



DESAYUNOS

Huevos con Jamón y Tocino	\$100
Huevos Motuleños	\$100
Huevos Divorciados	\$100
Huevos Rancheros	\$90
Huevos a la Mexicana	\$90
Huevos Montados en Arroz	\$90
Huevos con Cazón	\$130
Huevos con Camarón	\$200
Omelette con Camarón	\$185
Omelette con Jamón y Queso	\$130
Omelette con Champiñones	\$130
Ingredientes Extras	\$40
Sandwich Club	\$170
Quesadillas	\$100
Burritas	\$100
Enchiladas Suizas	\$190
Chilaquiles con Huevo	\$150
Chilaquiles con Pollo	\$170
Ensalada de Frutas Natural	\$110
Ensalada de Frutas con Granola y Yogurth	\$125
Hot Cakes	\$110

ENTRADAS

Empanadas de Camarón	\$170
Empanadas de Jaiba	\$170
Empanadas de Cazón	\$150
Empanadas de Queso	\$120
Mixtas	\$160
<i>(2 de cazón, 2 de camarón y 2 de queso)</i>	
Plátanos Fritos	\$80
Plátano con Queso y Crema	\$95
Papas a la Francesa	\$90
Frijoles Refritos	\$40
Tacos Fritos	\$110
Tacos de Relleno Negro	\$110
Arroz	\$60
Arroz con Papas y Plátano	\$90
Guacamole	\$80
Ensalada de Verduras Frescas	\$70
Ensalada de Verduras al Vapor	\$70

MENÚ

COCTELES DE CAMARÓN

Copa Jumbo	\$240	\$220
Copa Grande	\$210	\$190
Copa Chica	\$130	\$120

COCTELES DE MARISCOS

(Pulpo, Caracol, Ostión, Jaiba, y Camarón)

Copa Jumbo	\$200
Copa Grande	\$180
Copa Chica	\$110

ENSALADA DE CAMARÓN

Grande	\$440	\$410
Chica	\$280	\$240

ENSALADA DE MARISCOS

Grande	\$380
Chica	\$220

SOPAS

Camarón con Pescado	\$230
Mixta con Pescado	\$215
Camarón	\$220
De Mariscos	\$210
Pescado del Día	\$190
<i>(Robalo, pargo o pampano)</i>	
Sopa Casera	\$200
<i>(Robalo, pargo o pampano)</i>	
Consomé	\$90
Chilpachole con Mariscos	\$200
Chilpachole con Camarón	\$220
Robalo con Camarón	\$240
<i>(Sopa casera)</i>	



ESPECIALIDADES EN MARISCOS

Brochetas de Camarón	\$240
Brochetas Mar y Tierra	\$220
Brochetas Mixtas	\$240
<i>(Camarón, Pollo y Res)</i>	
Aguacate Relleno de Jaiba o Cazón	\$215
Aguacate Relleno de Mariscos o Camarón	\$235
Arroz con Mariscos	\$230
Tortilla de Mariscos	\$200
Tortilla de Camarón	\$220
Filete al Pelicano	\$230
Camarón al Pelicano I	\$240
Camarón al Pelicano II	\$240
Fajitas de Camarón	\$240

MARISCOS DE TEMPORADA

Camarones al Natural
Pulpo a las Brasas
Langosta
Manitas de Cangrejo
Hueva de Pescado
Cherna
Esmedregal
Caracol Rojo

FILETES

RELLENO DE CAMARÓN	
Gratinado	\$240
Normal	\$220
RELLENO DE MARISCOS	
Gratinado	\$220
Normal	\$210
A la Veracruzana	\$190
En Salsa Verde	\$190
A la Plancha	\$150
A la Plancha Gratinado	\$170
Al Mojo de Ajo	\$150
Empanizado	\$150
En Salsa de Champiñones	\$170
Al Ajillo	\$170

CEVICHE

De Pescado	\$180
De Camarón	\$210
Mixto	\$190

CAZÓN

Pan de Cazón	\$190
A la Campechana	\$190
Frito	\$190

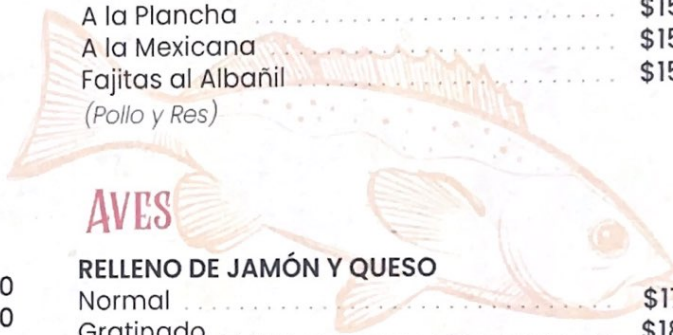
CARNES

Tampiqueña	\$180
Milanesa con papas	\$170
Ranchera	\$160
A la Plancha	\$150
A la Mexicana	\$150
Fajitas al Albañil	\$150
<i>(Pollo y Res)</i>	

AVES

RELLENO DE JAMÓN Y QUESO

Normal	\$170
Gratinado	\$180
Fajitas de Pollo	\$160
Empanizado	\$150
A la Plancha	\$150
A la Mexicana	\$150
En Salsa Verde	\$150
Cordon Bleu a los 4 Quesos	\$180



CARACOL

En Escabeche	\$220
Al Mojo de Ajo	\$220
A la Mexicana	\$220
Con Arroz	\$220

PULPO *(Por temporada)*

En Escabeche	\$250
Al Mojo de Ajo	\$250
A la Mexicana	\$250
Con Arroz	\$250
En su Tinta <i>(Por temporada)</i>	\$270
Al Ajillo	\$250

PESCADO *(Precio según tamaño)*

PARGO, PAMPANO Y ROBALO

Frito, al Mojo, en Salsa Verde, A la Veracruzana a la Mantequilla, a la Plancha, al Ajillo o en Tikin-Xic.

CAMARONES

Rellenos	\$250
Al Coco	\$250
Tropicales	\$260
A la Gabardina	\$250
A la Diabla	\$240
Empanizados	\$240
A la Plancha	\$240
Gratinados	\$240
Rellenos de Jaiba	\$260
Montados en Poblano	\$260
En Salsa de Tamarindo	\$260
En Salsa de Mango	\$260
Arroz con Camarón	\$250
Fajitas de Camarón	\$240
Camarones a la Tempura	\$250

JAIBA *(Pulpa)*

A la Mantequilla o al Mojo	\$250
----------------------------------	-------



PASTAS

Frutti di mare	\$240
Fettuccine Alfredo	\$150
Fettuccine Alfredo con Pollo	\$170
Fettuccine Alfredo con Camarón	\$200
Spaghetti Pomodoro	\$140
Spaghetti Burro	\$110

POSTRES

Duraznos con Crema	\$70
Duraznos con Rompope	\$70
Pay de Queso	\$70
Souffle de Elote	\$70
Flan Napolitano	\$70
Cremitas de Coco	\$70
Banana Split	\$150
Frutas Flameadas	\$180
<i>(Durazno, Fresa, Plátano, Pera)</i>	
Helado	\$95

MALTEADAS

Chocolate, Fresa, Vainilla o Napolitano	\$140
--	-------

LICUADOS

Copa de Frutas con Leche	\$90
Jarra de Frutas con Leche	\$210




PELICANO'S

BUEN PROVECHO

BEBIDAS

Botellas de agua (1/2)	\$40
Refrescos Embotellados	\$45
Coca Cola Light	\$50
Coca Cola 600 ml.	\$50
Agua Perrier	\$50
Agua Tónica	\$50
Jarra de Té, Horchata o Jamaica	\$130
Jarra de Frutas de Temporada	\$150
Jarra de Frutas con Soda	\$190
Copa de Frutas con Soda	\$70
Copa de Té, Horchata o Jamaica	\$45
Copa de Agua de Frutas de Temporada	\$50

JUGOS

Jugo de Naranja	\$60
Jarra de Jugo de Naranja	\$180
Jugo de Zanahoria	\$60
Jugo de Naranja con Zanahoria	\$70
Jugo de Zanahoria y Betabel	\$70
Jugo de Betabel	\$70
Jugo de Betabel con Naranja	\$70
Jugo Verde	\$70

CAFÉ

Latte	\$90
Macchiato	\$80
Russo	\$100
Expresso Cortado	\$70
Expresso Doble Cortado	\$100
Irlandés	\$120
Café Loca	\$150
Carajillo	\$120
Bombón	\$100
Capuchino	\$90
Vienés	\$90
Americano	\$50
Agua para Café o Té	\$30
Leche para Café (taza)	\$45
Lechero	\$60

CERVEZA

Michelada y Chelada	\$80
Sol, XX Lager, Superior	
Bohemia, XX Ámbar, Sol Cero	\$60
Michelada Ultra	\$80
Michelada con Mariscos	\$140
Heineken	\$60
Michelada y Chelada Heineken	\$90
Ojo Rojo	\$90
Vaso de Clamato	\$40
Vaso Michelada	\$40
Corona, Victoria, Negra Modelo,	
Modelo Especial, Pacífico y León	\$60

GINEBRA

Tanqueray	\$150
-----------	-------

CREMAS Y DIGESTIVOS

Amaretto	\$100
Anís de Mono (seco/dulce)	\$100
Chichón Dulce	\$100
Chichón Seco	\$100
Licor de Café	\$80
Licor 43	\$110
Xtabentún	\$100
Frangelico	\$110
Sambuca Negro	\$120
Sambuca	\$120
Damiana	\$120
Anís Mico	\$80
Vermouth (Bianco / Rosso)	\$100

BRANDY*

Torres 5	\$80
Torres 10	\$80
Torres 15	\$110
Torres 20	\$200
Terry	\$100
Fundador	\$90
Don Pedro	\$80
Azteca de Oro	\$70

WHISKY*

Etiqueta Negra	\$170
Chivas Regal 12	\$150
Chivas Regal 18	\$290
Buchanan's 12	\$160
Buchanan's 18	\$290
Buchanan's Master	\$200
Old Parr	\$140
Label 5	\$80
Red Label	\$80
Double Black Label	\$200
Gold Label	\$220
Macallan 12	\$230
Jack Daniel's	\$110

VODKA*

Wyborowa	\$70
Smirnoff	\$70
Absolut	\$80
Stolichnaya	\$70
Finlandia	\$80
Grey Goose	\$150

COGNAC

Hennessy	\$250
Martell	\$200

RON*

Solera	\$80
Bacardí Blanco	\$80
Appleton Especial	\$80
Appleton Blanco	\$80
Appleton State	\$80
Matusalem	\$80
Matusalem Platino	\$80
Flor de Caña 7	\$100
Flor de Caña 12	\$100
Flor de Caña 18	\$160
Capitán Morgan	\$80
Bacardi Añejo	\$80
Club Habana 3	\$80
Matusalem Gran Reserva	\$110
Zacapa 12	\$130
Zacapa 23	\$180
Club Habana 7	\$100

TEQUILA*

Tradicional Reposado	\$80
Jimador Reposado	\$80
Jimador Blanco	\$80
Jimador Cristalino	\$80
Herradura Plata	\$120
Herradura Reposado	\$120
Herradura Ultra Añejo	\$150
Don Julio Reposado	\$120
Don Julio Añejo	\$140
Centenario Reposado	\$80
Cazador Reposado	\$80
Jarana	\$80
Agavero	\$70
Hornitos	\$80
Sangrita	\$50
Don Julio Blanco	\$120
Don Julio 70 Cristalino	\$180
Don Julio Reposado Claro	\$120
1800 Blanco	\$100
1800 Reposado	\$110
1800 Cristalino Añejo	\$150
Centenario Plata	\$80
Jose Cuervo (Tradicional/ Especial)	\$80
José Cuervo Tradicional Plata	\$80
Maestro Dobel	\$140

MEZCAL

400 Conejos	\$100
Fandango	\$90
Fandango Claro	\$90

LOS LICORES NO INCLUYEN REFRESCO

