



MENÚ

**¡EL VERDADERO
SABOR SINALOENSE!**



Olas altas marisqueria



Pedidos al 983-137-4934



ENTRADAS

★ GUACAMOLE TRADICIONAL	\$100
GUACAMOLE ESPECIAL	\$120
(cebolla, cilantro, chile serrano y queso panela)	
PAPAS A LA FRANCESA	\$85
ACEITUNAS	\$65
ORDEN DE FRIJOL (peruano)	
NATURALES	\$50
REFRITOS	\$60
PUERCOS	\$75
QUESO FUNDIDO	
NATURAL	\$100
C/CHAMPIÑÓN	\$115
C/CHORIZO	\$125
C/ARRACHERA	\$150



AGUACHILES

CAMARÓN CRUDO (marinado)	
NEGRO O VERDE	\$250
CHILTEPIN	\$280
CAMARÓN COCIDO	\$290
CAMARÓN MIXTO	\$280
TROPICAL CAMARÓN Y ATÚN	\$290
(Pepino y mango por temporada)	
OLAS ALTAS	\$340
(Camarón crudo, cocido, pulpo y callo de almeja)	
OLAS ALTAS ESPECIAL	\$480
(Camarón crudo, cocido, pulpo y callo de hacha)	
TORO PESADO	\$450
(Camarón crudo, cocido y callo de hacha)	
SASHIMI DE ATÚN	\$240
★ AGUACHILE "AY MI MAZATLAN"	\$320
(4 sabores, negro, verde, rojo y mango habanero)	

TOSTADAS

ATÚN CRUDO	\$120
(marinado en salsa negra con limon)	
CHICHARRÓN DE ATÚN	\$140
CHICHARRÓN DE PULPO	\$170
JAIBA (PULPA)	\$130
(mezclada con pepino y cebolla)	
AGUACHILE DE CAMARÓN CRUDO (marinado)	
NEGRO O VERDE	\$100
★ CHILTEPIN	\$110
CALLO DE ALMEJA	\$120



COCTELES

	MEDIANO	GRANDE
CAMARÓN	\$150	\$230
CAMARÓN-PULPO	\$170	\$250
CAMARÓN-CARACOL	\$150	\$230
CARACOL	\$160	\$260
PULPO-CARACOL	\$170	\$270
PULPO	\$180	\$280
★ CAMPECHANA	\$320	
¡Pidela fría o caliente al estilo Mazatlán!		
(Camarón crudo, cocido, pulpo, calamar, caracol, callo de almeja, almeja)		

CEVICHE



	CHICO	MEDIANO	GRANDE
CALLO DE ROBALO	\$250	\$280	\$480
MAZATLÁN	\$210	\$280	\$400
(Pescado molido, zanahoria, cebolla, pepino y cilantro)			
CARACOL	\$160	\$280	\$540
CAMARÓN CRUDO	\$120	\$210	\$540



CHICO MEDIANO GRANDE



ESPECIALIDADES

CAMARÓN ACILANTRADO \$120 . . \$210 . . . \$400

CAMARÓN COCIDO \$130 \$230 . . . \$440

CAMARÓN MIXTO \$120 . . . \$220 . . . \$420

CAMARÓN-CARACOL . . . \$140 . . . \$260 . . . \$500

PULPO \$210 . . . \$400 . . . \$780

PULPO-CAMARÓN \$180 . . . \$340 . . . \$640

PULPO-CARACOL \$210 . . . \$390 . . . \$760

TRES ISLAS \$140 . . . \$270 . . . \$520

★ PINSHE MANGUERO \$140 . . . \$250 . . . \$480

(Camarón crudo)(mango por temporada)

ATÚN TROPICAL \$140 . . . \$260 . . . \$500

(mango por temporada)

VALENTINO'S \$160 . . . \$290 . . . \$560

(Camarón crudo, cocido, seco, calamar, callo de almeja, caracol)

QUÉ BELLEZA! \$200 . . . \$380 . . . \$740

(Camarón crudo, cocido, pulpo, callo de almeja, pulpa de jaiba)

CAMARONES



AL MOJO DE AJO • A LA DIABLA
A LA MATEQUILLA • AL CHIPOTLE \$280

AL CHILTEPIN \$320

EMPANIZADOS \$260

ROCA \$300

(capeados, bañados en aderezo y ajonjolí)

★ AL COCO \$320

(acompañados de salsa de mango)

RELLENOS \$320

(queso y envueltos en tocino)

BOTANEROS \$300

(fritos con cascara, cebolla y jalapeño)

PARA PELAR



1/2 KILO

KILO

AL MOJO \$300 . . . \$500

AL MOJO C/HABANERO \$320 . . . \$520

AL MOJO C/CHILTEPIN \$340 . . . \$540

COCIDOS NATURALES \$290 . . . \$480

PASTA ALFREDO Pollo \$220 Camarón \$250

ESPAGUETTI ABUELITA (espagueti rojo) Camarón \$240

★ TORRE DE MARISCOS \$350

(Camarón crudo, cocido, pulpo, atún y callo de almeja)

MOLCAJETE DE MARISCOS \$390

(Camarón crudo, cocido, calamar, caracol, callo de almeja y pulpo)

★ SOPA MARINERA \$250

(Camarón, jaiba, calamar, caracol, almeja y pescado)

CALDO DE CAMARÓN \$230

PULPO AL GUSTO \$350

(Mantequilla, mojo de ajo, diablo, ajillo)

CAMARONES EL FARO 1/2 KILO \$400

(Estilo Lousiana, elote, salchicha ahumada y papa cambray)

JAIBAS 1/2 Kilo \$210 Kilo \$350

(Mantequilla, mojo de ajo o especiales)

TENAZAS DE CANGREJO AL GUSTO \$260

(Mantequilla, mojo de ajo, diablo, naturales)

TACOS GOBERNADOR \$240

(3 piezas camarón o marlin)

PESCADOS

FRITO (ORDEN 500 GRS) \$230

FILETE BICHI \$360

(Relleno de camaron y pulpo a la mexicana)

FILETE AL GUSTO \$220

(Empanizado, a la diablo, al mojo de ajo, al chipotle, mantequilla)

FILETE AL VAPOR \$250

FILETE EMPAPELADO \$260

(Tipo zarandeado)

FILETE ALFREDO \$250

(Bañado en crema Alfredo)

FILETE CHAMPIÑÓN \$250

★ (Bañado en crema de champiñones)

MEDALLON DE ATÚN (sellado) \$250



OSTIONES, ALMEJAS Y CALLOS



½ DOCENA DOCENA

OSTIONES DE PLACER	\$280		\$450
ALMEJA CHOCOLATA	\$230		\$380
ALMEJA PATA DE MULA	\$230		\$380
ALMEJA REINA (pieza)			\$100
SHOT DE OSTION O ALMEJA			\$70
CALLO DE ALMEJA ORDEN			\$260
CALLO DE HACHA ORDEN			\$650



CARNES Y POLLO

ARRACHERA		\$310
SIRLOIN		\$260
PECHUGA DE POLLO		\$210
FAJITAS DE RES		\$260
FAJITAS DE POLLO		\$210

MENÚ KIDS



DEDOS DE QUESO \$105



QUESADILLAS \$95

NUGGETS DE POLLO \$105

HAMBURGUESA c/ QUESO \$110



BEBIDAS

REFRESCOS Y AGUAS

REFRESCOS (COCA COLA) \$35
 FIJZE TEA \$40
 BOOST \$50
 AGUA QUINA \$45
 AGUA NATURAL 600 ML \$25
 AGUA MINERAL TOPO CHICO 600ML \$45
 AGUA DE SABOR NATURALES COPA (JAMAICA, HORCHATA, CEBADA, LIMÓN) \$45
 LIMONADA MINERAL COPA \$60
 SODAS ITALIANAS (VARIEDAD SABORES) \$50

CERVEZA Y MICHES

VICTORIA \$40 - CUBO 10 PZAS \$350
 CUBO 5 PZAS \$190

CORONA \$40 - CUBO 10 PZAS \$350
 CUBO 5 PZAS \$190

MODELO \$45 - CUBO 10 PZAS \$400
 CUBO 5 PZAS \$215

PACIFICO \$45 - CUBO 10 PZAS \$400
 CUBO 5 PZAS \$215

ULTRA \$45 - CUBO 10 PZAS \$400
 CUBO 5 PZAS \$215

BALLENA \$110

PREPARADO

MICHELADA/CHELADA \$40
 PREPARADO MAREA ROJA / OJO ROJO \$50
 PREPARADO MICHELADA SABORES \$60

COCTELERIA:

REFRESCANTES

CANTARITO \$110
 AZULITO \$120
 MOJITO TRAD \$120
 MOJITO MAREJADA \$130
 MOJITO FRUTOS ROJOS \$140
 BESO DE SIRENA \$130
 MARGARITA TRAD \$120
 MARGARITA SABORES \$140
 CLERICOT \$110
 TINTO DE VERANO \$120
 BABY MANGO \$120
 LIMONADA ELÉCTRICA \$120
 PERLA NEGRA \$150
 ADIÓS PELANÁ \$250 (litro)

CREMOSOS

MANGO COLADO \$120
 BAILEYS COLADO \$120
 ESPUMA MARINA \$130
 PIÑA COLADA \$120

CARAJILLOS

CLASICO \$120
 CON BAILEYS \$140
 CON MAZAPAN \$140



LICORES:

WHISKY

RED LABEL SHOT \$80
 BOTELLA \$900
 BUCHANANS 12 SHOT \$120
 BOTELLA \$1,800
 OLD PARR 12 SHOT \$130
 BOTELLA \$1,900
 BLACK LABEL SHOT \$130
 BOTELLA \$2,000

RON

CAPITAN MORGAN SHOT \$65
 BOTELLA \$600
 BACARDI BLANCO SHOT \$70
 BOTELLA \$700
 BACARDI AÑEJO SHOT \$70
 BOTELLA \$700
 MATUSALEN CLÁSICO SHOT \$70
 BOTELLA \$700
 ZACAPA 23 SHOT \$140
 BOTELLA \$2,100

VODKA

ABSOLUT BLUE SHOT \$70
 BOTELLA \$800
 SMIRNOFF SHOT \$65
 BOTELLA \$700
 DE LA CASA SHOT \$60

TEQUILA

ANTIGUO HERRADURA SHOT \$80
 BOTELLA \$800
 JOSE CUERVO ESPECIAL SHOT \$80
 BOTELLA \$800
 JOSE CUERVO TRADICIONAL SHOT \$90
 BOTELLA \$900
 DON JULIO BLANCO SHOT \$110
 BOTELLA \$1,300
 1800 CRISTALINO SHOT \$120
 BOTELLA \$1,600
 DON JULIO 70 SHOT \$140
 BOTELLA \$2,100
 DE LA CASA SHOT \$60

MEZCAL

400 CONEJOS SHOT \$100
 BOTELLA \$1,200

DIGESTIVOS

KAHLUA SHOT \$65
 JAGERMEISTER SHOT \$85
 LICOR 43 SHOT \$70
 BAILEYS SHOT \$75
 FRANGELICO SHOT \$80

