



**MOJARRA AL ESTILO**



**BIPOLAR**



**OSTIOINES PREPARADOS**



**CEVICHE TROPICAL**



## OTRO ROLLO

### PICOSITO ROLL \$20

Camarón tempura, crab salad, revocado en hot cheetos, adornados con aguacate, camarón empanizado, mayonesa picante, salsa macha, chili sauce, eel sauce y ajonjolí. *Tempura shrimp, crab salad, tossed in hot cheetos, topped with avocado, rock shrimp, spicy mayo, macha sauce, chili sauce, eel sauce and sesame seeds.*

### EL MAS CHINGON \$24

Camarón tempura, mango, aguacate enrollado y cubierto con té hojuelas de tempura, mayonesa picosita, salsa eel, ajonjolí, láminas de alga y con una cola de langosta frita mezclada con una mayonesa picosita. *Tempura shrimp, mango, avocado, rolled and covered in tempura flakes, topped with spicy mayo, eel sauce, sesame seed, nori and served with a fried lobster tail meat mixed with spicy mayo.*

### BIPOLAR \$23

Camarón tempura, aguacate, enrollado y mayonesa picosita, salsa macha, salsa eel, ajonjolí, cebollita verde y calamar frito arriba. *Tempura shrimp and avocado rolled and covered with spicy mayo, macha sauce, eel sauce, sesame seed, scallion. Topped with fried calamari rings.*

## MOJARRA AL GUSTO TILAPIA

### FRITA \$22

Tilapia frita acompañada con arroz blanco y ensalada  
*Fried whole tilapia served with white rice and salad.*

### VERACRUZANA \$27

Tilapia entera frita en una salsa de tomate de aceitunas, alcaparras, mix de pimientos, cebolla, jalapeño y camarón. *A whole tilapia, fried and tossed in a tomato sauce with olives, capers, bell peppers, onion, jalapeño, and shrimp.*

### AL ESTILO - AL AJO - A LA DIABLA \$27

Escoje tu salsa cubierta con camarón y servido con arroz, papas y ensalada.

### COCHILOCO ROLL \$21

Camarón tempura, bistec y jalapeño decorado con platano macho, aguacate, eel sauce, y ajonjolí. *Tempura shrimp, steak and jalapeño topped with plantain, avocado, eel sauce and sesame seed.*

## PULPO

### PULPO SARANDEADO \$38 *spicy!*

Pulpo zarandeado acompañado de arroz, ensalada y papas fritas. *A whole octopus seasoned and cooked to perfection. Served with white rice, salad and French fries.*

### PULPO AL GUSTO \$38

Pulpo cubierto con Camarónes y cebolla roja y cubierto con salsa de su preferencia: kora, huichol, cucaracha, al estilo o a la diabla. *A whole octopus covered with shrimp and red onion topped with sauce of your choice from: kora, huichol, cucaracha, al estilo or a la diabla.*

## PLATILLOS ESPECIALES HOUSE SPECIALS

### SURF & TURF \$50

12oz ribeye y cola de langosta acompañado de una papa horneada, vegetales y aros de cebolla. *A 12oz ribeye and a lobster tail served with a baked potato, veggies and onion rings.*

### RIBEYE CON TUETANO \$40

12oz. ribeye con 2 tuetanos acompañado con una papa horneada, vegetales y aros de cebolla. *12oz ribeye with 2 bone marrow served with a baked potato veggies and onion rings*

### MEJILLONES HUICHOL \$23

2 libras de mejillones en una salsa huichol con pepino, tomate y cebolla. *2lb of mussels in a huichol sauce served with cucumber, tomato and onions.*



SANTA CLARA



AGUACHILE  
DE RIBEYE



## CEVICHE

### CEVICHE CARAJILLO'S\* \$23

Camarón, pulpo, callo y pescado en salsa picosito.  
*Shrimp, octopus, scallops and fish with spicy house sauce.*

### CEVICHE TROPICAL\* \$23

Camarón con cebolla, mango y fresa en jugo cítricos. *Shrimp with onion, mango, and strawberry in citrus juice.*

### CEVICHE CARIBE\* \$23

Camarón, pulpo y jaiba marinados con sal, pimienta y jugos cítricos toque de picante mezclado con pepino, cebolla, tomate y mango. *Shrimp, octopus, and crab meat, seasoned with salt, pepper and citrus juice a touch of spicy, mixed with cucumber, onion, tomato, and mango.*

## AGUACHILES\*

### VERDE - ROJO \$20

### AGUACHILE DE RIBEYE \$25

*Caution: ¡Extremamente picosos!  
Prepared extremely spicy!*

## COCTELES

### CAMARÓN \$18

### MIXTO \$20

### CAMPECHANO \$23

### SHRIMP

### OCTOPUS & SHRIMP

### SHRIMP, OCTOPUS AND OYSTERS

Servido frío en una salsa de tomate con pico de gallo y aguacate. *Served chilled in a house tomato sauce with pico de gallo and avocado.*

## CALDOS SOUPS

### MARISCOS \$27

Camarón, pulpo, callo, pescado, calamar, mejillones y almejas. *Shrimp, octopus, scallop, fish, calamari, mussels, clams.*

### CAMARÓN \$23

*(Shrimp)*

## SALMÓN AL GUSTO SALMON

### AL AJO \$27

Cocinado con mantequilla y cubierto con aceite de oliva y ajo. *Cooked with butter and topped with olive oil and garlic.*

### SANTA CLARA \$27

Cubierto de una rica salsa cremosa de espinacas y acompañado con arroz blanco y vegetales. *A creamy spinach sauce served with rice and vegetables.*

## OSTIONES FRESCOS ESPECIALES FRESH OYSTERS

### NATURALES\* \$22

*Raw Oysters*

### PREPARADOS\* \$32

Camarón, pulpo, tomate, cebolla y pepino con salsa de la casa. *Shrimp, octopus, tomato, onions, cucumber with homemade sauce.*

## TOSTADAS

### TOSTADAS\*

Camarón \$10 (*Shrimp*) | Pescado \$9 (*Fish*)  
Pulpo \$10 (*Octopus*)

Marinados en jugo de limón con tomate, pepino y cebolla *Marinated in lime juice with tomato, cucumber and onions on a fried corn tortilla.*

### TOSTADAS ESPECIALES PIRATONA DOBLE\* \$25

Ceviche mixto de camarón y pulpo con pepino, tomate y cebolla. *Shrimp and octopus ceviche with cucumber, tomato and onions on a fried tortilla.*

### TOSTADA SAMPLER\* \$25

4 tostadas: pulpo, pescado, camarón y atún (crudo). *One octopus tostada, one fish tostada, one shrimp tostada and one tuna (raw) tostada.*

## FRITURAS

### DEL MAR \$27

Aros de calamar, pulpo y camarón.  
*Fried calamari rings, octopus and shrimp*

### AROS DE CALAMAR FRITO \$23

*Fried calamari rings*

### PESCADO EMPANIZADO \$23

Filete empanizado y frito acompañado con arroz, ensalada y papas fritas. *Breaded & fried fillet of fish served with rice, salad and French fries.*

### CAMARONES EMPANIZADOS \$25

Camarones empanizados y Fritos acompañados de arroz, ensalada y papas fritas. *Breaded & fried shrimp served with rice, salad and French fries.*

## CAMARONES BOTANEROS

### KORA \$23 *very spicy!*

Camarón con cabeza en salsa de mantequilla, chile de árbol y limón. *Head-on peel & eat shrimp cooked in a butter, crushed red pepper and lime juice sauce.*

### HUICHOL \$23 *spicy!*

Camarones con cabeza en salsa de mantequilla, chile de árbol, huichol, tomate y cebolla. *Head-on peel & eat shrimp cooked in a butter, crushed red pepper, huichole, tomato and onion sauce.*

### CUCARACHA \$23 *spicy!*

Combinación de los sabores kora y huichol.  
*A combination of Camarones Kora and Camarones Huicholes.*