

Entradas

Toritos de pescado ahumado, de camarón o mixtos (4) con cebolla morada, salsa de soya y limón	190.00
Aros de cebolla con aderezo de mayo-chipotle	125.00
Carpaccio de atún (crudo) aceite de ajonjolí, limón real, aguacate, pepino, chile serrano, cebolla morada y ajo rostizado	195.00
Coctel de camarón, de pulpo o mixto clamato, jugo de naranja, cátsup, aguacate, limón, tomate, cebolla morada, cilantro, jugo maggi, salsa inglesa y chile serrano	215.00
Carpaccio de Res (crudo) con olivo, limón real, arúgula, parmesano	215.00
Ceviche de camarón mediterráneo 215.00 Tostada 130.00 limón real, alcaparras, tomate seco, orégano, chips de ajo, chile seco y olivo	
Ceviche de pulpo enamorado (poco picoso) 215.00 Tostada 130.00 tomate, mayonesa, cebolla morada, cebollín, soya, chipotle, aceite de ajonjolí picante, aguacate y ajonjolí	
Ceviche de atún "JMH" (pico) 205.00 Tostada 120.00 jícama, mango, habanero, limón, cebolla morada y clamato	
Ceviche de pescado Sinaloa (pico) 205.00 Tostada 120.00 tomate, cebolla morada, cilantro, clamato, pepino y chile serrano	

Ensaladas

Ensalada de mariscos	215.00
camarón, pulpo, calamar, cebolla morada, apio y aderezo de albahaca con limón	
Ensalada Griega: lechuga, jitomate, pepino, pimienta, cebolla morada, aceituna negra, queso feta, aceite olivo, jugo de limón, orégano	195.00

Tacos

Tacos de pollo con tocino, pimienta, cebolla y aguacate (3)	150.00
Tacos de arrachera con tocino, pimienta, cebolla y aguacate (3)	180.00
Tacos de camarón rebosado (3) 195.00 de pescado rebosado (3) 180.00 estilo baja con coleslaw estilo baja con coleslaw	
Tacos de camarón "F&G" (3) queso, cebolla, poblano, maggi, apio, cilantro y tocino	215.00



Pozole de camarón 215.00
rábano, chile, limón, cebolla, epazote, guajillo, orégano, lechuga y chile serrano

Platos Fuertes

Fish & Chips con mayonesa al serrano y vinagre de manzana 280.00

Pulpo al ajillo con champiñones y arroz
salteado con cebollín, champiñones, chile guajillo, aceite de olivo, ajo 330.00

Tacón de camarón crujiente con papas fritas
en tortilla de harina, queso, lechuga, aguacate, salsa mexicana,
mayo-chipotle y aceite de ajonjolí picante 330.00

Pesca del día 295.00 o **Camarones** 330.00
al vino blanco, mantequilla, tomatito, albahaca,
alcaparra, limón acompañado de arroz y vegetales a la parrilla

Pasta con camarones, crema, parmesano, vino blanco, ajo y perejil 330.00

Pechuga de Pollo con chimichurri, papas fritas y vegetales 285.00

Arrachera (12 oz = 350 gr) con chimichurri, papas fritas y vegetales 360.00

Filete Mignon (8 oz = 240 gr) con chimichurri, papas fritas y vegetales 425.00

Para "Los Peques"

Dedos de pollo con papas fritas 150.00

Pasta con mantequilla y parmesano 125.00

Quesadillas (3) Queso 105.00 Pollo 150.00 Arrachera 175.00

Postres

Pie de Limón 115.00

Flan tradicional 105.00

Brownie de chocolate con crema de cacahuete y helado de vainilla 135.00

La ingesta de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.

Los precios incluyen I.V.A. Forma de pago: Visa, MC y Efectivo.

Mucho le agradeceríamos dejar la propina en efectivo.

Abierto de 2:00 p.m. - 10:00 p.m. Cerrado los miércoles Tel. 624-14-21040

Para proteger el medio ambiente estamos utilizando contenedores biodegradables para los pedidos para llevar, los cuales tienen un costo extra de 10.00 pesos por pieza.

www.elfishandgrill.com

info@elfishandgrill.com