

Pa'l Arranque

Taco de Camarón \$ 81.00

Camarón capeado acompañado de ensalada de col, sobre tortilla de maíz hecha a mano. (60 g)

Taco de Pescado \$ 75.00

Pescado capeado con una base de ensalada de col, sobre tortilla de maíz hecha a mano. (60 g)

Taco Patrón \$ 85.00

Camarón capeado aderezado con mayo-chipotle, acompañada de queso asadero en tortilla de harina. (80 g)

Taco Culichi \$ 96.00

Camarón y pulpo salteado con mantequilla, ajo, cebolla y especias, sobre una costra de queso asadero en tortilla de harina. (80 g)

Taco Qlon \$ 99.00

Pulpo salteado con mantequilla, ajo y especias, con cebolla caramelizada acompañado con machaca de res, sobre una base de frijoles puercos y queso asadero, servida en tortilla de maíz. (80 g)

Taco Qlon



Taco Culichi



Quesadilla de Camarón \$ 95.00

Tortilla de maíz, relleno de camarón salteado y queso asadero, aderezado de cremoso de aguacate. (60 g)

Quesadilla de Marlín \$ 106.00

Tortilla de maíz con marlín salteado y queso asadero, con un toque de cremoso de aguacate. (65 g)

Tostada de Pescado \$ 83.00

Ceviche de pescado sobre una tostada de maíz crujiente. (90 g)

Tostada de Camarón \$ 90.00

Ceviche de camarón sobre una tostada de maíz crujiente. (90g)

Las Comadres \$ 178.00

Orden de 3 piezas de tortilla de harina gratinada con queso asadero, rellena de camarón salteado con especias, aderezado con chipotle y queso crema. (200 g)



Mariscada \$ 307.00

Pulpo y camarón salteados, bañados en salsa agrídulce, acompañado de un abanico de aguacate, y topping de ensalada mixta. (210 g)

Chile relleno de Marlín \$ 105.00

Chile xcatic capeado relleno de marlín guisado, en base de tortilla de maíz aderezada con cremoso de aguacate, con una ensalada mixta y papa cambray. (40g)

Albóndigas de Camarón \$ 268.00

Caldo de mariscos, acompañado de arroz y ensalada mixta. (200 g)

Albóndigas de Camarón



¿Algo Dulce?

Chocotuga \$ 139.00

Volcán de chocolate acompañado de helado y frutos rojos.

Menú Infantil

Nuggets de pollo. \$ 111.00

5 piezas de nuggets, acompañados de una orden de papas a la francesa (150 g.)

Palitos de pescado \$ 116.00

5 piezas de palitos de pescado, acompañados de una orden de papas a la francesa (150 g.)

Extras

Tostones de plátano \$ 32.00

Tostada Crujiente de plátano verde.

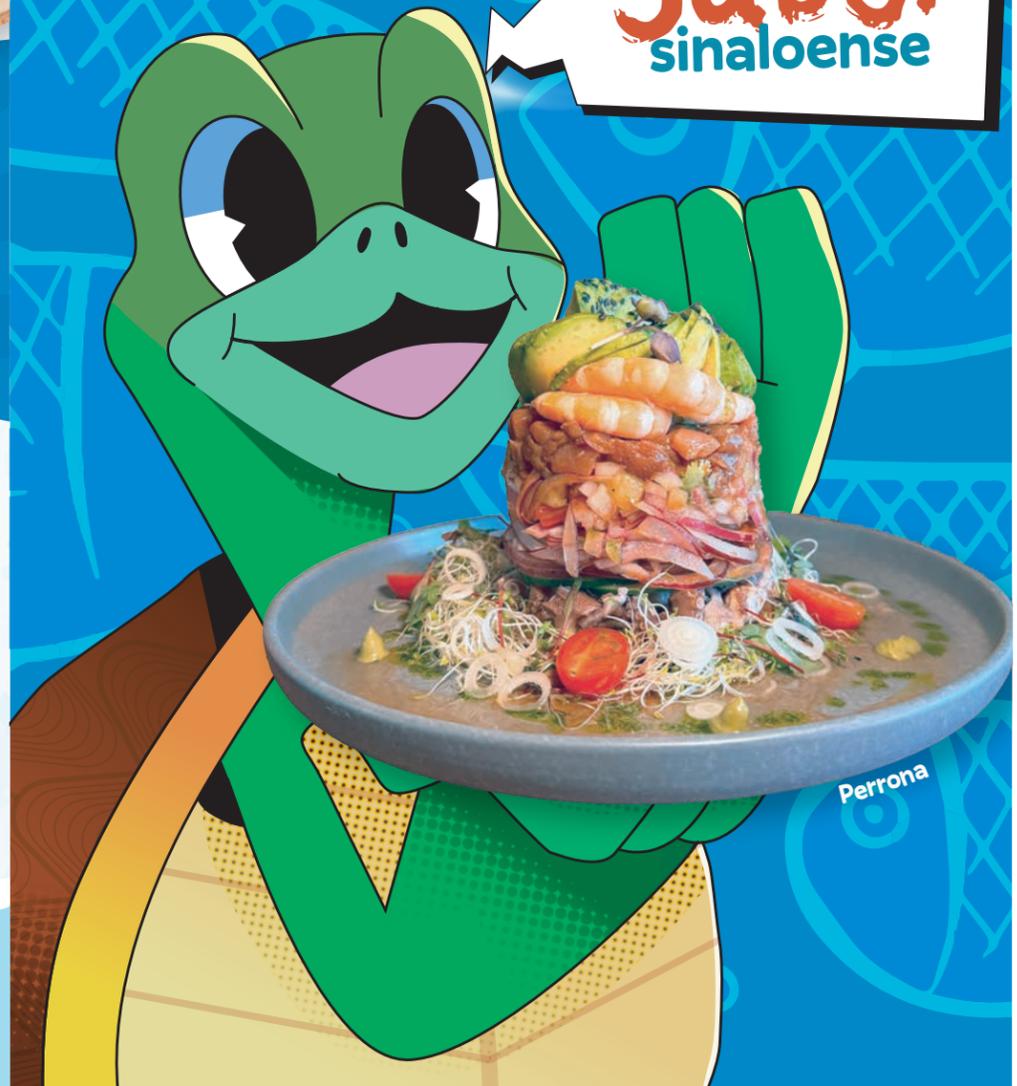
Frijoles puercos \$ 65.00

Granos de frijol machacado guisado con manteca.

Los gramajes mostrados son un aproximado, Restaurante la Tuga, Plaza Rio

La Tuga

100% Sabor sinaloense



Perrona

Tuga Camarón \$ 140.00

Sincronizada de maíz, rellena de camarón guisado, queso asadero, bañada con frijoles puercos y cremoso de aguacate. (75 g)

Tuga Marlín \$ 160.00

Sincronizada de maíz, rellena de marlín guisado, queso asadero, bañada con frijoles puercos y cremoso de aguacate. (75 g)

Tuga Especial Mixta \$ 180.00

Sincronizada de maíz, rellena de marlín y camarón guisado, queso asadero, bañada con frijoles puercos y cremoso de aguacate. (75 g)

Chimichanga \$ 158.00

Tortilla de Harina frita rellena de mariscos especiada con salsa de la casa aderezada con crema, mayo-chipotle y acompañada de ensalada mediterránea. (100 g)

Burritos de Machaca \$ 140.00

Tortilla de harina rellena de frijoles puercos y machaca, acompañado con ensalada mediterránea. (60 g)

Burritos de Chilorio \$ 159.00

Tortilla de harina rellena de frijoles puercos y chilorio, acompañado con ensalada mediterránea. (60 g)

Burritos Mar y tierra \$ 163.00

Tortilla de harina rellena de frijoles puercos y machaca mezclada con camarones, acompañado con ensalada mediterránea. (60 g)

**Ceviche Tachina** \$ 245.00

Base de camarón y pescado con un toque fresco de mango, macerado en jugo de limón y salsa de la casa, acompañado con tostones de plátano. (180 g)

La Perrona \$ 389.00

Torre de mariscos, bañado con nuestra salsa de la casa, acompañado de verduras. (410 g)

Ceviche Mitotero \$ 293.00

Pescado macerado en jugo de limón acompañado de pulpo y camarones cocidos, bañados con una salsa agrídulce, y 2 tostadas de maíz crujiente. (180 g)

Pulpo Zarandeado \$ 498.00

Pulpo especiado y aderezado con salsa de la casa, acompañado de una ensalada mediterránea y mix de verduras. (300 g)

Costras de queso**De Marlín** \$ 206.00

Costra de queso asadero, relleno de marlín guisado aderezado con cremoso de aguacate, acompañada de ensalada mediterránea. (80g)

Mixta \$ 210.00

Costra de queso asadero, relleno de camarón y marlín guisado aderezados con cremoso de aguacate, acompañada de ensalada mediterránea. (80 g)

De Camarón \$ 195.00

Costra de queso asadero, relleno de camarón guisado aderezado con cremoso de aguacate, acompañada de ensalada mediterránea. (80 g)

Tacoketo \$ 234.00

Orden de 3 piezas de costras de queso asadero, con atún marinado en salsa de la casa, y topping de tomates cherry y aros cebolla cambray, acompañado de pico de gallo. (200 g)

el Aguachile**De Camarón** \$ 273.00

Base de camarón macerado en jugo de limón con salsa de la casa, acompañado de rábano, pepino y un toque picante. (200 g)

De Pescado \$ 230.00

Base de pescado macerado en jugo de limón con salsa de la casa, acompañado de rábano, pepino y un toque picante. (200 g)

Mixto \$ 347.00

Base de camarón, pulpo y pescado macerado en jugo de limón con salsa de la casa, acompañado de rábano, pepino y un toque picante. (200 g)

De Camarón y pulpo \$ 388.00

Base de camarón, pulpo macerado en jugo de limón con salsa de la casa, acompañado de rábano, pepino y un toque picante. (200 g)

De Camarón y Pescado \$ 262.00

Base de Camarón, Pescado macerado en jugo de limón con salsa de la casa, acompañado de rábano, pepino y un toque picante. (200 g)

Montaditos de Atún \$ 252.00

Atún macerado en jugo de limón y salsa de la casa, montado sobre una tostada de maíz crujiente. (200 g)

Pulpo Zarandeado**Filete Sellado** \$ 282.00

Filete de pescado a las finas hierbas con mantequilla y ajo, acompañado de ensalada mediterránea y mix de verduras. (400 g)

Filete Zarandeado \$ 428.00

Filete de pescado con camarones aderezado con salsa de la casa, acompañado de ensalada mediterránea y mix de verduras. (600 g)

F.Sellado Especial \$ 332.00

Filete de pescado a las finas hierbas con mantequilla, ajo, y camarones acompañado de ensalada mediterránea y mix de verduras. (400 g)

Camarón pa' pelar \$ 260.00

Camarones cocidos con salsa agrídulce, acompañados de ensalada mixta. (250 g)

Pa'l Antojo**Tiradito de Salmón fifi** \$ 368.00

Láminas de salmón macerado en salsa de la casa, y condimentado con especias. (100 g)

Atún del Rico \$ 206.00

Sashimi de atún macerado en salsa de la casa, y condimentado con especias. (140 g)

Carnitas de Marlín \$ 224.00

3 tacos de tortilla de maíz azul con marlín guisado, aderezados con cremoso de aguacate, acompañado con cebolla curtida, ensalada mixta y pico de gallo. (80 gr)

Panuchos de Marlín \$ 213.00

3 panucho de frijol con marlín guisado. (90gr)

Flautas de Marlín \$ 162.00

5 flautas de marlín guisado, aderezada con crema y queso, en un fondo de marisco. (100g)

Atún del Rico**Aguachile de camarón**