



# MENÚ

## ENTRADAS

**HUEVO DE CODORNIZ / \$5.75**  
Acompañadas de salsa rosada / Quail eggs with pink sauce  
**ORDEN DE PESCADETA / \$6.25**  
Small fried fish  
**ORDEN DE CAMARONCILLO FRITO CON TORTILLA / \$10.25**  
Small fried shrimp with tortilla  
**PLATO DE BOCAS VARIADAS GRANDE / \$23.75**  
Variety of mixed starter plates  
**SOPA DE PESCADO / \$7.75**  
Fish Soup  
**ALITAS SABROSONAS / \$8.25**  
Acompañadas de salsa BBQ / Wings with BBQ sauce  
**ORDEN DE ARAÑAS / \$7.75**  
Calamari Tentacles  
**COSTILLAS TENTACION / \$9.25**  
Acompañadas de salsa BBQ / Ribs with BBQ sauce  
**CONSÔME DE CAMARON / \$7.75**  
Shrimp Broth  
**BOLITAS DE YUCA / \$9.25**  
Fried Yuca Balls stuffed with shrimp  
**TOSTADAS DE PLATANO / \$6.25**  
Fried plantain chips  
**PLATANOS RELAJOS CON CEVICHE AL GUSTO**  
Plantain chips with the ceviche of your choice  
**1/2 CEVICHE / \$ 9.00 CEVICHE COMPLETO / \$ 10.75**

## BATELLAS

**BATELLA DE MINI COCTELES FRIA**  
Variedad de mariscos con los coctelitos al gusto.  
/ Variety of seafood with cocktails of your choice.  
Para 2 / \$10.25 Para 6 / \$19.25 Para 4 / \$15.25 Para 8 / \$30.25

**BATELLA CALIENTE DE TEMPURIZADOS O VOLCAN DE MARISCOS EMPANIZADOS**  
Variedad de mariscos: pescado, camarón, calamari, cebolla, zanahoria y camote. / Seafood Variety: Fish, shrimp, calamari, onion, carrot and sweet potato.  
Para 2 / \$15.25 Para 6 / \$25.50 Para 4 / \$19.50 Para 8 / \$30.50

## OSTRAS Y CONCHAS

**OSTRAS EMPANIZADAS / \$22.75**  
Breaded oysters  
**OSTRAS HORNEADAS O AL GRATIN / \$21.75**  
Baked oysters  
**OSTRAS POR DOCENA**  
(Precios por temporada) Dozen oysters (seasonal pricing)

**CONCHAS CARMEN / \$10.25**  
Conchas picadita, cocinada y sazonadas con los secretos de la Tía Carmen.  
/ Chopped conch, cooked and seasoned with the secrets of our Aunt Carmen.  
**CONCHAS RELAJAS / \$10.25**  
Conchas crudas con aceite de oliva y aceitunas.  
/ Raw conch with olive oil and olives.  
**CONCHAS AL GRATIN (Tia Delmy) / \$13.25**  
Receta Tia Delmy estilo Escargot.  
/ Conchs gratin with an escargot style.  
**CONCHAS RELLENAS DE USULUTAN /**  
Conchas cocinadas y combinadas con carnita de cerdo picada.  
/ Cooked conches combined with chopped pig meat.  
**DOCENA DE CONCHAS**  
Pequeña / \$6.75 Grande / \$7.75

## GUASHIMIS

**GUASHIMI DE PESCADO / \$10.00**  
Finos cortes de pescado en jugo de limón con pimienta, puerro y aceite de oliva.  
/ Thin cuts of fish drizzled with lemon juice and topped with pepper, leek and olive oil.  
**GUASHIMI DE PESCADO JALAPEÑO / \$9.75**  
**GUASHIMI DE CARA DE TIRADITO / \$10.00**  
Finos cortes de pescado en jugo de limón, pimienta, cebolla morada y aceite de oliva o chile ají. / Thin cuts of fish drizzled with lemon juice, pepper, red onion and olive oil or ají pepper.  
**GUASHIMI DE AGUACHILES / \$11.75**  
Finos cortes de pescado en jugo de limón, cebolla morada, aguacate, aguachile y tortilla mexicana.  
/ Thin cuts of fish drizzled with lemon juice and topped with red onion, avocado, aguachile and mexican tortilla.  
**GUASHIMI DE SALMON / \$15.00**  
Finos cortes de salmón en jugo de limón con puerro, pimienta, aceite de oliva. / Thin cuts of salmon drizzled with lemon juice and topped with pepper, leek and olive oil.  
**GUASHIMI BANDERA / \$15.00**  
Guashimi de salmón y pescado. / Salmon and fish guashimi  
**GUASHIMI DE PULPO / \$15.00**  
Finos cortes de pulpo en jugo de limón con cebollín, pimienta y aceite de oliva. / Thin cuts of octopus drizzled with lemon juice and topped with chives, pepper and olive oil  
**GUASHIMI ITALIANO DE PULPO / \$14.75**  
Tomate, aceite de oliva y albahaca. / Tomato, olive oil and basil.  
**GUASHIMI "4 CARAS" / \$16.75**  
Guashimi de pescado, salmon, caracol de Belice y pulpo. / A combination of fish, salmon, snail of Belice and octopus guashimi.  
**GUASHIMI DE CARACOL DE BELICE / \$14.75**  
Finos cortes de caracol de Belice en jugo de limón con tomate, cebolla y chile verde finamente picados y aceite de oliva.  
/ Thin cuts of snail from Belice drizzled with lemon juice and topped with thinly chopped tomato, onion, green pepper and olive oil.  
**CARPACCIO DE CARNE / \$10.75**  
Finos cortes de carne, queso parmesano y aru-gula o albahaca. Thin cuts of meat, parmesan cheese and arugula or basil.  
**GUASHIMI DE TUNA / \$14.00**  
Cebollín y vinagreta de ajonjolí de la casa.  
Chives and sesame vinagreta.

## SOPAS

**CHUPE DE MARISCOS / \$20.50**  
Seafood Soup  
**CHUPE DE CAMARON / \$13.50**  
Shrimp Soup  
**CREMA DE OSTRAS / \$16.50**  
Oyster Cream  
**CREMA DE CANGREJO NATURAL O SURIMI / \$16.50**  
Natural Crab Cream  
**CREMA DE LANGOSTA / \$16.50**  
Lobster Cream  
**CREMA DE MARISCOS / \$16.50**  
Seafood Cream  
**SOPA DE CAMARON RIO NATURAL O CON CREMA / \$16.50**  
Con o sin huevo  
/ Shrimp Soup, with or without egg. \*Plato tardado  
/ This plate takes long  
**MARISCADA AL NATURAL / \$21.50**  
Camarón, camaroncillo, jalba, calamari y pescado  
/ Shrimp, baby shrimp, jalba, calamari and fish soup  
\*Plato tardado / This plate takes long  
**SOPON CARIBEÑO**  
**CON CREMA NATURAL O LECHE / \$23.50**  
\*Plato tardado / This plate takes long  
**SOPA AL ESTILO DOÑA PEMA / \$23.50**  
con leche, crema de coco o crema natural \*Plato tardado  
/ This plate takes long

## ARROZ

**ARROZ CON CAMARON / \$9.50**  
Rice with shrimp  
**ARROZ CON CALAMARI EN SU TINTA / \$10.50**  
Rice with calamari in ink  
**PAELLA SALVADOREÑA / \$10.50**  
Salvadorean Paella  
**ARROZ CON CONCHA / \$10.00**  
Rice with conch  
**PAELLA / \$18.50**  
Para dos personas con variedad de mariscos y dos copas de sangría. / For two people with a variety of seafood and two cups of sangría  
**CALAMARES A LA MANTEQUILLA CON ARROZ / \$12.50**  
Calamari in butter with rice  
**CALAMARES AL AJO CON ARROZ / \$12.50**  
Calamari in garlic with rice

## CEVICHE

**PERUANO**  
**CAMARON / SHRIMP / \$10.75**  
**PESCADO / FISH / \$10.25**  
Ceviche de camarón, cebolla morada y especias con un toque peruano acompañado de camote y elote amarillo.  
/ Shrimp ceviche, purple onion and spices with a touch of Peruvian with sweet potato and yellow corn.  
**PANAMEÑO**  
**CAMARON / SHRIMP / \$10.75**  
**PESCADO / FISH / \$10.25**  
Ceviche al estilo panameño con naranja, limón, jengibre, chile panameño y tostones. / Panamanian styled ceviche with orange, lemon, ginger, Pana- manian chili and tostones.  
**BRASILEÑO**  
**CAMARON / SHRIMP / \$10.75**  
**PESCADO / FISH / \$10.25**  
Ceviche con cebolla morada picada, elote desgranado revuelto y acompañado de una salsa de aguacate en la parte superior e inferior, los colores de la "Verde Amarela."  
/ Ceviche with chopped purple onion, corn with an avocado sauce on the bottom and top making the color of "Verde Amarela."  
**NAVIDEÑO**  
**CAMARON / SHRIMP / \$10.75**  
**PESCADO / FISH / \$10.25**  
Ceviche en salsa a base de pimienta, jengibre y chile chiltepe con cebolla morada. Ceviche with a pepper sauce base, ginger and chiltepe pepper with purple onion.  
**HAWAIANO**  
**CAMARON / SHRIMP / \$10.75 PESCADO / FISH / \$10.25**  
Con arroz de sushi / With sushi rice  
Ceviche con coco, plátano y jalea de piña.  
/ Ceviche with coconut, plantain and pineapple jam.  
**ISLEÑO**  
**CAMARON / SHRIMP / \$10.75**  
**PESCADO / FISH / \$10.25**  
Con arroz de sushi / With sushi rice  
Ceviche con coco rallado y trocitos de plátano picado de guarnición.  
/ Ceviche with shredded coconut and a side of chopped plantain.  
**HONDUREÑO**  
**CAMARON / SHRIMP / \$12.25**  
**PESCADO / FISH / \$10.75**  
Con arroz de sushi / With sushi rice  
Ceviche de camarón con especias caribeñas, coco, plátano y comino.  
/ Shrimp Ceviche with caribbean spices, coconut, plantain and cumin.  
**WAKA WAKA A LO AFRICANO / \$13.75**  
**CAMARON / SHRIMP / \$13.75**  
**PESCADO / FISH / \$12.75**  
Con arroz de sushi / With sushi rice  
Ceviche acompañado con maní, plátano, piña y coco. / Ceviche with peanuts, plantain, pineapple and coconut.  
**DOMINGO 7**  
**CAMARON / SHRIMP / \$10.75**  
**PESCADO / FISH \$10.25**  
Leche de tigre, cebolla morada y elote desgranado.  
/ Leche de tigre, purple onion and corn.  
**ALEMÁN**  
**CAMARON / SHRIMP / \$10.75**  
**PESCADO / FISH / \$10.25**  
En oliva con pimientos, papa al horno y tiras de papa frita.  
/ Ceviche in olive oil with peppers, oven baked potato and thin french fries.  
**CHALCHUAPANECO**  
**CAMARON / SHRIMP / \$10.25**  
**PESCADO / FISH / \$9.75**  
Acompañado con yuca frita o sancochada y chile Salvadoreño.  
/ Ceviche with fried or steamed yuca and Salvadoran chili.  
**SALVADOREÑO**  
**CAMARON / SHRIMP / \$9.75**  
**PESCADO / FISH / \$8.75**  
Hierbabuena, cebolla morada y blanca y tomate.  
/ Peppermint, white and purple onion and tomato.  
**PICANTE**  
**CAMARON / SHRIMP / \$9.75**  
**PESCADO / FISH / \$8.75**  
Ceviche tradicional con una salsa a base de tres chiles: ají, jalapeño y chile de la casa.  
/ Traditional ceviche with a sauces based on three peppers: ají, jalapeño and our house sauce.zt.  
**CON JALAPEÑO**  
**CAMARON / SHRIMP / \$9.75**  
**PESCADO / FISH / \$8.75**  
Ceviche con jalapeño y trocitos de coco fresco en jugo de limón.  
/ Ceviche with jalapeño and pieces of fresh coconut meat.  
**EN SALSA CHIPOTLE SAUCE O WASABI CAMARON / SHRIMP / \$9.75**  
**PESCADO / FISH / \$8.75**  
**CEVICHE DE AGUACHILE**  
**CAMARON / SHRIMP / \$10.75**  
**PESCADO / FISH / \$9.75**  
Ceviche con pepino, cebolla morada, aguachile y tortilla mexicana.  
/ Ceviche with cucumber, purple onion, aguachile and mexican tortilla.  
**CAMARON A LA GRIEGA / \$10.25**  
Camarones en un plato inspirado en el mediterráneo marinados con limón, cebolla, aceite de oliva y aceitunas negras. / Shrimp on a plate inspired in the Mediterranean marinated with lemon, onion, olive oil and black olives.  
**EL SALVAJE / \$14.25**  
Camarón de río o de mar crudo recién marinado en limón y picante.  
/ Raw river or sea shrimp, marinated in lemon and spicy sauce.  
**PULPO A LA GRIEGA / \$17.25**  
Finas rodajas de pulpo marinadas en limón con cebolla morada, aceite de oliva, aceitunas negras.  
/ Fine cuts of octopus marinated in lemon with purple onion, olive oil and black olives.

## VEGETARIANO

COCTEL DE AGUACATE / \$7.25  
Aguacate con tomate, cebolla, cilantro y un toque de aceite de oliva.  
/ Avocado with tomato, onion, cilantro and a touch of olive oil  
CEVICHE DE PALMITO / \$7.25  
Natural, salsa rosada o oliva / Natural, pink sauce or olive oil  
CEVICHE DE HONGOS / \$7.25  
Hongo marinado con limón y vegetales / Mushrooms marinated with lemon and vegetables  
CEVICHE DE PALMITO / \$7.25  
Natural, salsa rosada o oliva. / Natural, pink sauce or olive oil  
CEVICHE DE MANGO / \$7.25  
Con pico de gallo. / Mango ceviche with pico de gallo  
CEVICHE DE COCO / \$7.25  
Con salsa negra, en oliva o en limon. / In Black Sauce, olive oil or lemon.

## PIZZAS

PERSONAL / INDIVIDUAL / \$9.25 MEDIANA / MEDIUM / \$13.75 GRANDE / LARGE / \$15.75  
PIZZA CON LOROCO  
PIZZA JALAPEÑO  
PIZZA JAMÓN Y SALAMI  
Ham and Salami Pizza  
PIZZA CON CHILE VERDE Y CEBOLLA  
Green Pepper and Onion Pizza  
PIZZA CON HONGOS  
Mushroom Pizza  
PIZZA TIPICA  
Con frijol, queso y chirimol. / With beans, cheese and pico de gallo.  
PERSONAL / INDIVIDUAL / \$15.75 MEDIANA / MEDIUM / \$20.50 GRANDE / LARGE / \$25.25  
PIZZA REAL CON LANGOSTA  
Lobster Pizza  
PIZZA REAL CON CAMARÓN GRANDE  
Big Shrimp Pizza  
PIZZA REAL CON CENTOLLO  
Centollo Pizza  
PIZZA REAL MARINARA CAMARON, CALAMAR Y ALMEJAS  
Shrimp, Calamari and Clams Pizza  
PIZZA DE CAMARONES  
Shrimp Pizza  
PERSONAL / \$10.50 MEDIUM / \$18.75 LARGE / \$20.75  
PIZZA DE JOSE ESPECIAL PERSONAL / \$10.50 MEDIUM / \$18.75  
LARGE / \$20.75  
Cebolla, tomate, chile verde, camarón, hongos, pepperoni y jamón. / Onion, tomato, green pepper, shrimp, mushrooms, pepperoni and ham.

## CARNES

CHURRASCO 7 OZ. / \$14.25  
Lomo, papa al horno, chorizo y pan. / Meat, baked potato, sausage and bread.  
PUNTA JALAPEÑO / \$14.25  
Con salsa jalapeña y tortilla frita. / With jalapeño sauce and fried tortilla.  
PEPITO ESPECIAL / \$9.75  
Lomito, aguacate, cebolla y chile jalapeño. / Meat, avocado, onion and jalapeño pepper.  
POLLO A LA PLANCHA / \$12.25  
Grilled Chicken  
LOMITO 8 OZ / \$13.25  
Tortilla frita o papa al horno.  
/ Fried tortilla or baked potato.  
PAN CON POLLO / \$7.50  
Papas colchoca o francesas. / Curly fries or french fries.  
HUEVO DE TORO A LA PLANCHA O AL AJO / \$13.25  
Grilled or garlic bull eggs.

## PASTAS

SPAGHETTI ROMANTICO CON LANGOSTA / \$14.25  
Spaghetti with Lobster  
SPAGHETTI CON SU MARISCO FAVORITO / \$14.25  
Spaghetti with you favorite sea food  
SPAGHETTI ALFREDO / \$11.00  
Con hongos o loroco / With mushrooms and loroco  
SPAGHETTI BOLOGNESE / \$11.00  
Con salsa de carne. / With meat sauce.  
SPAGHETTI AL PESCADOR / \$13.25  
Palto cangrejo, pescado, calamari, almejas, camarón. / With crab sticks, fish, calamari, clams and shrimp.  
SPAGHETTI MARINERA / \$13.25  
Con calmar, camarón y almeja. / With calamari, shrimp and clams.  
LASAGNA / \$9.00 LASAGNA DE CAMARON / \$12.00  
En salsa de carne, pollo o Camarón. / Lasagna with meat, chicken or shrimp sauce.  
RAVIOLI / \$8.00  
En salsa de carne. / In meat sauce.  
FONDUE DE QUESO / \$9.00  
Cheese fondue.  
FONDUE CON LOROCO / \$10.00  
Fondue with Loroco  
FONDUE MARISCOS AL GUSTO (PRECIOS SEGÚN MARISCO)  
Seafood Fondue (price varies depending on chosen seafood)

## NIÑOS

DEDITOS DE PESCADO, DE POLLO O DE QUESO / \$7.75  
Acompañados de papas fritas.  
Fish, Chicken or Cheese sticks with french fries.

## PLATO FUERTE

ENSALADA DE MARISCOS / \$10.25  
Camarones, calamar, caracol y pescado montados en cama de fresca lechuga con salsa rosada.  
/ Shrimp, calamari, snail and fish mounted on fresh lettuce with pink sauce.  
ENSALADA VERDE/ \$7.25  
Lechuga, tomate, rábano, pepino, cebolla morada, palmito, elotito, aguacate en salsa rosada.  
/ Lettuce, tomato, radish, cucumber, purple onion, heart of palm, baby corn, avocado and pink sauce.  
JAIBAS AL NATURAL A LA MANTEQUILLA, AL AJO O RELLENAS / \$16.50  
Jaibas with garlic, butter or stuffed. \*Plato tardado / This plate takes long  
CARACOL RELLENO GRANDE AL ESTILO ESCARGOT / \$17.50  
Stuffed small escargot style.  
\*Plato tardado / This plate takes long  
CANGREJO GIGANTE  
Giant Crab  
\*Plato tardado / This plate takes long 1 LB / \$15.75  
2LBS / \$27.75  
4LBS / \$55.50  
CARNE DE CANGREJO DESHILACHADA / \$13.50 Shredded crab meat  
PALITOS DE CANGREJO A LA MANTEQUILLA O AL AJO / \$13.50  
Crab sticks in butter or garlic  
PUNCHES EN ALGUASHTE, AL NATURAL O RELLENOS / \$10.50  
Punches in alguashite, natural or stuffed \*Plato tardado / This plate takes long  
PESCADO ENTERO O FILETE EN SALSA  
DE ALMEJAS O MARINERA / \$19.50  
Whole fish or fish filet in clams or marinara sauce  
CURVINA RELLENA DE CAMARON A LA MANTEQUILLA / \$19.50 Curvina stuffed with shrimp in butter  
FILETE SOLE / \$14.50  
En maní y aceite de oliva /  
Fish filet with peanuts and olive oil  
CURVINA EN SALSA TARTARA / \$12.50  
(Nuestra especialidad mojo al ajo) A la plancha, a la mantequilla, empanizada o ranchera. / Grilled, butter, breaded or with ranchera sauce  
PESCADO TAHITI / \$12.50  
Con salsa a la barbacoa. / With barbecue sauce. \*Plato tardado / This plate takes long  
PESCADO FRITO ENTERO  
Whole fried fish.  
Mediano / \$15.75 Grande / \$18.25  
TAHITI  
Pescado de Silbs a 10 lbs / Fish of 5-10 pounds  
Pedir un día antes. Precios segun Temporada / Order a day ahead. Price varies to season.  
SALMON / \$19.50  
Al ajo, a la mantequilla o a la plancha. / In garlic, butter or grilled.  
CARACOL BELIZE / \$19.50  
Al ajo, a la mantequilla o a la plancha. / In garlic, butter or grilled.  
ENCHILADAS DE CAMARON / \$13.75  
Shrimp Enchiladas  
CAMARON GRANDE A LA PLANCHA O EMPANIZADO / \$18.75  
Big grilled or breaded shrimp  
EMPANIZADOS DE CAMARON / \$12.50  
Breaded Shrimp.  
CAMARON DE RIO FRITO A LA MAYONESA O A LA CREMA / (Precio por temporada) Fried river shrimp with mayo or cream  
PLATO MIXTO DE CARNE Y CAMARON GRANDE / \$17.75 Mixed plate with meat and big shrimp  
PLATO MIXTO DE PESCADO Y CAMARON GRANDE / \$17.75 Mixed plate with fish and big shrimp  
CALAMARES RELLENOS EN SU TINTA O EMPANIZADOS / \$13.75  
Calamari stuffed in their ink or breaded \*Plato tardado / This plate takes long  
CHICHARRONERIA / \$19.50  
CANGREJO RELLENO O AL NATURAL / \$14.50  
Stuffed or Natural Crab.  
\*Plato tardado / This plate takes long  
CAMARONERA / \$19.50  
Para dos personas / For two people  
PARILLADA / \$25.50  
Pollo, carne, costillas y camaroncillo. / Chicken, meat, ribs and baby shrimp.

## ESPECIALES

MEJILLONES A LA MANTEQUILLA CON ARROZ / \$12.50  
\*Plato tardado / This plate takes long  
LANGOSTA / \$24.50  
Mantequilla, mayonesa, a la plancha o al ajo. / Butter, mayo, grilled or garlic  
\*Plato tardado / This plate takes long  
LANGOSTA RELLENA / \$30.50  
Langosta Rellena: Rellena con mas langosta mezclada con queso chedar / Lobster stuffed with more lobster and cheddar cheese  
\*Plato tardado / This plate takes long  
NUEVA HOLA / \$28.50  
Palito de Cangrejo, langosta, jaiba y mejillones en mantequilla.  
/ Crab sticks, lobster, jaiba, medallions in butter. \*Plato tardado  
/ This plate takes long  
PULPO AL AJO / \$18.50  
CAMARONES A LO WAKAWAKA / \$15.50  
Camarones en piña, maní y coco.  
/ Shrimp in pineapple, peanuts and coconut.

CEVICHE DE CALAMAR / \$9.75  
Tradicional ceviche de calamar con cebolla, tomate, cilantro en limón o en oliva, con o sin aceitunas.  
/ Traditional calamari ceviche with onion, tomato, cilantro with lemon, olive oil and olives.  
CEVICHE DE HUEVO DE TORO / \$9.75  
Ceviche de huevo de toro en trozos marinados en limón con tomate, cebolla y cilantro.  
/ Ceviche of bull egg chopped marinated in lemon with tomato, onion and cilantro.  
CEVICHE DE SALMON / \$12.75  
Salmon, cebolla morada, alcaparra con aguacate en jugo de limón. / Salmon, purple onion, capers with avocado in lemon juice.  
CEVICHE SENSACIÓN 2007 / \$14.75  
Salmon, caracol, camarón con aceite de oliva y aguacate. / Salmon, snail, shrimp with olive oil and avocado.  
EN OLIVA  
PESCADO / \$9.75  
CAMARÓN / \$10.25  
Ceviche tradicional con base de aceite de oliva, un tradicional de la casa  
CEVICOCO EN ACEITE DE OLIVA  
PESCADO / \$8.50  
CAMARÓN / \$9.50  
Ceviche en oliva y trocitos de carne de coco fresco

## COCTELES

CEVICHE DE CARACOL NACIONAL / \$9.75  
Tradicional ceviche de caracol nacional con cebolla, tomate y cilantro.  
/ Traditional snail ceviche with onion, tomato and cilantro.  
COCTEL MIXTO / \$9.75  
Calamar, caracol, camarón de coctel mezclados con pescado de ceviche y aguacate, cebolla y cilantro enjugo de concha. Calamar, snail, shrimp mixed with ceviche fish and avocado, onion and cilantro y conch juice.  
COCTEL ACAPULCO / \$9.25  
Caracol de Belice, calamar, camarón de coctel en salsa roja estilo Acapulco. / Calamari, snail from Belice, and shrimp in our Acapulco style red sauce  
COCTEL ACAPULCO ESPECIAL / \$13.75  
Camarones, calamar y pulpo en salsa mexicana.  
/ Calamari, shrimp and octopus in Mexican sauce.  
COCTEL DE CARACOL DE BELICE / \$14.75  
Caracol picados en salsa rosada con tártara y aceite. / Snail chopped in red sauce with tart and olive oil.  
COCTEL BLANCO Y NEGRO / \$14.75  
Exquisita combinación de caracol de Belice y conchas. / Exquisite combination of snail from Belice and conch.  
COCTEL COMBINADO / \$9.25  
Camaron y pescado con cebolla morada y blanca, tomate y cilantro.  
/ Fish and shrimp with purple and white onion, tomato and cilantro.  
COCTEL DE CAMARON GRANDE / \$18.25  
Camarones grandes cocidos y acompañados de nuestra tradicional salsa rosada, roja, salsa chipotle o wasabi. / Big cooked shrimps with our traditional pink and red sauce and our chipotle or wasabi sauce.  
COCTEL DE CAMARON ESPECIAL EN AGUACATE / \$12.25  
Camarón de coctel en salsa rosada con aguacate servido en cascará de aguacate. / Shrimp in pink sauce with avocado served in avocado shells.  
COCTEL DE CAMARON / \$10.25  
Camaron en salsa roja o rosada. / Shrimp in our pink or red sauce.  
COCTEL DE OSTRAS MEDIANAS (precio por temporada)  
Ostras con cebolla morada y blanca, tomate y cilantro.  
/ Oysters with purple and white onion, tomato and cilantro.  
COCTEL DE PULPO (precio por temporada)  
Pulpo con cebolla morada y blanca, tomate y cilantro.  
/ Octopus with purple and white onion, tomato and cilantro.  
COCTEL DE LANGOSTA / \$19.00  
Langosta cocida con pasta de aguacate, salsa rosada o roja y aderezos de la casa.  
/ Cooked lobster with avocado paste, pink or red sauce and our house dressing.  
COCTEL DE CANGREJO / \$15.75  
Cangrejo natural en salsa rosada, salsa roja o al natural en copa grande.  
/ Natural crab in pink sauce, red sauce or natural.

COCTEL DE PALITO DE CANGREJO / \$10.25  
Palitos de cangrejo artificial procesado en salsa rosada. / Artificial crab sticks in pink sauce.  
COCTEL DE JAIBAS / \$15.75  
Con salsa rosada, roja o tártara en copa mediana. / With pink, red or tart sauce. \*Plato tardado/This plate takes long  
SUPER HOLA / \$18.25  
1/2 SUPER HOLA ESPECIAL / \$10.25  
Con todos los mariscos, jugo de concha y huevo de codorniz. / Variety of seafood, conch sauce and quail eggs.  
COCTEL DE CANGREJO GIGANTE EN AGUACATE / \$17.25  
Servido en cascará de aguacate y tarazas: coctel de cangrejo natural con una base de salsa rosada con aguacate o tomate. / Served in the avocado skin, crab with pink sauce tomato and avocado. \*Plato tardado/This plate takes long.  
COCTEL DE CONCHAS SENCILLO / \$7.75 COCTEL ESPECIAL DE CONCHAS / \$9.75  
Abiertas momentos antes de servirías, disfrútelas con Limón y sal o su aderezo favorito.  
/ Freshly open with lemon and salt or dressing.

SUPER ESPECIAL  
TUMBO NEGRO / \$14.25  
TUMBITO NEGRO / \$10.25  
Copa grande mezcla de mariscos pescado, camarón, calamar, caracol sin conchas con una salsa roja de tomate. / Big cup with a mix of seafood including fish, shrimp, calamari, snail with conchs with a red tomato sauce.  
ESPECIAL BETOS / \$15.25 1/2 ESPECIAL BETOS / \$9.25  
Pescado, camarones, caracol, conchas y ostras marinadas en jugo de limón con el jugo natural de las conchas. Fish, shrimp, snail, conchs and oysters marinated in lemon juice with the natural conch juice.

# BEBIDAS

**LIPTON ICE TEA / \$2.10**  
**AGUA / \$1.20**  
Water  
**SODA / \$2.10**  
**CONGA SIN LICOR / \$3.75**  
**JUGO DE NARANJA / \$3.25**  
Orange Juice  
**JUGO DE TOMATE / \$4.00**  
Virgin Bloody Mary  
**JUGOS NATURALES DE ESTACIÓN / \$2.90**  
Natural juices  
**FROZEN DE FRESA / \$3.25**  
Strawberry frozen  
**FROZEN DE ESTACION / \$3.25**  
Frozen of seasonal fruits  
**LIMONADA / \$2.25**  
Lemonade

**LIMONADA CON SODA / \$3.00**  
Lemonade with soda  
**PIÑA COLADA SIN LICOR  
MEDIANA / \$4.25**  
**GRANDE / \$6.25**  
Virgin Piña Colada  
**PIÑA COLADA CON LICOR  
SINGLE / \$6.25**  
**DOUBLE / \$7.75**  
Piña Colada with liquor  
**TÉ VERDE / \$2.25**  
Green Tea

## CERVEZAS

**REGIA 750 ML / \$4.35**  
**HEINEKEN / \$4.75**  
**MILLER / \$3.75**  
**ESTRELLA DAMN / \$3.75**  
**ULTRA MICHELOB / \$3.75**  
**CORONA / \$3.75**  
**MODELO ESPECIAL / \$3.75**  
**STELLA ARTOIS / \$4.75**  
**CERVEZA BETOS / \$4.95**  
**CERVEZA NACIONAL / \$2.75**  
**MICHELADA EXTRANJERA / \$4.75**  
**MICHELADA NACIONAL / \$3.95**

## COCTELES

**BLOODY MARY Y TOM COLLINS / \$4.95**  
**MALIBU SENCILLA CON SODA / \$4.95**  
Malibu with soda  
**MARGARITA / \$4.95**  
**SCREW DRIVER / \$4.95**  
**CUBA LIBRE / \$4.95**  
Rum & Coke  
**CONGA CON LICOR / \$4.95**  
Conga with liquor  
**DAIQUIRI / \$4.95**  
**MOJITO / \$4.95**  
**COPA DE VINO / \$4.95**  
Glass of wine  
**LICORES DIGESTIVOS / \$4.95**  
Digestive liquors  
**CAFÉ o TÉ / \$2.95**  
Coffee or Tea  
**MIMOSA / \$4.95**