

Los Aguachiles

MARISQUERÍA • CAGUAMERÍA

MENU



♦ SIEMPRE FRESCOS ♦

★ LOS ★

NUEVOS
ESPECIALES

ESTRENANDO Y BAILANDO

PAPITAS BOTANERAS \$105

Papitas de feria , ¡ A que no puedes comer solo una !
con salsita roja de la casa y un aderezo chidote.

¡ QUE SE ARME LA BOTANA !



ORDEN
COMPLETA MEDIA
ORDEN

TIRADITO EL FRESCOLIN \$355 \$189

Una combinación de los mariscos mas chidotes y frescolines (camarón cocido, camarón aguachile, atún ahumado y atún fresco), bañados con limón fresco, una combinación de salsas coloradas y chile chiltepin.

¡ AYY PAPA QUE CHULADA !



PESCADO PACHON CHIDO \$235

Pescado empanizado como el de la abuela con arroz y ensalada de col, zanahoria y una tartara de espinaca que esta bien chidota.

¡ PIDELO PORQUE SE ACABA !



CAMARONES LOS CACHONDOS \$395

(500 grs) de Camarones de campeche a la parrilla con una salsita macha chidota a base de chiles para chuparse los dedos, con cebollita morada y un aderezo bien chido. ¡Chulada!

¡ PIDELOS PORQUE SE ACABA !



CARNITAS DE ATÚN \$319

Porque tu lo pediste y en aguachiles te consentimos traemos el atún rebosado con su compa el guacamole, cebolla curtida, cilantro, chiles toreados y tostadas tatemadas.

¡ PARA SACIAR EL ANTOJO !



HAMBURGUESA DE CAMARÓN ENAMORADO \$279

Camarón con su compita el queso y unas cuantas especias a la parrilla, acompañada de guacamole, cebolla y zanahoria curtida , montados en pan chido con papas fritas caseras.

¡ CHULADA SE ARMO EL BAILE!















Los de ley.

ATÚN TIKITIKI \$189

La pura sabrosura para disfrutar y no parar, atún con aderezo de chipotle, arroz prensado, cebolla crujiente y salsa de anguila montados sobre rollos de pepino freson UFF!!!

ELOTE BOTANERO \$95

Elotes asados con 2 salsas muy chidas a base de chilitos y limón.

TIRADITO PACÍFICO \$189

Diseñado para soñarlo, la repetirás y no te cansarás, láminas de atún, cebolla morada crujiente, rodajas de chile serrano, ajonjolí dormidas sobre salsa negra.

LAS SABROSONAS \$239

Jaibas súper frescas salteadas con salsa macha, hecha con chiles secos, laminas de ajo y ajonjolí tostado.

Lo mejor del probete

CAMARONES ROCK & ROLL \$285

Los más pedidos y cotizados. Camarones con su capeado chido aderezo de la casa y unos cuantos cebollines. **NUEVO**

CALAMARES CROCANTES \$193

Aros de calamar crocantes servidos sobre una cama de lechuga francesa, acompañados de salsa dulce hecha a base de chiles secos con un ligero picor y un toque de ajo muy buenos para matar el antojo.

GUACAMOLE DE LA CASA \$125

Aguacate mezclado con tomate fresco, cilantro, cebolla y los condimentos secretos del chef, acompañados con totopos de la casa.

ALBONDIGAS DE PAPA MARINERAS \$185

Con atún ahumado, empanizadas y acompañadas de una salsilla secreta que te encantará. **NUEVO**

RELLENITOS DE QUESO \$175

6 Piezas de queso servidos con nuestra salsa catsup especial. **NUEVO**

CAMARONES CUCARAMACARA \$249

Una buena dotación de camarones crujientes hechos al momento servidos con salsa spicy matona... para el que le gusta lo diferente (échatelos con todo y cascara).

ALBONDIGAS DE PAPA MARINERAS

NUEVO



ATÚN TIKITIKI



**TIRADITO
PACÍFICO**



LOS ESTELARES

Aguachiles

MÍTICOS Y FAMOSOS

CAMARÓN	\$283	PESCADO	\$229
MEDIA ORDEN	\$156	MEDIA ORDEN	\$134
PULPO	\$345	MIXTO	\$325
MEDIA ORDEN	\$230	MIXTO MEDIANO	\$185

CALLO POR TEMPORADA \$485.00

Los aguachiles son una súper combinación de mariscos frescos con pepino y el sabor de nuestras ya famosas salsas de la casa, éstas están elaboradas para ser el complemento perfecto de estos platillos.

¡ESCOGE TU SALSA!

SALSA NEGRA

Soya natural sazonada con un toque de jugo de limón y un ligero picor una salsa que combina perfectamente con el pepino y los mariscos frescos.

SALSA DE AGUA ROJA

Una salsa con mucho sabor hecha de una mezcla de chiles secos y especias con jugo de limón con un excelente picor, no la podrás olvidar.

SALSA DE AGUA VERDE

Una de nuestros clásicos, hecha a base de chiles serranos con cilantro y un toque de ajo, una combinación básica pero poderosa para quitar el antojo.

SALSA DE MOSTAZA CON HABANERO

Hecha con mostaza y habaneros es una salsa muy fresca, tropical y muy original y que solo aquí podrás probar.

◆ Ceviches ◆

CAMARÓN	\$283	PULPO	\$325
MEDIA ORDEN	\$166	MEDIA ORDEN	\$230
PESCADO	\$260	MIXTO	\$325
MEDIA ORDEN	\$134	MEDIA ORDEN	\$185

CALLO POR TEMPORADA \$485.00

De las costumbres de los pescadores de la costa te presentamos un ceviche marinado en su punto conservando todo el sabor de mar... Marisco fresco en combinación con cítricos, cebolla, tomate y cilantro.

***ALGUNOS DE NUESTROS PLATILLOS SE SIRVEN CRUDOS,
AGRADECEMOS SU CONSIDERACIÓN***

AGUACHILE SALSA ROJA



CEVICHE



Los más Famosos

PULPO REY \$475 **NUEVO**

Braseado con una salsa bien chida, papa y tomate rostizado y arugula. Pídelo será tu consentido.

CHICHARRÓN DE PESCADO \$295

Filete de pescado capeado a base de chela clara, acompañado con pico de gallo, frijoles refritos, arroz, aguacate y sus respectivas tortillas de maiz.

ARROZ AL HUGO \$229

El siempre imitado pero jamás igualado, arroz frito con camarón, aros de calamar y pulpo, con un toque de ajo y mantequilla que le da el sabor perfecto.

PULPO ASOLEADO \$475

Pulpo a la parrilla crujiente por fuera y suave por dentro servido sobre una cama de arroz blanco, bañado con la salsa secreta del chef (ésta es la que le da todo el sabor) acompañado de frijoles negros de olla y chiles secos.

Los Cocteles

¡ANOCHÉ DURMIERON EN EL MAR!

CAMARÓN \$225

PESCADO \$195

OSTIÓN \$225

PULPO \$249

MIXTO \$239

Nuestra catsup es una mezcla única de sabores y textura que te dará la base ideal para calmar el antojo, servido con nuestra verdura de la casa y aguacate.

La onda Light **NUEVO**

ENSALADA LA CHIDOTA \$175

Una ensalada si andas con la onda light golosa papa y tomate rostizados, lechugas mixtas, argula y una salsita para chuparse los dedos uy uy uy.

ENSALADA FRESCA FRESCA \$155

Lechuguitas, cebolla morada, zanahoria, aguacate, tomate tierno y aceite de oliva.

AGUACHILE SALSA ROJA



CEVICHE





PULPO ASOLEADO

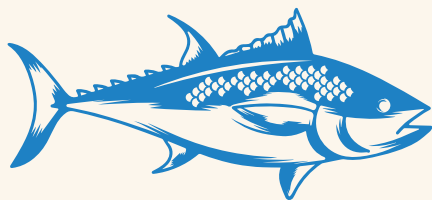


**COCTEL DE
CAMARÓN**

PULPO REY



Calientes y Deliciosos



HAMBURGUESA CANÍBAL \$269

Carne de sirloin a la parrilla con queso gratinado, tocino crujiente, cebolla morada, tomate fresco y lechuga romana acompañada de papas a la francesa.

CALDO LEVANTA COLCHAS \$235

Caldillo de camarón con albóndigas de atún, pulpo, cebolla y cilantro con habanero yucateco. ¡Te levantas porque te levantas!

CALDO DE MARISCO DEL “CHEFFPIRITO” \$189

NUEVO

Súper caldo curativo ¡No más cruda! Camarón y calamar acompañado de cebolla blanca, cilantro y habanero picado para ponerle al gusto.

PARA LOS NIÑOS

DEDOS DE PESCADO \$169

Tiras de filete de pescado empanizado acompañados con papas a la francesa.

PAPAS A LA FRANCESA \$129

Las clásicas pero ricas papas en corte bastón y fritas.

CHICHARRÓN DE PESCADO



CALDO DE MARISCO





NUEVO

CALDO LEVANTA CONCHAS

♦ Tostadas ♦

¡QUE CHULADA!

DE CEVICHE DE PESCADO \$79

De lo mejor, ceviche de pescado súper fresco servido sobre una tostada al grill, con todo el sabor a mar.

DE AGUACHILE \$99

Camarón aguachile servido sobre una tostada al grill con pepino fresco en corte media luna y finas láminas de cebolla morada, por encima nuestra tradicional verdura elige la salsa de tu preferencia:

VERDE  **ROJA** 
MOSTAZA Y HABANERO  

DE ATÚN FRESCO \$89

Nuestra tostada chida de atún bien frescolin con aceite de oliva y especies aderezo de chile de árbol y nuestra tradicional verdura .

DE CEVICHE MIXTO \$95

Súper combinación de ceviche de camarón y ceviche de pescado mezclado con tomate fresco, marinados con la súper salsa secreta de limón.

LA PRESUMIDA DE ATÚN \$95

Atún súper fresco bañada con una salsa secreta de mostaza con habanero y nuestra tradicional verdura, soñarás con ella.

LA MARAVILLOSA DE ATÚN \$98

Atún sellado y mezclado con una combinación sabrosa de salsa de anguila, ajonjolí y un toque de soya, iisabrosa sabrosa !!!

DE CEVICHE DE CAMARÓN \$99

Camarón picado acompañado de tomate fresco y marinado en una salsa súper secreta de limón.

*ALGUNOS DE NUESTROS PLATILLOS SE SIRVEN CRUDOS,
AGRADECEMOS SU CONSIDERACIÓN*

**TOSTADA DE
AGUACHILE**



**LA MARAVILLOSA
DE ATÚN**



♦ Tostadas ♦

¡QUE CHULADA!

LA SHIQUITA DE ATÚN \$95

Excelente combinación de atún fresco con cuadros de pepino y aderezo spicy de chipotle, por encima se le agrega chicharrón de puerco con cebolla morada, rodajas de chile serrano y aguacate.

DE ATÚN AHUMADO \$83

Atún ahumado mezclado en una base de aceite de olivo y hierbas finas.

ALGUNOS DE NUESTROS PLATILLOS SE SIRVEN CRUDOS, AGRADECEMOS SU CONSIDERACIÓN

Figurines \$89

TACOS DE LECHUGA FRANCESA CON UN TOQUE DE ADEREZO DE LA CASA IDEAL PARA CUIDAR LA FIGURA SI ESTÁS EN LA ONDA DE LO SAND.

**CEVICHE DE CAMARÓN - CEVICHE DE PESCADO O MIXTO
ATÚN FRESCO - ATÚN AHUMADO**

¡¡Tacos!!

En tortilla de MAÍZ o HARINA con la tradicional verdura de la casa (cebolla, col y cilantro), por 10 baritos más agregale queso para que te sepa más rico.

EL COMPITA CRUJIENTE \$65

Tortilla crujiente de maíz o harina guisado de atún como el de la abuela, crema y verdura de la casa pruebalos ¡UY UY UY!

NUEVO

DE COLIFLOWER \$55

Coliflor tempura, zanahoria, pepino y cebolla curtida, aderezo lochochon, hojas de cilantro y semillas de ajonjolí.

CAMARÓN ENCHILADITO \$79

NUEVO

Con queso manchego en tortilla de harina o maíz con cebolla toreada, crema y verdura de la casa.

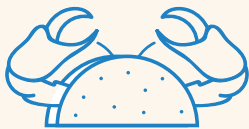
CAMARÓN AL ORO NEGRO \$55

Camarones preparados con frijol negro refrito.

ATÚN AHUMADO \$55

Preparado con atún ahumado suavemente condimentado en un aderezo de aceite de olivo.

y más Tacos



PESCADO ENSABANADO \$55

Filete de pescado capeado al tempura bañado con una salsa de chipotle spicy.

TACO POPEYE \$59

Camarones preparados con aderezo de espinaca y crema con la ultra súper receta de la abuela.

CAMARÓN ENSABANADO \$65

Camarones capeados al tempura bañados con una salsa de chipotle spicy.

PESCADO AL VAPOR \$55

Filete de pescado cocido al vapor con hierbas finas, un guiso muy original, con la salsa de tamarindo va muy bien.

LOS DE CHILORIO \$55

Guiso de chilorio para los que no son mucho de marisco y salsa de habanero.

Los Postres

PANACOTA DE FRUTA DE TEMPORADA \$125

A base de yogurt y fruta de temporada con una mermelada de frutos rojos combinación perfecta para el calorón .

PASTEL DE ZANAHORIA \$139

Se sirve calentito y esponjoso.

BROWNIE \$149

El mismísimo mata antojos, con su rico helado de vainilla o platano.

COPA DE HELADO \$119 EXTRA \$39

Helado de vainilla casero, más que delicioso

◆◆ **A DISFRUTAR** ◆◆

CAMARÓN AL ORO NEGRO



TACO DE COLIFLOR

NUEVO



"PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD"

**W
A
O
B
E
B**



SABROSOS COCKTELES

VASO **LITRO**
2 OZ 4 OZ

MEZCAL PEPINO



\$125 \$239

Super refrescante combinación de pepino y mezcal papa diablo con un toque de limón escarchado con tajin. **¡CHULADA!**

TROPICAL GUANABANA



\$125 \$239

Mezcal papa diablo con pulpa de guanabana natural , jugo de limón y unos cuantos secretillos combinación perfecta para este calorón.

CANTARITO ENCANTADOR



\$125

Combinación chidota de naranja , toronja y limón. Con mezcal papa diablo, chile tajin y un tamarindo para que te entretenga. **¡A QUE NO PUEDES TOMAR SOLO 1!**

MEZCAL MARACUYA



\$125 \$239

La más exótica y fresca combinación de fruta de maracuya con mezcal Papa diablo está para bailar bien sabroso.

MARGARITA CLÁSICA

\$125 \$239

Hielo molido, tequila , jugo de limón , licor de naranja , la combinación perfecta de los dioses mayas .

LOS MOJITOS

♦ LOS MÁS CHIDOTES ♦

NUESTRO TRAGO ESTELAR SINO LO PRUEBAS NO VINISTE A LOS AGUACHILES
♦♦♦♦♦ SON REFRESCANTES, LIGEROS Y CAUSA DE FELICIDAD. ♦♦♦♦♦

LOS PROTAGONISTAS ESTELARES
* RON, AZÚCAR, MENTA Y HIELO *

ELIGE TU SABOR PREFERIDO
PORQUE AQUÍ TE CONSENTIMOS

VASO **LITRO**
2 OZ 4 OZ
\$125 \$220

MARACUYÁ, FRESA , TAMARINDO,
GUANABANA Y CLÁSICO ♦

NUESTROS COCKTELES *Especiales*

MARGARITA ESPECIAL

VASO	LITRO
\$185	\$350

Hielo Molido, tequila, jugo de limón, licor **COINTREAU**.
una combinación súper chidota.

GIN TOPOCHICO

VASO	LITRO
\$205	\$330

Hielo, limón fresco, ginebra **BOTANIST**, agua mineral topochico.
Mas que una chulada.

COINTREAU
THE ART OF THE MIX



THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

MOJITO MARACUYA



CLAMATOS

◆ ARMA TU CLAMATO ◆
CLAMATOCHELA \$139

* AGREGALE TU PROTEINA *



Camaron seco
40GR
\$56



Pulpo maya
40GR
\$79



Camaron cocido
60GR
\$65

◆ LAS DE LITRO CON CHEVE ◆

- ◆ **MICHE CHIDA** **\$139**
- ◆ **CHAMOCHELA** **\$139**
- ◆ **CLAMATO VIRGENCITA** **\$139**



Ostión Pilas
\$69

SHOT DE POSIÓN MÁGICA LEVANTA PASIONES,
MIX DE CLAMATO LOCOCHON CON OSTIONES Y PARA QUE AMARRE
UN TOQUE DE MEZCAL Y SEMILLAS DE MOZTAZA.

Vinos

- ◆ **BLANCO** 750 ML **\$140** COPA 5 OZ
- ◆ **ROSA** 750 ML **\$150** COPA 5 OZ
- ◆ **TINTO** 700 ML **\$160** COPA 5 OZ

CLAMATOCHELA



SALQUETTES
Menu

Corona

PAPADIABLO
MEXICAN ARTISANAL

OSTION PILAS



Mezcal y Tequila

	SHOT 2 OZ	
	COPA	BOTELLA
PAPADIABLO ESPECIAL 750 ML	\$145	\$1450
PAPADIABLO ESPADÍN 750 ML	\$140	\$1400
MAESTRO DOBEL 700 ML	\$180	\$1800
TRADICIONAL 695 ML	\$115	\$1150
CAZADORES REPOSADO 700 ML	\$115	\$1150
HERRADURA PLATA 700 ML	\$150	\$1500
HERRADURA ULTRA 700 ML	\$175	\$1750
HERRADURA REPOSADO 700 ML	\$160	\$1500
JIMADOR 700 ML	\$115	\$1050
400 CONEJOS 750 ML	\$139	\$1390
MEZCAL CREYENTE 750 ML	\$155	\$1550
PATRON REPOSADO 750 ML	\$180	\$1800

¡Las Cheves!

- ♦ CORONA EXTRA 355 ML
- ♦ MODELO ESPECIAL 355 ML
- ♦ VICTORIA 355 ML
- ♦ MONTEJO 355 ML
- ♦ BARRILITO 325 ML
- ♦ NEGRA MODELO 355 ML
- ♦ PACIFICO 355 ML
- ♦ ULTRA 355 ML

\$65

ESTELLA ARTOIS \$79 330 ML

CORONA FAMILIAR \$125 940 ML

CORONA MEGA \$145 1.2 L

VASO CHELADO \$25 VASO MICHELADO \$35
OJO ROJO \$45 VASO DE CLAMATO \$89

PESCADORES \$105 355 ML
(CERVEZA ARTESANAL)

GÜERA • PALE ALE • AMBER ALE • IPA



EVITA EL EXCESO | www.alcoholinformate.org.mx

"Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad"

◆ Vodka & Gin ◆

	COPA 2 OZ	BOTELLA
◆ STOLICHNAYA 750 ML	\$119	\$1190
◆ ABSOLUT 750 ML	\$115	\$1150
◆ ERISTOFF 750 ML	\$110	\$1100
◆ BODDLES 750 ML	\$140	\$1400
◆ BOMBAY 750 ML	\$145	\$1450
◆ GREY GOOSE 750 ML	\$165	\$1650

◆ Whiskey ◆

	COPA 2 OZ	BOTELLA
◆ BUSHMILLS 750 ML	\$125	\$1250
◆ CHIVAS 12 750 ML	\$149	\$1490
◆ JW BLACK LABEL 750 ML	\$149	\$1490
◆ JW RED LABEL 700 ML	\$130	\$1300
◆ JACK DANIELS 700 ML	\$130	\$1300
◆ BUCHANANS 12 750 ML	\$149	\$1490

◆ Ron ◆

	COPA 2 OZ	BOTELLA
◆ BACARDI BLANCO 750 ML	\$105	\$1050
◆ MATUSALEN PLATINO 750 ML	\$105	\$1050
◆ MATUSALEN CLÁSICO 750 ML	\$115	\$1150
◆ HAVANA 3 750 ML	\$110	\$1100
◆ HAVANA 7 700 ML	\$120	\$1200

◆ Digestivos ◆

◆ CAFÉ AMERICANO	\$69
◆ CAFÉ EXPRESO	\$69
◆ CAFÉ FRIO	\$69
◆ CARAJILLO	\$165
◆ SAMBUCA NEGRO 2 OZ	\$110
◆ JAGERMEISTER 2 OZ	\$120
◆ LICOR 43 2 OZ	\$135
◆ BAILEYS 750 ML	\$115 COPA 2 OZ \$1150 BOTELLA
◆ SIN ALCOHOL ◆	
◆ REFRESCOS 355 ML	\$52
◆ NARANJADA / LIMONADA	\$55
◆ AGUA MARACUYÁ	\$55
◆ AGUA MINERAL TOPO CHICO 600 ML	\$69
◆ AGUA MINERAL CRISTAL 355 ML	\$52
◆ AGUA CRISTAL 600 ML	\$52
◆ COCO REFRESCO (POR TEMPORADA)	\$115
◆ AGUAS FRESCAS	\$49

HORCHATA, JAMAICA, TAMARINDO, PEPINO MENTA



PUERTO AVENTURAS

12:00 pm a 9:30 pm
Calle Punta Celis
Mz. 24 Lt. 1 10c. Disp P. Celis
tel: (984) 119081

TULÚM

12:30 pm a 10:00 pm
Av. Tulúm mza 40 lote 1
(carretera federal dirección a Chetumal)
tel: (984) 802 5482

PLAYA DEL CARMEN

CENTRO

Av. 34
12:30 pm a 9:00 pm
Av. 34 con av. 25 norte col. centro
tel: (984) 859 1442

AV. CONSTITUYENTES

11:30 pm a 10:00 pm
Av. constituyentes entre 5ta y av. 1 norte col.
centro
tel: (984) 803 1583

PLAYACAR

11:30 pm a 9:00 pm
Plaza Paraíso, entre la entrada de playacar fase 1
y fase 2
tel: (984) 803 5913

BÚSCANOS EN REDES SOCIALES



RECOMIÉNDANOS EN



#LOSAGUACHILESRM #LAPURASABROSURA