



# sea food

M E N U



**PICKUP 9998 435406**

Plaza Hub, Temozón. Local 2 y 3 Mérida Yucatán.

**DEL MAR A TU PALADAR**

Jan. 11, 1944.

A. J. HIGGINS

2,339,013

STEERING WHEEL

Filed Sept. 8, 1941



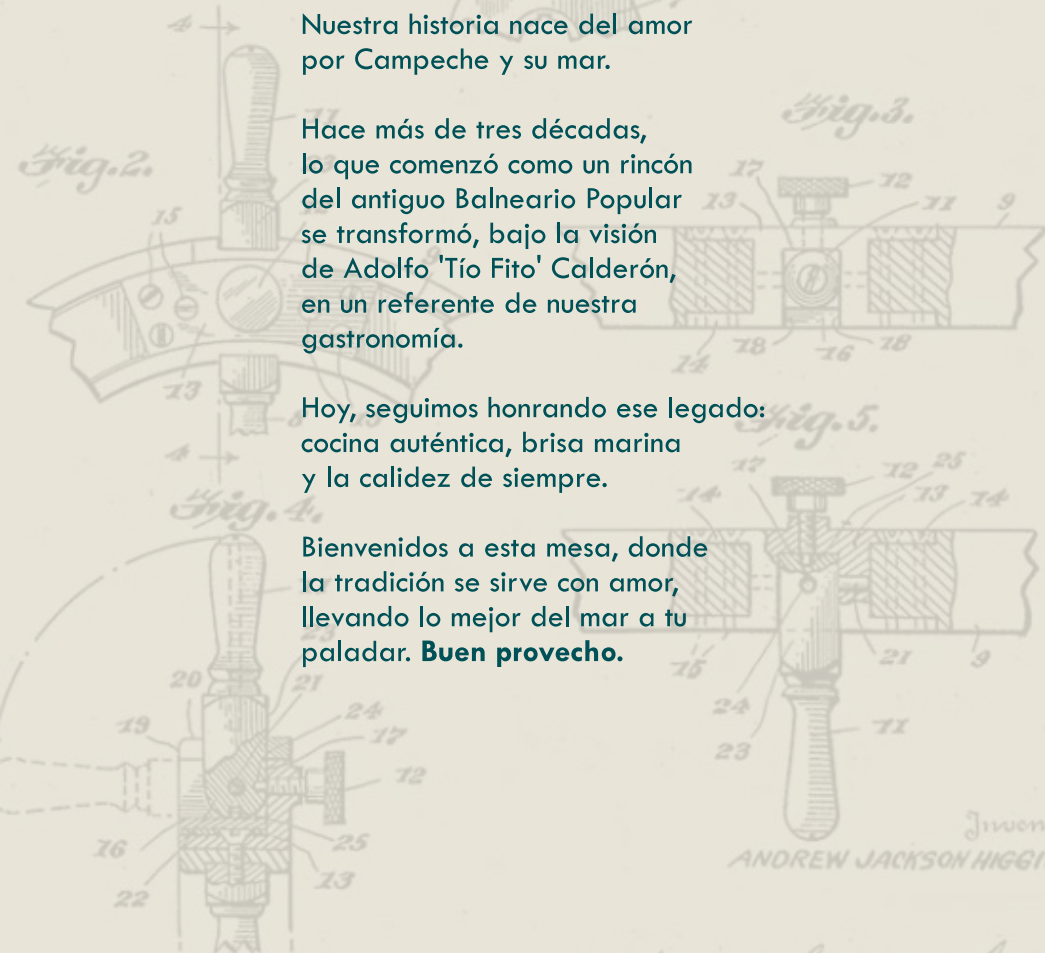
## Historia

Nuestra historia nace del amor por Campeche y su mar.

Hace más de tres décadas, lo que comenzó como un rincón del antiguo Balneario Popular se transformó, bajo la visión de Adolfo 'Tío Fito' Calderón, en un referente de nuestra gastronomía.

Hoy, seguimos honrando ese legado: cocina auténtica, brisa marina y la calidez de siempre.

Bienvenidos a esta mesa, donde la tradición se sirve con amor, llevando lo mejor del mar a tu paladar. **Buen provecho.**



Inventor  
ANDREW JACKSON HIGGINS

By Mason Finley Lawrence  
Attorneys

L O M E J O R D E L M A R A T U P A L A D A R

## PESCADOS

### FILETES

**A la Plancha** (220 gr)  
Corvina \$290 / Robalo \$340 / Mero \$340

**Sarteneado al Mojo** (220 gr)  
Corvina \$300 / Robalo \$350 / Mero \$350

**Al Ajillo** (220 gr)  
Corvina \$300 / Robalo \$350 / Mero \$350

**Empanizado\***(220 gr)  
Corvina \$320 / Robalo \$360 / Mero \$360

**A la Veracruzana**(220 gr)  
Corvina \$320 / Robalo \$360 / Mero \$360

Todos se sirven acompañados de arroz, verduras al vapor, puré de papa o ensalada rusa\*

**PIEZA / \$ .80 el gramo**

**Pargo**

**Boquinete**

**Robalo**

**Mero (Temporada)**

Sarteneado al Mojo de Ajo, Frito con ajo dorado, Zarandeado, o a la Talla con adobo.

## POSTRES

Queso Napolitano Carajillo,  
Tarta Vasca, Mostachón de Fresa,  
Conservas Tradicionales, Budín de Elote con Helado y Brownie con Helado. - \$160  
Helado Variedad de sabores. - \$130

## POLLO

### Pechuga a la Plancha

Jugosa pechuga de pollo a la plancha, acompañada de arroz, ensalada fresca y verduras al vapor. (220 gr) - \$260

### Pechuga en salsa de 3 quesos

Pechuga de pollo bañada en salsa de 3 quesos y champiñones salteados, acompañada de ensalada fresca, arroz y verduras al vapor. (220 gr) - \$270

## CARNES

### Arrachera

A la plancha, acompañada de papas a la francesa, frijol refrito y guacamole. (250 gr) - \$350

### Rib Eye

Al termino de su elección, acompañado de papa horneada, cebolla asada y chiles toreados. (350 gr) - \$520

## BEBIDAS

Embotellados \$60      Capuccino \$70  
Café Americano \$65      Espresso \$60  
Aguas Naturales \$60  
Limonada, Naranjada o Té

## MENUKIDS



\$220

SABANITA DE ARRACHERA  
.....  
DEDOS DE PESCADO EMPANIZADO  
.....  
DEDOS DE POLLO EMPANIZADO  
.....

TODOS VIENEN ACOMPAÑADOS DE PAPAS A LA FRANCESA Y SALSA AURORA  
PORCIÓN INFANTIL DE 150 GR

## CAMARONES

### Al Mojo de Ajo

Sarteneados con ajo, mantequilla y aceite de oliva. (220 gr) - **\$350**

### Empanizados

Los clásicos con pan molido. (220 gr) - **\$360**

### Al Coco

Empanizados con coco rallado y acompañados con salsa de manzana. (330 gr) - **\$380**

## PULPO

### Pulpo en su Tinta

Salteado en una salsa a base de tinta, vino y preparado con nuestra receta de la casa, acompañado con arroz. (250 gr) - **\$420**

### Pulpo a la Mexicana

Guisado con verduras salteadas, salsa campechana y especias. (250 gr) - **\$420**

### Pulpo Frito

Marinado al ajo y mantequilla, un toque de vino blanco servido en plato caliente, acompañado de papa al ajillo, cebolla morada y naranja agria. (350 gr) - **\$450**

### Pulpo al Ajillo

Pulpo Maya, salteado en salsa de chile guajillo, servido en plato caliente, acompañado de papa, cebolla morada asada y naranja agria. (350 gr) - **\$460**

### Al Termidor

Salteados en una cremosa salsa a base de queso, vino blanco y pimiento. (300 gr) - **\$350**

### Al Orégano

Marinados y salteados con mantequilla, orégano y vino blanco. (300 gr) - **\$350**

### Campechanos

Una combinación de dos versiones, mitad empanizados y mitad al coco. (300 gr) - **\$380**

### Pulpo Ranchero

Pulpo Maya salteado a la mantequilla, ajo, cebolla y espinaca, servido en plato caliente, acompañado de papa, guacamole, cebolla morada y naranja agria. (350 gr) - **\$450**

### Pulpo Divorciado

Cobinación de dos versiones de Pulpo Maya, mitad ajillo y mitad ranchero. (350 gr) - **\$460**

### Pulpo Poc Chuc

Pulpo maya marinado con la receta de la casa y asado a la parrilla, acompañado de longaniza de Valladolid, naranja agria, tomate y cebolla morada. (350 gr) - **\$460**

### Pulpo con Castacán

Pulpo Maya con trozos de crujiente castacán, servido en plato caliente acompañados de nuestra salsa y tortillas a mano. (350 gr) - **\$480**

## ENTRADAS

### Tortilla de Camarón

Tortilla hecha a mano para compartir, rellena de camarones, salteados con tomate y pimiento, con 3 quesos, gratinada y bañado con salsa campechana y coronada con ajo dorado. - **\$320**

### Empanadas

Rellenas de cazón o de camarón con queso, acompañadas de salsa campechana y cebolla curtida. 2 pzs. - **\$160**

## SOPAS

### Sopa de Mariscos

Elaborada con pulpo, camarón, jaiba y mejillones. - **\$270**

### Crema de Camarón

Crema tersa de camarón con un toque de crema de leche y camarones salteados. - **\$240**

## COCTÉLES

Camarón - **\$260**

Pulpo - **\$280**

Caracol - **\$280**

Mixto - **\$270**

## ENSALADAS

Camarón **\$ 310**

Mixta **\$ 330**

Marinadas con aceite de oliva, limón, jitomate, cebolla y cilantro.

**Papas a la francesa - \$140**

### Guacamole

Con chicharrón de cerdo - **\$160**

Con chicharrón de cerdo y pulpo - **\$260**

*Acompañados de pico de gallo.*

### Arroz con Plátano Frito

Acompañado con rebanadas de plátano macho. - **\$140**

### Arroz con Camarón

Guisado con camarones, verduras y salsa de la casa. - **\$260**

### Arroz a la Tumbada

Clásico arroz caldoso con mariscos. Un sabor tradicional del Golfo. **\$320**

## CEVICHES

### Clásicos

Camarón - **\$320**

Pescado - **\$300**

Mixto - **\$340**

Marinados con jugo de limón, cebolla, jitomate, pepino y cilantro.

### Tropicales

Pescado - **\$320**

Camarón - **\$340**

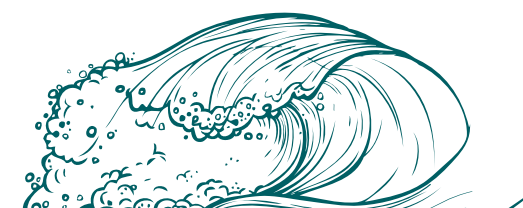
Mixto - **\$350**

Atún - **\$320**

Marinados con jugo de limón, leche de tigre, acompañados de mango, cebolla morada y brotes de cilantro.

### Agua Chile

Clásico, en salsa verde picante. **\$ 330**



## TACOS

### Pulpo Ranchero

Servido sobre cama de guacamole en tortilla hecha a mano.

**\$140**

### Gringo de Camarón

Camarón empanizado, sobre tortilla de harina, queso, lechuga, aguacate y salsa de cilantro y chipotle.

**\$140**

### Camarón Mestizo

Camarón empanizado, sobre tortilla de maíz hecha a mano, queso, lechuga, aguacate y salsa de cilantro y chipotle.

**\$140**

### Gobernador de Camarón

Tortilla de maíz o harina, rellena de camarones salteados con pimientos, cebolla y queso gratinado dorado a la plancha. - **\$140**

### Gobernador de Camarón con costra de queso **\$150**

### Taco de Xcatik

Chile xcatik capeado, relleno de Jaiba o cazón, montado en tortilla de maíz hecha a mano, en una cama de Ko'ol y salsa campechana. - **\$140**

## SALBUTES

### Al Gusto - **\$140**

Ensalada de Camarón  
Camarón al Ajillo  
Camarón Empanizado  
Pulpo en su Tinta  
Pulpo al Ajillo  
Pulpo Ranchero

## TOSTADAS

### De Mariscos

Camarón o Pulpo y Caracol, servidos en una tostada crujiente, con aguacate y salsa marisquera. - **\$150**

### De Atún

Marinado en salsa Ponzu, acompañada con cremoso de aguacate, poro frito, cebolla morada, edamames, aceite de ajonjolí y ajonjolí negro. - **\$150**

## PASTAS

### Alfredo con Pollo

Spaguetti cremoso, acompañado de pechuga a la plancha. (300 gr) - **\$290**

### Alfredo con Camarón

Spaguetti cremoso, acompañado de camarones a la plancha. (300 gr) - **\$340**

### Frutti Di Mare

Spaguetti al olivo, con mezcla de mariscos salteados, con pimientos, champiñones, vino blanco, espinaca, aceitunas negras y especias. (300 gr) **\$340**

### Al Termidor

Spaguetti con camarones, en una cremosa salsa de queso y pimienta. (300 gr) **\$340**

## ESPECIALIDADES

### Paella

Elaborada con chorizo español, pollo, salchicha, puerco, mejillones, camarones y pulpo. (Orden 500 gr) - **\$380**

### Ensalada Tío Fito

Generosa porción para compartir de camarón, pulpo, caracol, tomate, cilantro, cebolla morada y aguacate, aderezada con nuestra salsa coctelera con la receta de la casa. - **\$ 520**

### Camarones Rellenos de Jaiba

Rellenos de Jaiba, sazonados, capeados y bañados en una salsa de 3 quesos. (300 gr) - **\$380**

### Caracol en Escabeche

Rodajas de caracol sazonados y salteados en una salsa de hierbas y especias. (300 gr) - **\$390**  
*Chacpel (Temporada)*

### Xcatik Relleno

Chiles rellenos con Jaiba o cazón, capeados y acompañados de salsa campechana y chile habanero asado. (300 gr) **\$380**

### Papadzules

Los tradicionales, rellenos de huevo cocido y bañado en salsas de pepita de calabaza y campechana. (300 gr) - **\$250**

### Papadzules de Jaiba

Nuestra versión, rellenos de jaiba y bañados en salsas de pepita de calabaza y campechana. (300 gr) - **\$260**

### Pan de Cazón

Receta original, tortillas de maíz hechas a mano, rellenas de frijol y cazón, bañados de salsa campechana, aguacate y chile habanero. (300 gr) - **\$280**

### Filete Relleno de Mariscos

Filete de corvina, relleno con una mezcla de mariscos sazonados, cubierto en una salsa de 3 quesos, acompañado de arroz y verduras al vapor. (350 gr) - **\$380**

## LANGOSTA

### Al Termidor

**A la Mantequilla con Ajo**  
**\$2.60 el gramo**

Jugosas colas de langosta, cocinadas a la plancha, bañadas en la salsa de su elección.

## MANITAS DE CANGREJO

**Media Orden - \$450**

**Orden Completa - \$850**

Marinadas con la receta de la casa.

