

DEL SUR ^{MR}

seafood

Restaurante



Mariscos Del Sur

**Queremos que este Restaurante
sea la Entrada al Mar
para mostrarle los Productos
de la mas alta Calidad
que se producen en México,
Aquí los preparamos y los Servimos
para los paladares más exigentes.**

 **Pescados y Mariscos del Sur**

 **Pescados_y_Mariscos_del_Sur**

 **PescadosyMariscosdelSur5@gmail.com**

www.pescadosymariscosdelsur.com

ACEPTAMOS TARJETAS



Abierto todos los días

COCINA

SOPAS

	CHICO	GRANDE
Sopa de Mariscos	\$ 179. ⁰⁰	\$ 199. ⁰⁰
Sopa de Camarón	\$ 170. ⁰⁰	\$ 189. ⁰⁰
Sopa de Pulpo	\$ 189. ⁰⁰	\$ 214. ⁰⁰
Sopa de Jaiba		\$ 204. ⁰⁰
Sopa de Huechinango (según Peso)		
Sopa de Marlin		\$ 149. ⁰⁰
Pan con Ajo (Pieza)		\$ 15. ⁰⁰

(Exquisito bolillo calentito
bañada con margarina)

Taco Light de Camarón	\$ 104. ⁰⁰
Taco Light de Pulpo	\$ 119. ⁰⁰

(Trozo de queso fundido en forma de tortilla,
relleno de Camarón o Pulpo)

Piña Tropical de Camarón	\$ 114. ⁰⁰
Piña Tropical de Pulpo	\$ 119. ⁰⁰

(Una rebanada de piña con Camarón o Pulpo
y queso gratinado)

FILETES

Salmón a las Finas Hierbas 250 Grs.	\$ 209. ⁰⁰
-------------------------------------	-----------------------

Atún a las Finas Hierbas	\$ 209. ⁰⁰
--------------------------	-----------------------

Filete a la Plancha	\$ 164. ⁰⁰
---------------------	-----------------------

Filete a la Mantequilla	\$ 164. ⁰⁰
-------------------------	-----------------------

Filete al Mojo de Ajo	\$ 164. ⁰⁰
-----------------------	-----------------------

Filete a la Diabla	\$ 164. ⁰⁰
--------------------	-----------------------

Filete empanizado	\$ 164. ⁰⁰
-------------------	-----------------------

Filete al Ajillo	\$ 164. ⁰⁰
------------------	-----------------------

Filete Capeado	\$ 164. ⁰⁰
----------------	-----------------------

Filete a la BBQ	\$ 194. ⁰⁰
-----------------	-----------------------

(Filete a la plancha sazonado a la diabla
y bañado con salsa BBQ)

Filete Popeye	\$ 190. ⁰⁰
---------------	-----------------------

(Filete bañado en un adobo de especias con
espinacas salteadas gratinado con queso manchego,
con un toque de salsa mexicana)

Filete Alfredo	\$ 214. ⁰⁰
----------------	-----------------------

(Filete a la plancha sazonado a la diabla
bañado con queso crema y queso manchego)

Filete Relleno de Mariscos	\$ 189. ⁰⁰
----------------------------	-----------------------

(Filete relleno de mariscos sazonado a la diabla
bañado con queso manchego)

Filete a la Talla	\$ 180. ⁰⁰
-------------------	-----------------------

(Filete a la talla sazonado a la diabla bañado
con queso manchego)

Volcán Mar y Tierra	\$ 244. ⁰⁰
---------------------	-----------------------

(Filete a la talla sazonado a la diabla bañado
con queso manchego)

Arrachera Domino	\$ 244. ⁰⁰
------------------	-----------------------

(Arrachera a la talla sazonada a la diabla
bañada con queso manchego)

Filete Relleno Empapelado	\$ 219. ⁰⁰
---------------------------	-----------------------

(Filete relleno de mariscos a la diabla bañado
con queso manchego)

Filete a la Veracruzana	\$ 160. ⁰⁰
-------------------------	-----------------------

(Filete a la talla sazonado a la diabla bañado
con queso manchego)

Filete Sabana en Invierno	\$ 174. ⁰⁰
---------------------------	-----------------------

(Filete a la talla sazonado a la diabla
bañado con queso manchego)

Filete Relleno de Mariscos al Vapor	\$ 244. ⁰⁰
-------------------------------------	-----------------------

(Filete relleno de mariscos a la diabla bañado
con queso manchego)

OSTIONES ROCKEFELLER	\$ 199. ⁰⁰
----------------------	-----------------------

(Por 12)

CAMARONES

TODO NUESTRO CAMARÓN ES AZUL DE MAR

Camarones al Ajillo	\$ 194. ⁰⁰
---------------------	-----------------------

Camarones a la Diabla	\$ 194. ⁰⁰
-----------------------	-----------------------

Camarones al Mojo de Ajo	\$ 194. ⁰⁰
--------------------------	-----------------------

Camarones Empanizados	\$ 194. ⁰⁰
-----------------------	-----------------------

Pulpo al Ajillo	\$ 214. ⁰⁰
-----------------	-----------------------

Brocheta de Camarón	\$ 214. ⁰⁰
---------------------	-----------------------

Camarones al Cilantro	\$ 194. ⁰⁰
-----------------------	-----------------------

(Bañados en una deliciosa salsa de cilantro,
gratinados con queso manchego)

Pulpo al Vino Tinto	\$ 225. ⁰⁰
---------------------	-----------------------

(Pulpo en trozos, en salsa de jitomate,
con vino tinto y hierbas finas y un toque de picante)

Pulpo al Escabeche	\$ 225. ⁰⁰
--------------------	-----------------------

(Salsa Mexicana con aceitunas y laurel)

Camarones al Coco	\$ 235. ⁰⁰
-------------------	-----------------------

Camarones Alfredo	\$ 199. ⁰⁰
-------------------	-----------------------

(Camarones a la plancha
bañados en salsa BBQ picante)

Camarones al Escabeche	\$ 194. ⁰⁰
------------------------	-----------------------

(Salsa Mexicana con aceitunas y laurel)

Medallón de Camarón al BBQ	\$ 239. ⁰⁰
----------------------------	-----------------------

(Salsa Agri-dulce)

Medallón de Camarón al Chipotle	\$ 239. ⁰⁰
---------------------------------	-----------------------

(Camarones bañados en salsa chipotle,
Mantecquilla y queso manchego)

Camarones Toritos	\$ 239. ⁰⁰
-------------------	-----------------------

(Camarones a la talla en técnica y jamón,
gratinados con queso manchego y bañados
en salsa de queso manchego con chile rojo)

Camarones Capeados	\$ 194. ⁰⁰
--------------------	-----------------------

Camarones Hawaianos	\$ 194. ⁰⁰
---------------------	-----------------------

(Camarones a la talla con queso manchego)

Camarones al Chipotle	\$ 195. ⁰⁰
-----------------------	-----------------------

Camarones Almendrados	\$ 209. ⁰⁰
-----------------------	-----------------------

(Bañados en salsa de almendra)

Camarones al Tequila	\$ 194. ⁰⁰
----------------------	-----------------------

(Camarones bañados con tequila en
salsa a la mexicana)

Camarones a la Taya	\$ 205. ⁰⁰
---------------------	-----------------------

(Filete a la talla sazonado a la diabla bañado
con queso manchego)

Camarones Empapelados	\$ 214. ⁰⁰
-----------------------	-----------------------

(Camarones empapelados en papel aluminio
gratinados con queso manchego)

Camarones a la Veracruzana	\$ 194. ⁰⁰
----------------------------	-----------------------

(Filete a la talla sazonado a la diabla bañado
con queso manchego)

Camarones Rellenos	\$ 199. ⁰⁰
--------------------	-----------------------

(Filete relleno de Camarón, queso
y jamón empanizado)

Camarones a la Parmesana	\$ 194. ⁰⁰
--------------------------	-----------------------

(Filete relleno de Camarón, queso
bañado con salsa Parmesana)

Camarones Flameados	\$ 194. ⁰⁰
---------------------	-----------------------

(Filete a la talla sazonado a la diabla bañado
con queso manchego)

Volcán de Camarón	\$ 219. ⁰⁰
-------------------	-----------------------

(Filete a la talla sazonado a la diabla bañado
con queso manchego)

Volcán de Pulpo	\$ 244. ⁰⁰
-----------------	-----------------------

(Filete relleno de queso manchego
con Camarón, Camarón o Pulpo)

Piña Rellena de Mariscos	\$ 264. ⁰⁰
--------------------------	-----------------------

(Piña rellena con mariscos, queso manchego
gratinado con queso)

NOTA: Platos ya preparados no hay cancelaciones.

ENTRADAS

Tostada de Ceviche	\$ 40.00
Piruleta de Atún	\$ 79.00
(Enchiladas de Atún, Ajonjolito, Chiles Rojos, Salsa de Chile, Salsa de Chile, Salsa de Chile)	
Picadita de Camarón	\$ 79.00
(Enchiladas de Camarón, Chiles Rojos, Salsa de Chile, Salsa de Chile, Salsa de Chile)	
Picadita de Pulpo	\$ 89.00
(Enchiladas de Pulpo, Chiles Rojos, Salsa de Chile, Salsa de Chile, Salsa de Chile)	
Almeja Roja	Variable
Almeja x Temporada	Variable
Callo de Hacha	\$ 270.00
Tentáculo de Pulpo	Variable
Taco de Jaiva	\$ 120.00
(Por temporada)	

Consomé	\$ 45.00
Taco de Filete	\$ 50.00
(Enchiladas de Filete, Chiles Rojos, Salsa de Chile, Salsa de Chile, Salsa de Chile)	
Taco de Camarón	\$ 65.00
(Enchiladas de Camarón, Chiles Rojos, Salsa de Chile, Salsa de Chile, Salsa de Chile)	
Taco de Pulpo	\$ 75.00
(Enchiladas de Pulpo, Chiles Rojos, Salsa de Chile, Salsa de Chile, Salsa de Chile)	
Taco de Marlin	\$ 50.00
(Enchiladas de Marlin, Chiles Rojos, Salsa de Chile, Salsa de Chile, Salsa de Chile)	
Taco Gobernador	\$ 70.00
Shot Ostión	\$ 95.00
Callo de Almeja	\$ 89.00

BARRA FRÍA

BOTANA TROPICAL

(Se prepara con Cebolla, Jitomate, Cilantro, Piña y Chile quebrado)

Camarón, Pulpo y Marlin
Botana Pulpo

CHICO	GRANDE
\$ 174.00	\$ 214.00
\$ 194.00	\$ 244.00

CAMARÓN GIGANTE PARA PELAR 250 g. RECIEN COCIDO, ACOMPAÑADO DE SALSA DE CHILTEPIN \$209.00

Coctel Toritos
Una combinación de Jugo del Almeja con Jugo de Tomate con CHILTEPIN

\$ 174.00	\$ 194.00
CHICO	GRANDE
\$ 144.00	\$ 179.00
\$ 144.00	\$ 179.00
\$ 159.00	\$ 199.00
\$ 169.00	\$ 199.00
\$ 160.00	\$ 189.00

COCTELES

Coctel de Camarón
Coctel de Ostión
Coctel de Pulpo
Coctel Vuelve a la Vida
Coctel Combinado

TOSTADAS: PREPARADOS ESPECIALIDADES

AL Natural (Enchiladas de Atún, Chiles Rojos, Salsa de Chile, Salsa de Chile, Salsa de Chile)
Bañada (Enchiladas de Atún)
A la vinagreta (Preparado de vinagreta)
Al verde (Enchiladas de Atún, Chiles Rojos, Salsa de Chile, Salsa de Chile, Salsa de Chile)
Al Carpacho
Salsa de Anguila
Nutricional

Salmón
Atún

\$ 164.00

Camarón
Marlin

Pulpo 169.00
Combinada 164.00

OSTIÓN EN SU CONCHA

CHICO	GRANDE
\$ 130.00	\$ 180.00

Aguacate extra

\$ 30.00

Aguachile con chiltepin
Camarones Enamorados
Pulpo Enamorado

GRANDE	TOSTADA
\$204.00	\$164.00
\$189.00	\$164.00
\$209.00	\$169.00

*Se preparan con aderezo de mayonesa, cebolla, lechuga, jitomate y chile serrano.

Torre de Mariscos

\$ 219.00

(Combinación de mariscos en salsas negras)

MARISCADA

*Se preparan con camarón, pulpo, Marlin y jitomate rayado, cebolla morada y salsa de chile guasimolado.

250 GMS.	\$214.00
500 GMS	\$345.00
1 kg.	\$560.00

CAZUELAS

(Se preparan con jitomate, cebolla, marlin, pulpo, chiles rojos y salsa de chile)

CHICO	GRANDE
\$165.00	\$195.00
\$160.00	\$190.00
\$175.00	\$204.00
\$170.00	\$199.00

COCTELES ESTILO DEL PACÍFICO

(Se preparan con caldo de mariscos, jitomate, cebolla, cilantro y limón)

	Mediano	Grande
Camarón	\$160.00	\$174.00
Pulpo	\$170.00	\$199.00
Coctel combinado	\$165.00	\$194.00

PESCADOS

Huachinango Frito, diablo, mojo de ajo
Róbalo a la montequilla

Kilo
Variable

MARLIN

Marlin a la Veracruzana

\$149.00

(En cazuela con Montequilla, Pimientos y Salsa a la Mexicana)

Marlin al Ajillo

\$138.00

Marlin a la Diabla

\$138.00

Marlin a la Montequilla

\$138.00

Marlin al mojo de Ajo

\$138.00

NOTA: Las preparaciones e ingredientes extra tienen un costo.

Picoso

BEBIDAS

REFRESCO	\$ 32. ⁰⁰
LIMONADA	\$ 34. ⁰⁰
NARANJADA	\$ 36. ⁰⁰
JUGO DE NARANJA	\$ 39. ⁰⁰
(Preparada con jugo de Naranja natural)	
CLAMATO PREPARADO	\$ 49. ⁰⁰
PIÑA COLADA SIN LICOR	\$ 70. ⁰⁰
AGUAS FRESCAS	\$ 34. ⁰⁰

POSTRES

PASTEL 3 LEGHES	\$ 70. ⁰⁰
PAY DE FRESA	\$ 70. ⁰⁰

CAFE

EXPRESSO	\$ 50. ⁰⁰
AMERICANO	\$ 45. ⁰⁰
CAPUCHINO	\$ 55. ⁰⁰

Blvd. Morelos No. 208 Col. Ciudad Aurora
León, Gto., México