

•PALAPA• SAN  
TELMO

SEA FOOD

ABIERTO TODOS LOS DÍAS  
**SÚBELEEEEEE!**



palapasantelmo



Palapa San Telmo



# ENTRADAS

<b>GUACAMOLE</b>	<b>\$185</b>
<b>CREMA DE CAMARÓN</b> Shrimp cream	<b>\$180</b>
<b>CAMARONES PARA PELAR</b> Orden of shrimps	<b>\$260</b>
<b>SASHIMI</b>	<b>\$260</b>
<b>SNACK SAN TELMO</b> <i>Shrimp, scallops, octopus and chinese snail</i>	<b>\$370</b>

# TACOS

<b>PESCADO A LA PLANCHA</b> Battered fish	<b>\$165</b>
<b>PESCADO CAPEADO</b> Garlic fillet	<b>\$150</b>
<b>CAMARÓN A LA PLANCHA</b> Grilled shrimp	<b>\$180</b>
<b>CAMARÓN CAPEADO</b> Battered shrimp	<b>\$165</b>
<b>CAMARÓN EMPANIZADO</b> Breaded shrimp	<b>\$220</b>
<b>CAMARÓN ENCHILADO</b> Spicy shrimp	<b>\$190</b>
<b>PULPO</b> Octopus	<b>\$210</b>
<b>JAIBA</b> Crab	<b>\$190</b>
<b>MARLIN</b>	<b>\$160</b>
<b>CALLO DE HACHA</b> Hacha scallops	<b>\$220</b>
<b>GOBERNADOR</b>	<b>\$220</b>
<b>ARRACHERA</b>	<b>\$250</b>

# NIÑOS

<b>NUGGETS DE PESCADO</b>	<b>\$170</b>
Fish nuggets	
<b>NUGGETS DE POLLO</b>	<b>\$170</b>
Chicken nuggets	
<b>QUESADILLAS CON FRIJOL Y AGUACATE</b>	<b>\$130</b>
Quesadillas w/ beans and avocado	

# ENSALADAS Y SOPAS

<b>ENSALADA DE CAMARÓN</b> Shrimp salad	<b>\$260</b>
<b>SOPA DE MARISCOS</b> Seafood soup	<b>\$290</b>



**TODOS NUESTROS PLATILLOS SE ELABORAN AL MOMENTO**



Palapa San Telmo

*¡Gracias por su espera!*



palapasantelmo

# ESPECIALES

## AGUACHILE TROPICAL \$290

Camarón curtido bañado en salsa de mango.

## TOSTADA DE ATÚN \$190

Atún curtido, mango, chile serrano, pepino y cebolla en julianas.

## MOLCAJETE CALIENTE \$370

Todo el marisco de temporada con queso mozzarella fundido.

## PULPO A LA PLANCHA \$330

Pulpo sobre una cama de lechuga.

## COSTALITO DEL CARMEN ¡NUESTRAS FAMOSAS ALMOHADITAS! \$310

El sabroso sabor de todos los mariscos al vapor.

## BROCHETAS MIXTAS \$330

Camarón + Arrachera + Morrón + Cebolla + Tomate

## EL CRUDELIO PARA LOS PALADARES EXIGENTES, EL MARISCO EN LAS ROCAS \$420

Molcaje de camarón, callo catarina, callo de hacha, atún, pepino, cebolla, serrano y apio, bañado con el lado oscuro de la casa.

## TOSTADA AGUACHILE \$160

Camarón curtido con la salsa de tu preferencia, roja o verde.

## MOLCAJETE DE MARISCOS \$340

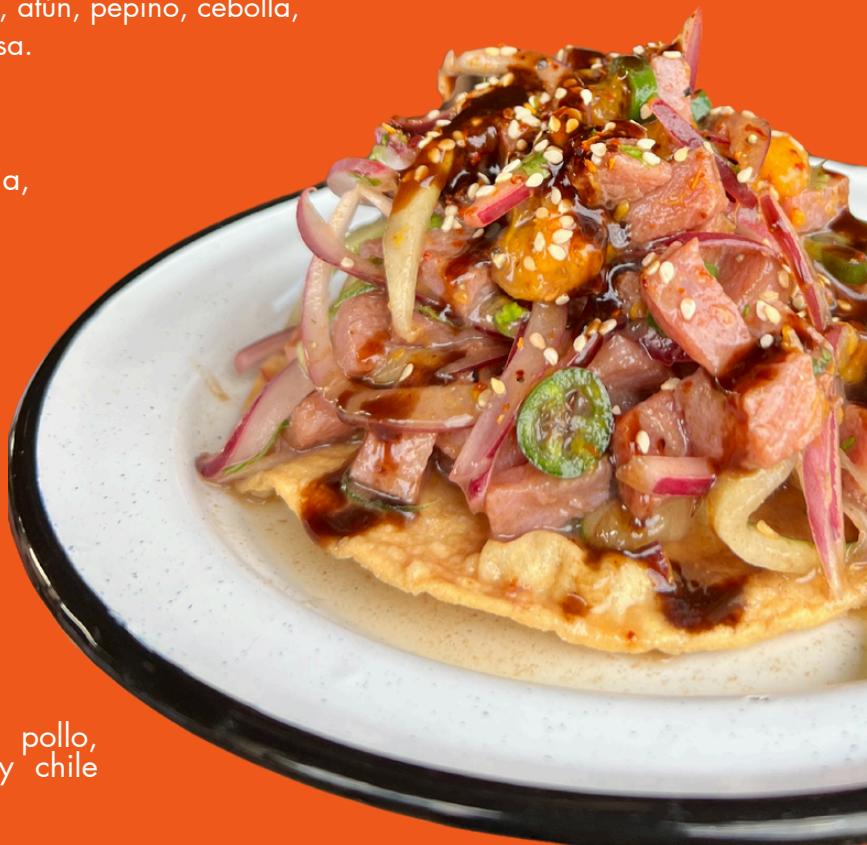
Camarón cocido, camarón curtido, pulpo, callo catarina y caracol.

## TOSTADA CATALANA \$180

Camarón cocido, pulpo, callo catarina y caracol, tiras de pepino, cebolla en julianas y chile serrano con la especial salsa de la casa

## MOLCAJETE CIELO, MAR Y TIERRA \$400

Contiene los tres elementos: pechuga de pollo, arrachera y mariscos, con queso gratinado y chile serrano.



## 🔥 LA MECHUDA

Callo de hacha, pulpo, camarón curtido, chile serrano y tiras de pepino, bañada con salsa de la casa.



\$199

\$1200

## MARISCADA CORONADO

Para compartir: 4-5 personas

Pescado y camarones empanizados, pulpo ranchero, camarones a la diabla y quesadillas de marlin; como guarnición, ensalada y arroz.



## PELUSA 🔥

Cama de callo de hacha, camarón cocido, camarón curtido y pulpo, coronado con cebolla morada en julianas y chile chiltepín.



\$199

## TOSTADA SAN JAVIER

Base de ceviche de pescado, camarón cocido, pulpo, caracol, callo catarina y camarón curtido.

\$310



# BARRA FRÍA

## CÓCTELES

<b>CAMARÓN</b>	\$255
Shrimp	
<b>CALLO CATARINA</b>	\$255
Scallops	
<b>PULPO</b>	\$280
Octopus	
<b>CAMPECCHANA</b>	\$270
Seafood cocktail	
<b>MIXTO</b> 2 ingredientes	\$270
Mixed 2 ingredients	

## AGUACHILES

<b>CAMARÓN</b>	\$240
Fresh shrimp	
<b>CAMARÓN COCIDO</b>	\$260
Boiled shrimp	
<b>CALLO DE HACHA</b>	\$270
Hacha scallops	
<b>MIXTO</b>	\$280
Mixed	

## CEVICHES

	ORDEN	1/2 ORDEN
<b>PESCADO</b>	\$190	\$120
Fish ceviche		
<b>CAMARÓN CRUDO</b>	\$200	\$130
Fresh shrimp ceviche		
<b>CAMARÓN COCIDO</b>	\$220	\$150
Boiled shrimp ceviche		
<b>MIXTO 2 INGREDIENTES</b>	\$230	\$160
Mixed ceviche		
<b>"EL EXÓTICO"</b>	\$250	\$180
Exotic ceviche		

## TOSTADAS

<b>CEVICHE</b> de cochito	\$75
<b>CAMARÓN CRUDO</b>	\$100
Fresh shrimp	
<b>CAMARÓN COCIDO</b>	\$110
Boiled shrimp	
<b>CALLO CATARINA</b>	\$120
Scallops	
<b>CALLO DE HACHA</b>	\$155
Hacha scallops	
<b>PULPO</b>	\$155
Octopus	
<b>PULPO ENAMORADO</b>	\$165
Loved octopus	
<b>MIXTA</b> 2 ingredientes	\$165
Mixed 2 ingredients	
<b>MIXTA</b> Callo de hacha	\$175
Mixed with hacha scallops	



# BARRA CALIENTE

## CAMARONES

### EMPAÑIZADOS

Breaded

\$299

### A LA DIABLA

Spicy shrimps

\$299

### RANCHEROS

\$299

### AL MOJO DE AJO

Garlic shrimps

\$299

### EN CREMA DE CHIPOTLE

Chipotle shrimps

\$299

### AL COCO

Coco shrimps

\$310

### RELLENOS

Filled shrimp

\$310

### BROCHETAS DE CAMARÓN

Shrimp skewers

\$320

### DANZA DE CAMARONES

Dance shrimps

\$900

### CHILES RELLENOS DE CAMARÓN Y QUESO

Stuffed peppers with shrimp and cheese

\$299

## CALLOS

### CALLO CATARINA A LA DIABLA

Spicy scallops

\$280

### CALLO DE HACHA EMPANIZADO

Hacha scallops breaded

\$340

### CALLO DE HACHA AL MOJO DE AJO

Hacha scallops garlic

\$330

**TODOS NUESTROS PLATILLOS  
SE ELABORAN AL MOMENTO**

*¡Gracias por su espera!*



## PESCADO

### FRITO

Fried

\$299

### AL MOJO DE AJO

Garlic fillet

\$250

### EMPAÑIZADO

Breaded

\$250

### A LA PLANCHA

Grilled fillet

\$250

### A LA MOSTAZA

Mustard fillet

\$250

### AL CHIPOTLE

Chipotle fillet

\$250

### RELLENO con camarón o callo

Stuffed fish fillet with shrimp or scallops

\$330

## CARNE Y POLLO

### ARRACHERA

\$299

### BROCHETAS DE ARRACHERA

Arrachera skewers

\$320

### PECHUGA A LA PLANCHA

Grilled chicken

\$200

### PECHUGA EN CREMA DE CHIPOTLE

Chipotle chicken

\$210

### CHILES RELLENOS DE QUESO

Stuffed peppers with cheese

\$170

# BEBIDAS

## SIN ALCOHOL

<b>LIMONADA NATURAL</b>	\$50
Lemonade	
<b>LIMONADA MINERAL</b>	\$65
Mineral lemonade	
<b>NARANJADA MINERAL</b>	\$65
Mineral Orange juice	
<b>REFRESCO</b>	\$40
Soda	
<b>AGUA NATURAL</b>	\$30
Water	
<b>FRIZZADA</b>	\$70

## ALCOHOL

<b>MICHELADA</b>	\$90
<b>MARGARITA</b>	\$160
<b>PIÑA COLADA</b>	\$180
<b>PALOMA</b>	\$150
<b>SANGRÍA</b>	\$180
<b>DAIQUIRI</b>	\$150
<b>MIAMI VICE</b>	\$200
<b>BLOODY MARY</b>	\$180
<b>MOJITO</b>	\$110
<b>RON COCA</b>	\$120
<b>VODKA ABSOLUT</b>	\$190
<b>WHISKY</b>	\$130
<b>COPA DE VINO</b>	\$150
<b>TEQUILA CAZADORES</b>	\$195
<b>HORNITOS</b>	\$195
<b>DON JULIO REPOSADO</b>	\$200
<b>DON JULIO 70</b>	\$210
<b>HERRADURA</b>	\$180
<b>1800</b>	\$180

## CERVEZAS

<b>INDIO</b>	\$50
<b>XX</b>	\$50
<b>TECATE ORIGINAL Y LIGHT</b>	\$50
<b>PACÍFICO CLARA Y LIGHT</b>	\$50
<b>PACÍFICO SUAVE</b>	\$60
<b>CORONA</b>	\$60
<b>MICHELOB ULTRA</b>	\$60
<b>AMSTEL ULTRA</b>	\$60
<b>BOHEMIA</b>	\$60
<b>HEINEKEN</b>	\$60
<b>MILLER</b>	\$70



# S O N I Y A S H E



<b>CHILAQUILES NATURALES</b>	\$130
Natural chilaquiles	
<b>CHILAQUILES CON HUEVO</b>	\$140
Chilaquiles with eggs	
<b>CHILAQUILES CON POLLO</b>	\$150
Chilaquiles with chicken	
<b>CHILAQUILES CON ARRACHERA</b>	\$195
Chilaquiles with skirt steak	
<b>HUEVOS AL GUSTO</b> ( <i>Jamón, Tocino, Chorizo</i> )	\$140
Eggs as you like ( <i>Ham, Bacon, Sausage</i> )	
<b>HUEVOS RANCHOS</b>	\$140
Rancheros eggs	
<b>OMELETTE</b> ( <i>Jamón, Queso, Champiñones</i> )	\$160
( <i>Ham, Cheese, Mushrooms</i> )	
<b>OMELETTE DE CAMARÓN</b>	\$190
Omelette with shrimp	
<b>MACHACA CON FRIJOL Y QUESO</b>	\$165
Machaca with beans and cheese	
<b>BURRITOS DE MACHACA CON FRIJOL Y QUESO</b>	\$150
Machaca burritos with beans and cheese	
<b>BURRITOS DE FRIJOL CON QUESO</b>	\$100
Beans and cheese burritos	
<b>BURRITOS DE CAMARÓN</b>	\$180
Shrimp burritos	
<b>QUESADILLAS</b>	\$120
<b>AVENA</b>	\$40
Oats	
<b>CAFÉ</b>	\$35

**POSTRE**

**FLAN \$45**

**EXTRA:**

**AGUACATE \$40  
TOCINO \$40**