



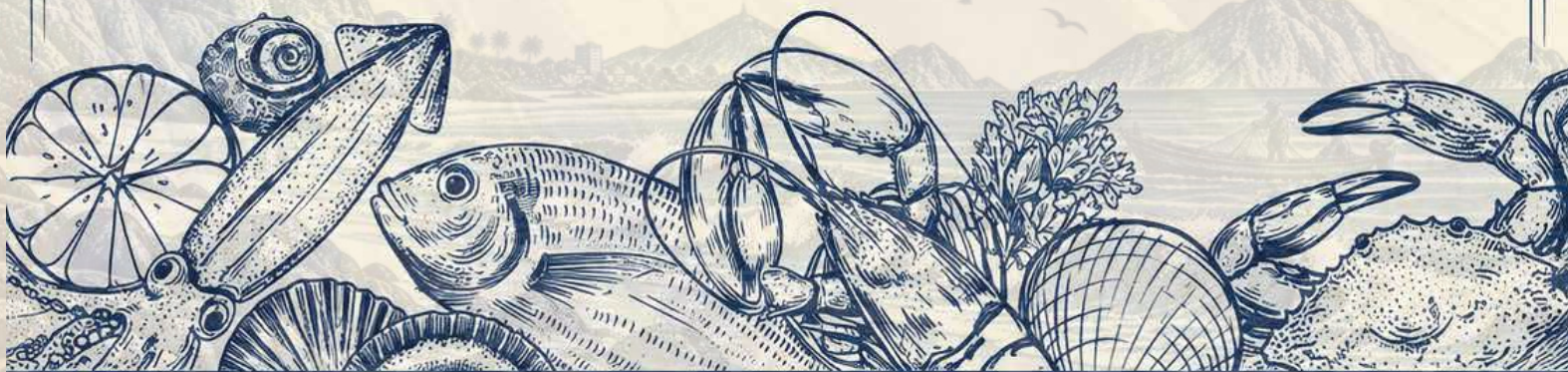
EL SINALOENSE

TIERRA NUEVA S.L.P



MENÚ

LO MÁS SELECTO DEL PACÍFICO



ENTRADAS

TIRADITO DE ATÚN \$235

(200 g) Láminas de medallón de atún fresco, acompañadas de chile serrano y cebolla morada curtida, bañadas en una mezcla de salsas negras orientales y espolvoreadas con ajonjolí.

CONSUMÉ DE CAMARÓN \$40

(237 ml) Caldo de camarón de la casa, con la esencia y el sabor del Pacífico.

ROLLITOS DE CAMARÓN \$98

(3 pz) Rollitos rellenos de machaca de camarón y queso crema.

SHOTS

Camarón o Aguachile \$40 | Ostión fresco \$Variable

(1 pz) Acompañados de nuestra preparación especial de salsas de la casa y limón.

PANGA DEL PACÍFICO \$450

(500 g) Camarón y pulpo cocidos, camarón de aguachile y medallón de atún, bañados en nuestra salsa especial de chiltepín. Acompañado de pepino y cebolla morada.

CAMARÓN Y PULPO PA' PICAR \$350

(250 g) Camarón y pulpo cocidos, preparados con limón, pepino fresco y un toque de chiltepín.

BOTANA SINALOENSE \$690

(500 g) Callo de hacha, camarón de aguachile, camarón y pulpo cocidos, bañados en nuestra salsa negra de chiltepín, especialidad de la casa. Acompañado de pepino y cebolla morada.

ALITAS DE CAMARÓN \$225

(6 pz) Camarones estilo alita, acompañados de papas a la francesa y verdura fresca. Salsas a elegir: Búfalo, BBQ o Sinaloense.



CÓCTELES

VUELVE A LA VIDA \$320

(200 g) Callo de hacha, camarón curtido en limón, camarón y pulpo cocidos, acompañados de cebolla morada, pepino y aguacate, bañados en salsas negras sinaloenses y nuestro jugo preparado de tomate y camarón.

CÓCTEL SINALOENSE \$395

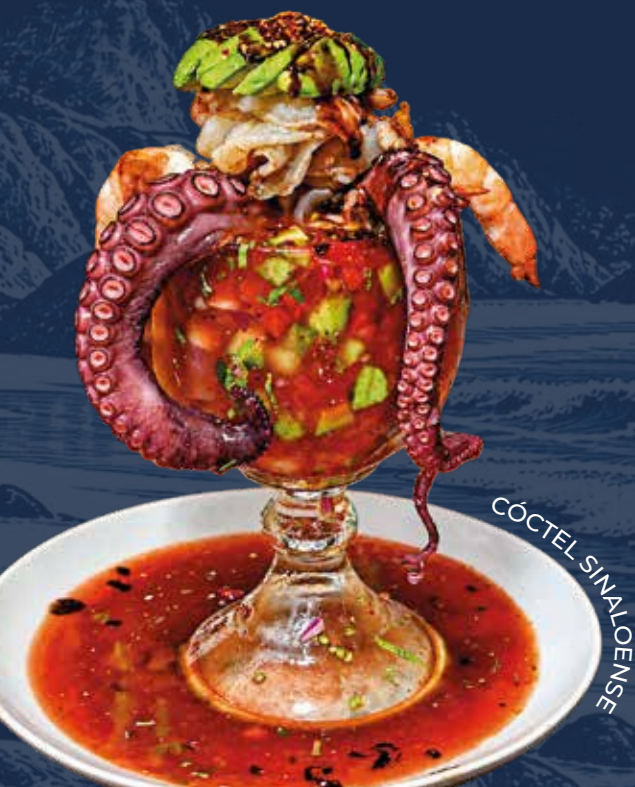
(480 g) Camarón y pulpo cocidos, acompañados de camarón de aguachile, jitomate, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate. Bañados en nuestra salsa artesanal sinaloense.

CÓCTEL CLÁSICO POTOSINO

CON CAMARÓN \$195

CON CAMARÓN Y PULPO \$199

(200 g) Con catsup, pepino, cebolla morada, jitomate, cilantro y aguacate, con salsa de tomate y camarón preparada.



TOSTADAS

CEVICHE ESTILO SINALOA

Pescado \$80 / Camarón \$95

(100 g) Curtida en limón, acompañada de pepino, cebolla morada, jitomate y cilantro, en jugo de tomate preparado.

TOSTADA DE MEDALLÓN DE ATÚN FRESCO



\$120

(100 g) Medallón de atún fresco, curtido en limón, servido sobre arúgula y aderezado con salsas negras orientales. Acompañado de chile serrano y cebolla morada cortados.

TOSTADA EL RECODO

\$100

(100 g) Camarón cocido y camarón curtido en limón, acompañados de pepino, cebolla morada, jitomate y cilantro, con jugo de tomate preparado y bañados en nuestra salsa roja de chiltepín.

TOSTADA ARROLLADORA

\$160

(120 g) Camarón cocido, camarón curtido en limón y pulpo, bañados en salsa negra sinaloense, sobre una cama de pepino y cebolla morada.

TOSTADA LA PULMONÍA

\$110

(100 g) Camarón curtido en limón, acompañado de pepino, cebolla morada, cilantro y piña o mango, bañado en nuestra salsa de serrano con habanero.



TOSTADA ARROLLADORA



TOSTADA DE MEDALLÓN DE ATÚN FRESCO

TOSTADA DE AGUACHILE

\$110

(100 g) Camarón curtido en limón, acompañado de pepino y cebolla morada, con salsa de tu elección.

TOSTADA DE PULPO ENAMORADO

\$135

(100 g) Pulpo acompañado de jitomate, cebolla morada, cilantro y chile serrano, con mayonesa y aguacate.

TOSTADA DE CEVICHE POTOSINO

Pescado \$88 | Camarón \$98

(100 g) Acompañada con mayonesa, jitomate, cilantro, cebolla morada y aguacate.

BARRA FRÍA ESPECIALIDADES

LA CORONA DE SU MAJESTAD \$450

(350 g) Medallón de atún, camarón de aguachile y pulpo, acompañados de pepino, cebolla morada y aguacate. Bañados en nuestras salsas negras sinaloenses y coronados con camarones roca.

TORRE DEL PATRÓN



\$399

(350 g) Medallón de atún, camarón de aguachile, camarón cocido y pulpo, acompañados de pepino, cebolla morada, jitomate y aguacate, bañados en salsas negras sinaloenses.

TORRE MARINERA

\$590

(350 g) Callo de hacha, camarón aguachile, camarón cocido y pulpo acompañados de aguacate, pepino, cebolla morada y jitomate, bañados en salsa negra sinaloense.

MOLCAJETE FRÍO DE MARISCOS \$550

(300 g) Camarón cocido, camarón curtido en limón, pulpo y callo de hacha, pepino, cebolla morada, aguacate en salsa especial preparada.

CAMARONES PA' PELAR

\$325

(350 g) Camarones jumbo cocidos acompañados de salsa de la casa.

AGUACHILE TROPICAL

\$435

(300 g) Camarón curtido en limón, camarón cocido y pulpo, acompañados de cebolla morada y pepino, bañados en nuestra tradicional salsa sinaloense de chiltepín. Servido en piña o coco verde.

OSTIONES EN SU CONCHA

\$VARIABLE

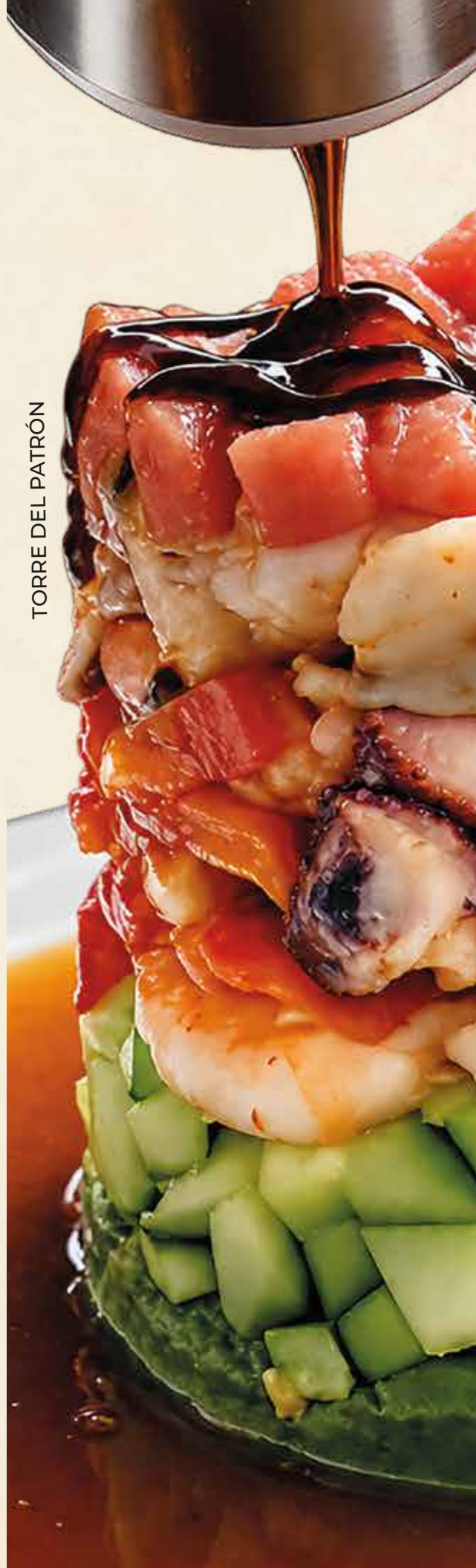
(6 pz) ostiones frescos al natural o preparados con copete de ceviche.

CALLO DE HACHA

\$VARIABLE

(200 g) Callo de hacha fresco acompañado de pepino, cebolla morada y hojuelas de chile chiltepín.

TORRE DEL PATRÓN



AGUACHILES

AGUACHILE

VERDE / NEGRO / ROJO / MANGO HABANERO

(200 g) Camarón curtido en limón, acompañado de pepino y cebolla morada, con salsa de tu elección.

\$210

AGUACHILE CULICHI

(200 g) Camarón cocido, acompañado de pepino y cebolla morada, bañado en salsas negras sinaloenses.

\$230

AGUACHILE DE ATÚN COSTERO

(200 g) Medallón de atún fresco cortado en cubos, acompañado de pepino, chile serrano y cebolla morada, bañado en nuestra salsa negra sinaloense.

\$240

AGUACHILE ALEGRES DEL BARRANCO

(350 g) Callo de hacha, camarón en aguachile, camarón y pulpo cocidos, acompañados de pepino y cebolla morada, coronados con ceviche de camarón y bañados en nuestra salsa roja de chiltepín.

\$520



AGUACHILE REY DEL PACÍFICO

AGUACHILE MITOTERO

(200 g) Camarón curtido en limón, acompañado de pepino, cebolla morada y trozos de piña, en salsa de serrano con habanero. Servido en piña.

\$280

AGUACHILE CON CALLO

(250 g) Camarón curtido en limón y callo de hacha, acompañados de pepino y cebolla morada, con salsa de tu elección.

\$420

AGUACHILE DE LOS ALAMEÑOS DE LA SIERRA

(300 g) Camarón cocido, camarón de aguachile y medallón de atún, acompañados de pepino y cebolla morada, bañados en salsas negras sinaloenses.

\$360



AGUACHILE REY DEL PACÍFICO

(550 g) Camarón curtido en limón, camarón y pulpo cocidos, callo de hacha, pepino y cebolla morada, bañados en nuestra salsa artesanal sinaloense.

\$690



AGUACHILE DE LOS ALAMEÑOS DE LA SIERRA

CEVICHES

CEVICHE CLÁSICO SINALOENSE

Pescado \$160 | Camarón \$185

(200 g) Pescado o camarón curtido en limón, acompañado de pepino, cebolla morada, jitomate, cilantro y aguacate, con nuestro jugo de tomate preparado.

CEVICHE EL RECODO

\$195

(200 g) Camarón curtido en limón, camarón cocido, acompañado de pepino, cebolla morada, cilantro y jitomate, bañados en salsa tradicional sinaloense.

CEVICHE ADICTIVO



\$265

(200 g) Camarón cocido acompañado de pepino, piña, cilantro, jitomate y cebolla morada, mezclados con nuestra salsa de tomate preparada y un toque de salsa roja de chiltepín. Servido en piña.

TOSTICEVICHE

\$275

(250 g) Camarón curtido, pulpo y camarón cocido, jitomate, pepino, cilantro, cebolla morada, aguacate y salsas tradicionales sinaloenses. Acompañado de Tostitos.

CEVICHE DE CAMARÓN Y PULPO COCIDO

\$255

(200 g) Camarón y pulpo cocidos, acompañados de jitomate, cebolla morada, pepino y cilantro, con abanico de aguacate, bañados en nuestro jugo de tomate preparado.



CEVICHE DEL CANELO

\$260

(200 g) Cubos de medallón de atún curtidos en limón, aderezados con mayonesa al chipotle y salsas negras sinaloenses, acompañados de mango, pepino, cilantro, cebolla morada y aguacate.

CEVICHE PERLA DEL PACÍFICO

\$550

(500 g) Callo de hacha, camarón y pescado curtidos en limón, acompañados de camarón y pulpo cocidos, pepino, jitomate, cebolla morada y cilantro, bañados en nuestro jugo de tomate preparado con un toque de salsa roja de chiltepín.

CEVICHE POTOSINO

Pescado \$175 | Camarón \$195

(200 g) Acompañado con mayonesa, cilantro, jitomate, cebolla morada y aguacate.



TACOS

TACO GOBERNADOR



\$75

(1 pz) Tortilla de harina o de maíz dorada con mantequilla a la plancha, rellena de machaca de camarón y queso gratinado.

TACO MITOTERO

\$75

(1 pz) Tortilla de harina con costra de queso, camarones adobados y un copete de guacamole.

TACO DE CHICHARRÓN DE ATÚN

\$70

(1 pz) Tortilla de maíz con chicharrón de atún, acompañado de pico de gallo y aguacate.

TACO MAR Y TIERRA

\$95

(1 pz) Tortilla de harina con costra de queso, camarones y arrachera salteados, coronada con un copete de aguacate.

TACO DE PULPO ZARANDEADO

\$110

(1 pz) Tortilla de harina con costra de queso, pulpo zarandeado y aguacate.

TACO ENSENADA

\$65

(1 pz) Camarón o pescado en tempura crujiente, acompañado de pico de gallo y aderezo de chipotle, servido en tortilla de harina con costra de queso.

TACO CHIRRI

\$70

(1 pz.) Trozo de filete de pescado marinado en adobo de chile y achiote, acompañado de piña dorada, cebolla y cilantro, sobre una crujiente costra de queso italiano, servido en tortilla de harina.

TACO MAR Y TIERRA



TACO GOBERNADOR



CAMARONES

CAMARONES CULICHI

\$290

(180 g) Camarones bañados en nuestra cremosa salsa de chile poblano, gratinados con una mezcla de quesos italianos. Acompañados de ensalada italiana y arroz mariner.

CAMARONES AL COCO

\$265

(180 g) Camarones empanizados con coco, rellenos de queso crema. Acompañados de salsa de mango, arroz mariner y ensalada italiana.

CAMARONES CUCARACHA

\$240

(180 g) Camarones marinados al estilo sinaloense, fritos y bañados en nuestra salsa especial picosita. Acompañados de arroz mariner y ensalada italiana.

CAMARONES A LA CREMA DE CHIPOTLE

\$285

(180 g) Camarones bañados en nuestra cremosa salsa de chipotle. Acompañados de arroz mariner y ensalada italiana.

CAMARONES EMPANIZADOS

\$220

(180 g) Camarones empanizados y crujientes, acompañados de arroz mariner y ensalada italiana.

CAMARONES EMBARAZADOS



\$299

(180 g) Camarones rellenos de queso crema, envueltos en tocino y bañados en nuestra cremosa salsa de tres quesos. Acompañados de arroz mariner y ensalada italiana.

CAMARONES AL MOJO DE AJO / A LA DIABLA

\$220

(180 g) Camarones preparados al mojo de ajo o en nuestra salsa a la diablo. Acompañados de arroz mariner y ensalada italiana.

CAMARONES ROCA

\$235

(180 g) Camarones en tempura crujiente, bañados en nuestra cremosa salsa roca. Acompañados de arroz mariner.

CAMARONES MAZATLECOS

\$280

(180 g) Camarones zarandeados al estilo sinaloense, bañados en adobo y gratinados con queso. Acompañados de arroz mariner y ensalada italiana.

CAMARONES LOUISIANA

\$430

(454 g) Camarones jumbo con elote amarillo y papa cambray, bañados en auténtica salsa Louisiana.

CAMARONES EMBARAZADOS

CAMARONES MAZATLECOS

CAMARONES LOUISIANA



FILETES

FILETE EMPANIZADO CLÁSICO \$189

(200 g) Filete de pescado empanizado con una cobertura crujiente, acompañado de arroz marinero y ensalada italiana.

FILETE EMPANIZADO ESPECIAL \$249

(300 g) Filete de pescado empanizado, coronado con camarón y pulpo gratinados con una mezcla de quesos italianos. Acompañado de arroz marinero y ensalada italiana.

FILETE A LA CUCARACHA \$189

(200 g) Filete de pescado frito, bañado en nuestra clásica salsa sinaloense picosita. Acompañado de arroz marinero y ensalada italiana.

FILETE 2 DE TAMAULIPAS \$389

(400 g) Filetes de pescado coronados con camarón y pulpo, gratinados con queso y acompañados de champiñones, chile morrón y cebolla blanca. Servidos con arroz marinero, ensalada italiana y papas a la francesa.



FILETE EMPANIZADO ESPECIAL



FILETE A LA CUCARACHA

FILETE AL MOJO DE AJO / A LA DIABLA \$189

(200 g) Filete de pescado preparado al mojo de ajo o en nuestra salsa a la diablo. Acompañado de arroz marinero y ensalada italiana.

FILETE A LA CREMA DE CHIPOTLE \$199

(200 g) Filete de pescado bañado en nuestra cremosa salsa de chipotle. Acompañado de arroz marinero y ensalada italiana.

FILETE CULICHI \$225

(200 g) Filete de pescado bañado en nuestra cremosa salsa de chile poblano, gratinado con quesos italianos y acompañado de arroz marinero y ensalada italiana.

BARRA CALIENTE ESPECIALIDADES

CHICHARRÓN DE PESCADO \$195

(200 g) Acompañado de guacamole, tortillas y chiles toreados.

CHICHARRÓN DE ATÚN \$235

(200 g) Acompañado de guacamole, tortillas y chiles toreados.

MOLCAJETE FRITO DE MARISCOS \$365

(300 g) Chicharrón de pescado, 2 camarones empanizados, 2 camarones al coco, 2 camarones embarazados y 2 rollitos de camarón. Acompañado de chiles toreados y guacamole.

PULPO ZARANDEADO \$375

(250 g) Pulpo zarandeado al estilo Sinaloa, acompañado de arroz marinero y ensalada italiana.

MOLCAJETE MAR Y TIERRA \$489

(350 g) Camarón, pulpo y arrachera salteados con morrones y cebolla, con queso gratinado y acompañados de guacamole.

CARNITAS DE ATÚN \$245

(200 g) Medallón de atún fresco, marinado en salsas especiales y frito. Acompañado de guacamole.

ARRECIFE DE MARISCOS \$420

(350 g) Camarón, pulpo y atún en tempura, bañados en una reducción de salsa oriental.

PESCADO FRESCO

\$ VARIABLE
SEGÚN SU PESO



MOLCAJETE MAR Y TIERRA



CALDO DE CAMARÓN

CALDOS

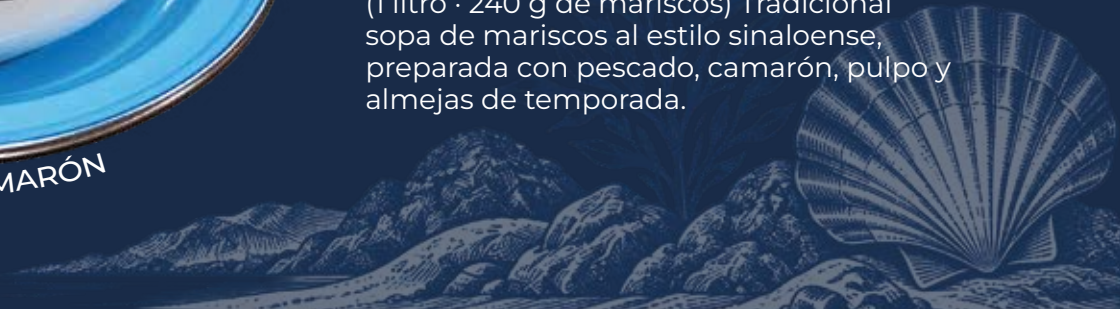
CALDO DE CAMARÓN \$195

Elige tu camarón con o sin cáscara.

(1 litro · 180 g de camarón) Tradicional caldo de camarón al estilo sinaloense.

SOPA DE MARISCOS \$235

(1 litro · 240 g de mariscos) Tradicional sopa de mariscos al estilo sinaloense, preparada con pescado, camarón, pulpo y almejas de temporada.



COSTA ITALIANA

FETTUCCINE ALFREDO

Con pollo (200 g) \$170

Con camarones (180 g) \$225

Con salmón (200 g) \$350

Pasta cremosa con queso parmesano y la proteína a elegir.

FETTUCCINE ALL'ARRABBIATA

Con pollo (200 g) \$180

Con camarones (180 g) \$235

Con salmón (200 g) \$350

Pasta en salsa italiana de tomate con un toque picante, terminada con queso parmesano.



COSTA JAPONESA

SALMÓN GLASEADO EN SALSA TERIYAKI



\$350

(200 g) Filete de salmón sellado a la perfección, glaseado con nuestra salsa teriyaki artesanal, con notas cítricas y un ligero toque picante. Acompañado de ensalada italiana y arroz.

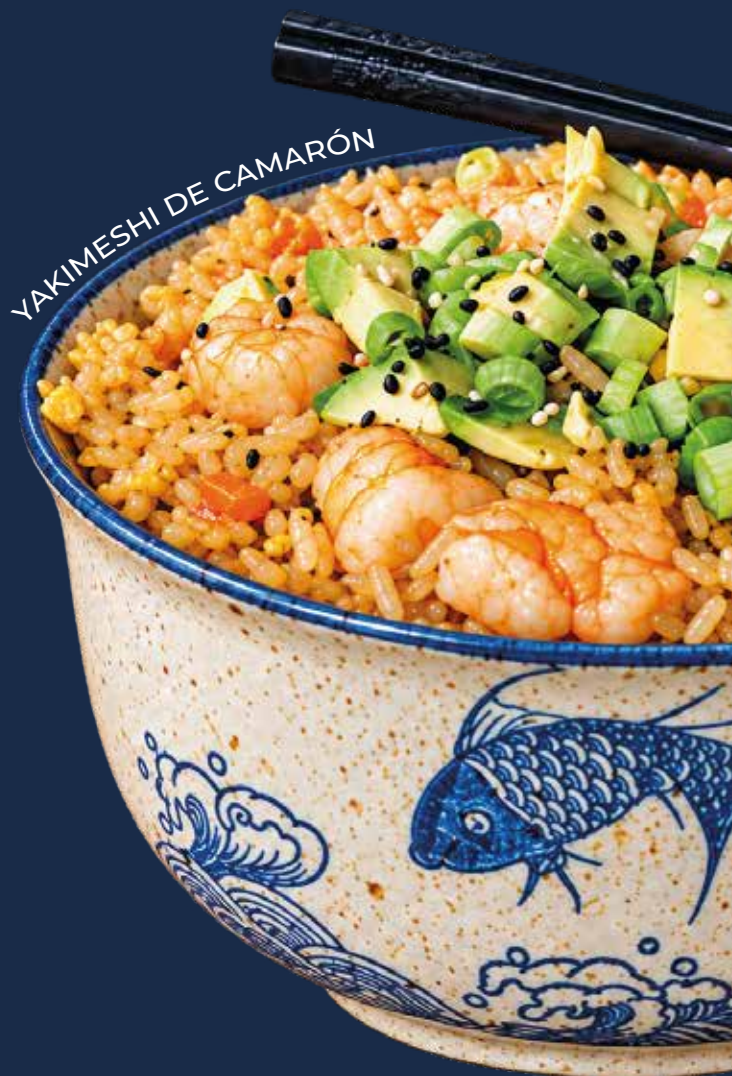
YAKIMESHI

De camarón \$169

De camarón y salmón \$195

De camarón y arrachera \$179

(100 g) Arroz frito al wok con verduras y huevo, coronado con aguacate, ajonjolí y cebollín.



MARISCOS PREMIUM DE TEMPORADA (ENCARGO)

PREPARADOS A TU GUSTO

LANGOSTA NACIONAL

LANGOSTA BOGAVANTE VIVA

COLA DE LANGOSTA

LANGOSTINOS NACIONALES

LANGOSTINOS IMPORTADOS

KING CRAB

PESCADO ENTERO O FILETES PREMIUM

(VELA, DORADO, MERO, RÓBALO, LENGUADO, KAMPACHI, ETC.)

CAMARONES TIGRE

CAMARONES U-8

ALMEJAS VIVAS DE TEMPORADA

ABULÓN

CALLO DE HACHA EN SU CONCHA

TENAZA DE CANGREJO MORO



COLA DE LANGOSTA

PRECIOS
VARIABLES

MENÚ INFANTIL

\$95

PRECIO POR PLATILLO

DEDOS DE PESCADO

NUGGETS DE POLLO

PALOMITAS DE CAMARÓN

ACOMPAÑADOS DE PAPAS A LA FRANCESA.

POSTRES

PANQUÉ DE ELOTE
CON HELADO DE VAINILLA \$95

HELADO MAZATLECO \$75

PAY DE GUAYABA \$105

POSTRE DE TEMPORADA \$VARIABLE

PAY DE GUAYABA



MICHELADAS Y CERVEZAS

MICHELADA BUCHONA

Con copete de aguachile verde.

\$125

MICHELADA SINALOENSE

Camarón cocido con hojuelas de chiltepín, acompañado de pepino.

\$125

MICHELADA CLÁSICA

\$85

CERVEZA NACIONAL

Corona o Victoria.

\$40

CERVEZA PREMIUM

Pacífico, Modelo Especial, Ultra o cerveza 0.

\$48

CERVEZA CARIÑOSA

Cerveza Modelo Especial con copete de aguachile negro, camarón cocido, camarón curtido y pulpo.

\$95



BEBIDAS



REFRESCO (355 ml)

\$35

AGUA DE SABOR Y LIMONADAS (477 ml)

\$38

PIÑA COLADA SIN ALCOHOL (400 ml)

\$75

(400 ml) Mezcla cremosa de piña y coco, con un toque tropical.

SODA ITALIANA (400 ml)

\$85

(400 ml) Bebida gasificada con variedad de sabores italianos a elegir.

FRAPPÉ MAZATLECO (400 ml)

\$90

(400 ml) Bebida cremosa de coco y vainilla, coronada con tradicionales bombones mazatlecos.

FRAPPÉ DE SABORES (400 ml)

\$75

(400 ml) Variedad de sabores frutales a elegir, con un toque de chamoy.

JARRA DE AGUA DE SABOR (1.77 L)

\$115

AGUA EMBOTELLADA (600 ml)

\$25



SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES



/elsinaloensetn

@Mariscos el sinaloense Tierra Nueva

AVISO IMPORTANTE

El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.