



Entradas

- Tostadas de atún
- *Tostadas de ceviche de camarón
- *Camarones para pelar
- *Aguachile de camarones
- *Callo de hacha rasurado o al aguachile
- Platillo de temporada.
- *Aguachile de langosta
- Abulón rasurado
- Jugo de langosta
- Carpaccio
- Pulpo o salmón.

Ensaladas

De ceviche de pescado o de mariscos.

Cócteles

Camarón, ostión*, caracol, jaiba o pulpo, preparado a tu preferencia.

Para compartir

- Ensalada reina
- Callo de hacha al grill
- Chicharrón de jaiba
- Jaibas desnudas al gusto
- *Ostiones
- *Ostión a la Rockefeller o 4x4
- Tostadas
- Empanadas
- Hueva de lisa



Tacos de Hamachi

-Nuestros tacos-

- Tacos estilo Hamachi
- Camarón al pastor
- De camarón al guajillo
- De pulpo en su tinta
- Especial Los Pescadores
- De langosta y camarón

-Arroz-

- Con camarón
- Con pulpo
- Con plátano
- Con huevo
- Paella

► Cremas ◀

- De langosta
- Almeja y mejillón

Caldos

Sabor veracruzano

- De camarón pelado
- De camarón con cáscara
- De camarón con jaiba
- Chilpachole de jaiba
- Consomés
- Arroz a la tumbada
- Caldo especial
- Caldo largo de robalo
- Caldo de robalo en rebanada
- Cazuela de mariscos

Parrilladas

► Pulpos ◀

Camarones

- Al chiltepin
- A la mantequilla
- Enchiptlada
- Piña rellena
- Alambre de camarón
- Al mojo de ajo
- Al ajillo
- Encebollados
- En su tinta
- Al chiltepin
- Enchiptlados
- A la veracruzana
- Al mojo de ajo
- Al ajillo
- Enchiptlado
- Pescadores
- Al epazote
- Al acuyo
- Relleno de queso
- Relleno de mariscos gratinado
- Relleno de mariscos enchiptlado
- Don Gerardo

Filetes de pescado

- Al mojo de ajo
- Al ajillo
- A la veracruzana
- Enchiptlado
- Pescadores
- Al epazote
- Al acuyo
- Relleno de queso
- Relleno de mariscos gratinado
- Relleno de mariscos enchiptlado
- Don Gerardo

Cocina Sin Límites



Pulpo a la veracruzana

- Camarones Tadashi
- Camarón al coco Cancún
- Charola de camarones especial
- Camarones a la Rockefeller
- Camarones gabardina
- Cola de langosta al gusto
- Pulpo al pastor
- Tenaza de King Crab
- Pulpo a la veracruzana oporto
- Pulpo en arroz negro
- Pulpo estrella
- Langostinos

Pescados

- Salmón a la mostaza
- Salmón al romero
- Bife de atún a las brasas
- Salmón al grill
- Salmón a la finas hierbas
- Salmón di mare
- Salmón maya estilo Tikinxic
- Mojarra**
- Huachinango o robalo**

**A su gusto:

Frito: mojo de ajo, chiltepin, ajillo, salsa verde, enchiptlado.
Empapelado: al epazote, salsa verde, al acuyo, enchiptlado.
Asado: al natural, talla, zarandeado, al chiltepin, al mojo de ajo.



Bife de atún a las brasas

Cortes y pastas

Guarniciones

- Arrachera
- Rib-Eye
- Mar y tierra
- Spaguetti Pescatore
- Spaguetti marino
- Spaguetti con langosta y camarón
- Papa horno
- Verduras al grill
- Huevo
- Martinez de la Torre
- Guacamole
- Abanico de aguacate
- Frijoles
- Salsa Ciró
- Ensalada de frutos rojos
- Salsa chilpaya
- Queso fundido
- Salsa de molcajete

NUEVOS PLATILLOS

Deleita a tu paladar con nuestra cocina sin límites



- Ostiones del chef
- Salmón almendrado y mousse de camarón
- Tacos de pulpo
- Atún Tataki
- Pulpo al pesto
- Camarones con ravioles
- Ravioles en salsa pomodoro
- Atún al mojo de ajo