

Coctel a la Marinera (Camarón, Ostión o Pulpo)

Proteína de su elección, jugo de ostión, salsa bruja, limón, sal-pimienta, cebolla, cilantro y aguacate.

Coctel Vuelve a la Vida

Camarón, ostión, pulpo y ceviche de pescado, preparado con la salsa catsup de la casa, salsa bruja, cebolla, cilantro y aguacate.



GRANDE

\$200



BOLA

\$230

\$220

\$240

\$220

\$230

\$240

\$250

\$280

\$250

\$260

\$280

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzaremos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consumelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de I.V.A.

EL
CORAZÓN
DEL MAR

PULPOS



ESTOS PLATILLOS SON ACOMPAÑADOS DE PURÉ DE PAPA Y ESPÁRRAGOS A LA MANTEQUILLA.

★ Pulpo Corazón

Deliciosa estrella de Pulpo marinado con salsa especial, ligeramente frito, bañado en Salsa Chimichurri y mayonesa de chipotle.

Pulpo al Ajillo

Exquisito pulpo salteado con salsa de chile guajillo y ajo dorado.

Pulpo al Mojo de Ajo

Riquísimo pulpo, salteado con mantequilla y ajo dorado.

Pulpo a la Diabla 🍷🍷

Riquísimo pulpo, salteado con cebollas fileteadas y bañado en salsa diabla.

Pulpo a la Gallega

Rico pulpo, salteado con aceite de oliva, pimienta y paprica, acompañado de papa cambray.

Pulpo al Pastor

Rico pulpo marinado en nuestra tradicional salsa al pastor, piña y cebolla, servidos en tortilla de harina.

Pulpo Toreado 🍷🍷

Delicioso pulpo, salteado con chiles cuaresmeños y cebolla.

★ Pulpo Zarandeado 🍷

Uno de los favoritos de nuestros invitados, por su exquisita salsa y cebolla frita al grill.

🐟 NUEVO

Pulpo Enamorado

Te conquistara con cada mordida, pulpo tierno lleno de sabor, aderezado con salsa especial, tomates cherrys y chicharrón de serrano.

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzaremos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consumelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de I.V.A.

EL
CORAZÓN
DEL MAR



Camarones Tempura
con Queso Philadelphia.



Tostada de Ceviche
de Pescado Tropical.

CAMARONES



Camarones para pelar

Camarones cristal frescos y jugosos, listos para pelar y saborear con nuestra salsa estilo Pacífico.

\$340

Camarones Tempura Coco

Ricos camarones tempura capeados con coco rallado, acompañados de salsa de mango coco o tamarindo.

\$320

Camarones Tempura con Queso Philadelfia

Deliciosos camarones capeados rellenos de queso Philadelphia con aderezo de mango y coco.

\$320



Camarones envueltos en Tocino, Cheddar y Chipotle

Camarones salteados envueltos en tocino, bañados en salsa de queso Cheddar.

\$320



Camarones Mai-Mai en Salsa de Tamarindo y Chipotle

Deliciosos camarones salteados con tocino, bañados en salsa de tamarindo agripicante, acompañados de bombones de Philadelphia.

\$320

Camarones Nomi en Salsa de Frutos Rojos

Exquisitos camarones bañados en salsa de frutos rojos

\$320



Camarones Momia

Ricos Camarones envueltos en tocino con cama de papas fritas y salsa de ajo confitado y habanero.

\$340

Camarones al Mojo de Ajo

Riquísimos camarones del día, salteados con mantequilla y ajo dorado.

\$320

Camarones al Ajillo

Camarones tradicionales salteados con mantequilla, ajo y chile guajillo dorado.

\$320

Camarones a la Talla

Camarones salteados, bañados en salsa a la talla, hecha con mezcla de chiles y mayonesa.

\$340

Camarones a la Diabla



Deliciosos camarones salteados, cebollas fileteadas y nuestra salsa diabla.

\$320

Camarones Mantaraya

Camarones rellenos de jamón y queso Philadelphia, acompañados de aderezo de mango y coco.

\$340



Camarones Moana

Camarones rebosados, cubiertos con papa rallada y aderezo especial... ¡Deliciosos!

\$340

Camarón y Pulpo Piña Habanero

Camarones y pulpo con salsa de piña, habanero y cilantro.

\$380



Camarones Zarandeados



Camarones en deliciosa salsa zarandeada, sazonados con cebolla frita al grill.

\$340

Camarones en Salsa de Durazno y Habanero



Deliciosos camarones con chabacano, durazno, betabel, naranja, limón, mantequilla y habanero.

\$320

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzaremos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consúmelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA.

EL
CORAZÓN
DEL MAR

TOSTADAS



Tostada de Aguachile de Camarón Verde o Rojo



Camarón curtido en limón, pepino, cebolla morada fileteada, aguacate y nuestra salsa de aguachile verde o roja.

\$110

Tostada de Tartar de Atún estilo Corazón

Atún marinado en salsa Ponzu, montado en mayochipotle, acompañado de cebollas rostizadas con un toque de ajonjolí.

\$110

Tostada de Carnitas de Atún

Deliciosa tostada de maíz con carnitas de atún estilo Michoacán, cebolla, cilantro y aderezo mayochipotle.

\$110



Tostada Clasica Laminada de Atún (60 grs)

Atún laminado, marinado en limón y salsa Ponzu, mayochipotle, cebolla rostizada, aguacate y ajonjolí.

\$110

Tostada de Ceviche de Camarón

Delicioso camarón curtido en limón, mezclado con pepino, aguacate y cebolla morada.

\$110



Tostada Ceviche de La Casa

Pulpo y camarón con mango, piña asada, manzana y salsa de chile morita.

\$160

Tostada de Ceviche de Pescado Tropical

Pescado curtido en limón, mezclado con pepino, aguacate y cebolla morada.

\$110



Tostada de Pulpo Enamorado

Un twist del clásico acapulqueño, tostada de buñuelo con pulpo en salsa de mayonesa, jitomate cherry, cebolla y chile serrano horneado.

\$140

Tostada de Jaiba

Pulpa de Jaiba, mayochipotle, mix de lechugas, pico de gallo, pepino, aguacate, y nuestro toque especial.

\$120



Tostada Mary Queen (La favorita del Chef)

Tostada de buñuelo con azúcar y canela, camarón tempura agri dulce, bañado en aderezo de tamarindo chipotle y caramelo.

\$140

Tostada de Pulpo Toreado



Delicioso pulpo salteado con chiles cuaresmeños, cebolla y salsas negras.

\$120



Tostada de atún en Wonton

Tostada de Atún marinado con ingredientes japoneses, salsa especial y vegetales frescos.

\$140



Tostadita de Callos de Hacha con Chilli Oil (100 grs.)

Callo de hacha fresco sobre tostada crujiente aguacate y un toque de chilli oil ahumado.

\$270



Tostadita de Atún y Mango (80 grs.)

Cubitos de atún, pepino, mango y jicama marinados en salsa de mango y coco, base de guacamole y top de poro frito y sésamo.

\$140



Tostadita Jack Daniel's (80 grs.)

Cubitos de atún y camarones cocidos con mermelada de tocino y cebolla caramelizada con Jack Daniel's, mayochipotle, poro frito y sésamo.

\$140



Tostada Despeinada Mar y Fuego

Camaron, Pulpo y callo, cebolla morada, aguacate, poro frito y salsa picante de 3 chiles

\$240

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzaremos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consúmelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA.

EL
CORAZÓN
DEL MAR



Arroz Oriental.



Salmón en Salsa Teriyaki.

CONSUMÉ



Cazuela de Mariscos



Caldo con mix de mariscos, pulpo, camarón, calamar, filete, jaiba y almejas... ¡Una delicia!

\$320



Consomé de Camarón



Caldo de camarón estilo Golfo, ligeramente picante.

\$200

Consomé de Hongos, Pescado y Camarón

Delicioso consomé de champiñón, pescado, camarón, rajas de poblano, cebollas y elotes tiernos.

\$220

Sopa Azteca de Camarón

Esta sopa te dejará enamorado de nuestra cocina... ¡Compruébalo!

\$220

Ramen de Camarón ECDM



Ramen, camarones, huevo, cebollita cambray... ¡Muy al estilo de ECDM!

\$260

ARROCES

ACOMPÑADOS CON LA PROTEÍNA DE SU ELECCIÓN: CAMARONES, MIX DE MARISCOS O PULPO.

Arroz al Ajillo y Champiñones

Delicioso arroz salteado con salsa de chile guajillo y ajo dorado, acompañado de la proteína de su elección.

\$280

Arroz a la Mantequilla y Champiñones

Sabroso arroz salteado con mantequilla, pimientos y champiñón acompañado de la proteína de su elección.

\$280



Arroz Tumbada estilo Veracruz



Un clásico del Golfo, exquisito arroz con caldo picosito, mariscos y nuestro toque especial.

\$320



Arroz Oriental

(Yakimeshi ECDM)

Exquisito arroz y vegetales salteados, huevo, salsa de soya especial y top de aguacate.

\$280

Arroz Poblano

Rico arroz salteado con rajas de poblano y elote, acompañado de la proteína de su elección.

\$280

PASTAS

ACOMPÑADAS CON LA PROTEÍNA DE SU ELECCIÓN: MIX DE MARISCOS O CAMARONES



Fetuccini a los 3 Quesos con Camarones

Un abrazo de sabor: fetuccini con camarones en salsa cremosa de tres quesos que derrite corazones.

\$320

Fetuccini al Burro con Camarones

Pasta fetuccini en mantequilla con ajo, acompañada de camarones, perejil y crotones dorados.

\$320



Fetuccini Alfredo con Camarones

Rica pasta fetuccini bañada en salsa Alfredo cremosa, servida con camarones salteados y queso parmesano.

\$320

Fetuccini con Crema de Poblano y Mariscos

Exquisito fetuccini con crema de poblano, dientes de elote y crotones.

\$360

Fetuccini en Salsa Pesto con Mariscos

Delicioso fetuccini salteado con nuestra salsa pesto con base de albahaca, nuez, parmesano y ajo.

\$360



Frutti di Mare

Fetuccini al dente con camarones, calamares y mejillones, salteados con salsa pomodoro, el sabor de la costa italiana.

\$380

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzaremos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consúmelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de I.V.A.

EL
CORAZÓN
DEL MAR

SALMÓN



ESTOS PLATILLOS SE ACOMPAÑAN DE ARROZ Y ENSALADA DE LA CASA

Salmón al BBQ

Salmón bañado en nuestra salsa BBQ con un ligero sabor a chipotle adobado.

\$340

Salmón con Tocino y Salsa de Quesos

Salmón cobijado de tocino y bañado en salsa de quesos.

\$340

Salmón en Salsa de Frutos Rojos

Exquisito salmón, bañado en salsa de frutos rojos.

\$340

Salmón en Crema de Cítricos

Rico salmón, bañado en salsa de naranja-limón, con un toque de coco.

\$340



Salmón Mai-Mai en Salsa de Tamarindo y Chipotle

Delicioso salmón, salteado con tocino, bañado en salsa de tamarindo agripicante, acompañado de bombones de Philadelphia.

\$340



Salmón Mediterráneo

Exquisito salmón en salsa de crema con cacahuete, higo y licor de Amaretto con trozos de manzana y almendra fileteada.

\$340



Salmón en Salsa Teriyaki

Salmón en nuestra nueva versión de salsa Teriyaki... ¡Una delicia!

\$340

Salmón a las Finas Hierbas

Salmón sellado, condimentado en nuestra selecta mezcla de finas hierbas.

\$340

Salmón en Salsa de Mango y Maracuyá

Delicioso salmón en salsa agri dulce, acompañado de puré de camote y espárragos.

\$340



Salmón en Salsa de Naranja

Delicioso salmón en salsa agri dulce de naranja, acompañado de pure de camote y espárragos.

\$340

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzaremos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consúmelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de I.V.A.

EL
CORAZÓN
DEL MAR



Medallón de Atún en Costra de Ajonjolí.



Ensalada de Jamón Serrano.

ATÚN

ESTOS PLATILLOS SE ACOMPAÑAN CON PURE DE CAMOTE

- ★

Medallón de Atún Mediterráneo

Exquisito medallón de atún en salsa de crema con cacahuete, higo, licor de Amaretto, trozos de manzana y almendra fileteada.

\$320
- Medallón de Atún en Costra de Ajonjolí**

Medallón de atún en costra de ajonjolí y miel de agave.

\$320
- ★

Medallón de Atún Mai-Mai en salsa de Tamarindo y Chipotle

Delicioso medallón de atún, bañado en salsa de tamarindo agripicante, acompañado de bombones Philadelphia.

\$320
- Medallón de Atún Nomi en salsa de Frutos Rojos**

Exquisito medallón de atún, bañado en salsa de frutos rojos.

\$320
- Medallón de Atún en Crema de Cítricos**

Rico medallón de atún, bañado en salsa de naranja-limón con un toque de coco.

\$320
- Medallón de Atún a la Mostaza Dijon**

Delicioso medallón de atún, bañado en crema de mostaza Dijon.

\$320
- Medallón de Atún con Tocino y Salsa de 3 Quesos**

Exquisito medallón de atún, cobijado de tocino, bañado en salsa de 3 quesos.

\$320
- Medallón de Atún al BBQ**

Medallón de atún, bañado en nuestra salsa BBQ con un ligero sabor a chipotle adobado.

\$320
- Medallón de Atún en salsa de Jamaica Agridulce**

Exquisito medallón de atún en deliciosa salsa de jamaica agridulce.

\$320

ENSALADAS

- ★

Ensalada de Atún (200 g)

Atún en laminas y salsa ponzu, mix de lechugas, supremas de toronja, uvas, manzana golden, queso panela y aderezo.

\$240
- Ensalada de Camarones** (200 g)

Camarones salteados, mix de lechugas, arúgula baby, pepino, zanahoria, champiñón y aderezo de vinagre balsámico.

\$240
- Ensalada de Jamón Serrano** (200 g)

Jamón Serrano, mix de lechugas, manzana verde, nuez, queso panela, arándano, uvas, aderezo de miel y mostaza.

\$280
- ★

Ensalada de Salmón (200 g)

Salmón ahumado, mix de lechugas, espinaca, manzana verde, jitomates cherry y aderezo blanco.

\$280
- Ensalada de Uvas** (200 g)

Mix de lechugas, uvas cubiertas con queso Philadelphia, nuez, almendras, arándano, fresas, aderezo de mango y coco.

\$200

MENÚ VEGANO

- ★

Ceviche de Portobello ECDM

Delicioso hongo Portobello hecho al estilo clásico del ceviche estilo pacífico, una delicia para veganos y no veganos.

\$200
- Hamburguesa de Portobello**

Delicioso portobello montado en costra de queso, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos.

\$180
- Tostada de Ceviche de Portobello**

Delicioso Portobello hecho ceviche al estilo Corazón.

\$110
- Tostaditas de Pulpo Veggie** (4 pzs) 🌿

Pulpo vegano marinado en una salsa fusión México-Japón, en tostadas horneadas y mix de col.

\$240

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzaremos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consúmelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de I.V.A.

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzaremos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consúmelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de I.V.A.



Mojarra al Tamarindo.



PESCADO ENTERO

600 g (Huachinango, Pargo o Robalo)

- ★

Pescado Zarandeado

Pesca del día marinado con salsa zarandeada cocinada al grill, con ensalada rústica, cebollas cambray, papas fritas y arroz blanco.

\$690
- ★

Pescado a la Talla

Pesca del día marinado con salsa Talla cocinada al grill, con ensalada rústica, cebollas cambray, papas fritas y arroz blanco.

\$690
- Pescado al Pastor

Pesca del día en salsa de pastor acompañado de piña asada, cebollitas cambray y tortillas de maíz.

\$690
- Pescado Tikin-Xic

Huachinango en achiote, horneado estilo Yucatán y acompañado de Salsa Xnipec, frijoles y pure de plátano macho.

\$690

MOJARRA

ESTOS PLATILLOS SE ACOMPAÑAN DE ARROZ Y ENSALADA DE LA CASA

- ★

Mojarra Frita

Exquisita Mojarra frita acompañada de arroz y ensalada de la casa.

\$290
- ★

Mojarra al Ajillo

Exquisita Mojarra fresca cocinada con salsa de chile guajillo y ajo dorado.

\$290
- Mojarra al Mojo de Ajo

Riquísima mojarra del día, salteada con mantequilla y ajo dorado.

\$290
- Mojarra a la Diabla 🌶️

Deliciosa mojarra, salteada con cebollas fileteadas y bañada en salsa diabla.

\$290
- Mojarra al Pastor 🌶️

Sabrosa mojarra marinada en nuestra tradicional salsa al pastor, piña, cebolla, acompañada de arroz y ensalada de la casa.

\$290
- ★

Mojarra Mantequilla Deshuesada

Exquisita mojarra deshuesada a la mantequilla, acompañada de arroz y ensalada de la casa.

\$290
- Mojarra Encacahuatada

Deliciosa mojarra frita, bañada en cacahuate, ajo y chile de árbol, acompañada de ensalada de la casa y arroz.

\$290
- ★

Mojarra al Tamarindo

Exquisita mojarra dorada, cubierta de salsa tamarindo y chipotle adobado, acompañada de ensalada de la casa y arroz.

\$290
- Mojarra Zarandeada 🌶️

Exquiستا mojarra zarandeada, sazonada con cebolla frita al grill.

\$290
- Mojarra a la Talla 🌶️

Deliciosa mojarra bañada de nuestra salsa talla con un toque especial de mayonesa.

\$290
- ★

Mojarra de la Casa Cubierta de Mariscos 🌶️

La reina de nuestras mojarras, cubierta con nuestra salsa especial y un mix de mariscos.

\$340

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzaremos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consúmelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de I.V.A.

EL
CORAZÓN
DEL MAR

FILETES

ESTOS PLATILLOS SON ACOMPAÑADOS DE ARROZ Y ENSALADA DE LA CASA.

- Filete a la Plancha

Delicioso filete del día, sal pimentado y cocinado en nuestra plancha.

\$280
- ★

Filete al Ajillo

Exquisito filete fresco, cocinado con salsa de chile guajillo y ajo dorado.

\$280
- Filete a la Diabla

Exquisito filete, salteado con cebollas fileteadas y bañado en salsa diabla.

\$280
- Filete al Mojo de Ajo

Riquísimo filete del día, salteado con mantequilla y ajo dorado.

\$280
- ★

Filete al Tamarindo Spicy

Nuestro filete de pescado bañado en salsa de tamarindo y chipotle adobado.

\$280
- ★

Filete Crispy

Riquísimo filete empanizado con ajonjolí, avena y amaranto.

\$280
- Filete en Crema de Mango

Exquisito filete fresco, salteado con mantequilla y salsa de mango tropical.

\$280
- Filete Empanizado en Salsa de 3 Quesos

Delicioso filete empanizado cubierto en nuestra salsa de 3 quesos.

\$280
- Filete Empapelado con Vegetales

Filete relleno de vegetales frescos con un shot de vino blanco.

\$280
- Filete Empapelado a la Hawaiana

Filete con camarón, jamón, tocino, piña y queso Gouda.

\$280
- Filete Empapelado de Camarón y Queso

Delicioso filete, relleno de camarón pacotilla, queso Gouda, jitomate, cebolla, cuaresmeño y epazote.

\$320
- Filete Empapelado con Mariscos

Delicioso filete, relleno de nuestro mix de mariscos, jitomate, cuaresmeño y epazote.

\$340
- Filete en Frutos Rojos

Delicioso filete, salteado con mantequilla y nuestra salsa de frutos rojos agripicante.

\$280
- ★

Filete Encacahuatado

Filete salteado con mantequilla, bañado en nuestra salsa de cacahuate y un toque de chiles secos tatemados.

\$280
- Filete Rebosado Tropical

Exquisito filete capeado, bañado de salsa de mango, trozitos de piña y durazno.

\$300

El gramaje señalado de nuestros platillos es el peso promedio antes de su cocción. Nuestros platillos son preparados en el momento con productos frescos y de calidad. El comer pescados y/o mariscos principalmente crudos puede representar un riesgo para la salud dependiendo de sus predisposiciones, alergias y hábitos alimenticios, el consumo es absoluta responsabilidad del consumidor. Informa a nuestro personal sobre cualquier alergia o restricción dietética, nos esforzaremos por adaptarnos a tus necesidades siempre y cuando sea posible. Algunos pescados pueden contener espinas, consúmelos con precaución. Nos reservamos el derecho de realizar eventuales cambios en el menú, ya sea por disponibilidad de ingredientes frescos o mejoras en nuestra oferta gastronómica, cualquier modificación será informada. Los tiempos de preparación de nuestros platillos son diferentes y servimos en el momento que están terminados, agradecemos tu comprensión. EVITA EL EXCESO. Nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de I.V.A.

EL
CORAZÓN
DEL MAR