



CARTA DE ALIMENTOS

#SABOR Y
SAZÓN[®]
DEL MAR



BIENVENIDOS

¡Nos da mucho gusto que estés con nosotros!

Rincón Juárez, Oaxaca, se hace presente en **Mariscos Roque**; el nombre de nuestro restaurante se debe a su fundador, un pescador de **Rincón Juárez** apasionado del mar y del exquisito sazón costero de Oaxaca.

En busca de nuevas oportunidades, hace 25 años su fundador vino a la Ciudad de México para compartir su pasión por los productos del mar y la cocina oaxaqueña; al principio como trabajador en un restaurante, luego de forma ambulante y posteriormente en un pequeño local; al día de hoy en este amplio y relajado lugar.

Sin duda, **Mariscos Roque**, es una historia de mucho esfuerzo, disciplina y visión; todo ello lo verás reflejado en cada uno de los platillos, fríos o calientes, con sazón oaxaqueño, en la creación de platillos estilo Roque, en las porciones generosas, en los ingredientes inspirados de **Rincón Juárez, Oax**, el ambiente agradable, el buen servicio, y sobre todo, sabor y sazón inigualables. **¡Una experiencia culinaria exquisita!**

Observaciones a nuestra carta:

- Todos nuestros platillos son artesanales, se preparan al momento; son elaborados por cocineros amantes del buen sazón, dando a cada platillo color, olor, textura y mucho mucho sabor.
- Nuestra carta incluye pescados y mariscos crudos, su consumo es responsabilidad de quien los consume; la nuestra es servirte mariscos de primera, en buenas porciones y siempre frescos.
- Todos los pescados y mariscos de cada platillo están pesados en crudo, el peso lo verás expresado en gramos para cada platillo o el precio por kilo, según el tamaño.
- Las porciones extra al gusto del comensal con: camarón, pulpo, caracol o pulpa de jaiba tendrán un costo adicional:

PORCIÓN	PRECIO
100 gr.	\$143.00
150 gr.	\$193.00
200 gr.	\$223.00

- Cada una de las siguientes bebidas serán acompañadas por un mezclador: anís, brandy, cognac, vodka, ginebra, tequila, ron, whisky y licores. El mezclador adicional tendrá un costo de \$25.

- En Mariscos Roque la propina es opcional; si usted recibió un buen servicio por favor reconozca al personal que le atendió.

- En caso de requerir factura, favor de ingresar sus datos a **mariscosroque.com.mx/facturacion** y se la enviaremos. Solo se facturarán los consumos del mes en curso.

- No se aceptan cambios ni cancelaciones en todos los platillos ya elaborados, incluidos los que ya fueron consumidos parcial o totalmente.

CEVICHE ESTILO ROQUE

	CHICO 100 gr	MEDIANO 150 gr	GRANDE 200 gr	JUMBO 250 gr
Aguachile amarillo	-	-	-	\$321
Aguachile de mango	-	-	-	\$321
Aguachile negro	-	-	-	\$321
Aguachile verde	-	-	-	\$321
Atún	\$144	\$224	\$274	-
Callo de hacha	-	-	-	\$321
Robalo estilo Oaxaca	-	-	-	\$324
Camarones estilo Roque	-	-	-	\$324
Camarones estilo Rincón Juárez	-	-	-	\$310

BOTANAS

Charola botanera

-cacaahuates, camarones, cueritos, gomitas, jicama, nachos y pepino-

Explosión de mariscos para compartir

-callo de hacha, camarón pacotilla, camarón grande y pulpo acompañado de aguacate, cebolla, jitomate, naranja y pepino-

Orden de papas a la francesa

Quesadilla de pescado

Quesimar

Tostada de aguachile de camarón

2 CERVEZAS	3 CERVEZAS	4 CERVEZAS	5 CERVEZAS
\$300	\$400	\$500	\$600
\$500 400 gr	-	-	-
\$70 200 gr	-	-	-
\$85 3 pzs	\$35 1 pz	-	-
\$261 3 pzs	\$121 1 pz	-	-
\$170 250 gr	-	-	-

Nota: Nuestra carta incluye pescados y mariscos crudos, su consumo es responsabilidad de quien los consume; la nuestra es servirle pescados y mariscos de primera, en buenas porciones y siempre frescos.

MENÚ INFANTIL

PRECIO

7 nuggets de pollo, papas a la francesa, 1 refresco de 250 ml o 1 vaso de agua de sabor y un vaso de helado de 180 ml.

\$246

7 nuggets de pescado, papas a la francesa, 1 refresco de 250 ml o 1 vaso de agua de sabor y un vaso de helado de 180 ml.

\$246

PRECIO

7 dedos de queso, papas a la francesa, 1 refresco de 250 ml o 1 vaso de agua de sabor y un vaso de helado de 180 ml.

\$246

Orden de espagueti 250 gr.

\$84

Media orden de espagueti 125 gr.

\$54

ENTRADAS

Aguacate relleno	
Aguacate	
Empanadas -100 gr-	
-camarón, hawaiana, jaiba, pescado, pulpo-	
Tostadas -100 gr-	
-caracol, calamar, camarón, jaiba, pescado-	
Tostadas de pulpo -100 gr-	

ORDEN	MEDIA
\$336 4 pzs	\$180 2 pzs
\$111	-
\$155	-
\$168	-
\$180	-

OSTIONES

Ostiones 4x4	
Ostiones a la diablo	
Ostiones a la Rockefeller	
Ostiones en su concha	
Ostiones gratinados	
Ostiones rasurados	
Ostiones rasurados con camarones	
Pata de mula*	
Pata de mula rasurada*	
*según temporada	

ORDEN	MEDIA
\$313 25 pzs	\$263 15 pzs
\$313 25 pzs	\$263 15 pzs
\$313 25 pzs	\$263 15 pzs
\$258 35 pzs	\$211 25 pzs
\$313 25 pzs	\$263 15 pzs
\$278 25 pzs	\$188 15 pzs
\$383 25 pzs	\$265 15 pzs

\$308 14 pzs	\$224 8 pzs
\$321 14 pzs	\$246 8 pzs

ALMEJAS

Almejas a la mantequilla	
--------------------------	--

PRECIO
\$271 25 pzs

COCTELES

Camarón	
Camarón a la marinera	
Camarón con pulpo	
Campechano	
-ostiones c/camarones-	
Ostión	
Ostión a la marinera	

CHICO	MEDIANO	GRANDE
100 gr	150 gr	200 gr
\$130	\$206	\$250
\$130	\$206	\$250
\$146	\$256	\$266
\$130	\$206	\$250
\$130	\$206	\$250
\$130	\$206	\$250

CEVICHES

Calamar	
Camarón con pulpo	
Caracol	
Jaiba	
Pescado	
Pulpo	
Vuelve a la vida	

CHICO	MEDIANO	GRANDE
100 gr	150 gr	200 gr
\$130	\$206	\$250
\$146	\$256	\$266
\$146	\$256	\$266
\$130	\$206	\$250
\$130	\$206	\$250
\$146	\$256	\$266
-	\$261 500 gr	\$317 700 gr

CALDOS, CREAMAS Y SOPAS

Caldo campechano	
-camarón y pescado-	
Caldo de almeja	
Caldo de camarón	
Caldo de jaiba	
Caldo de pescado	
Caldo de robalo	
Cazuela de mariscos	
Sopa de mariscos	
Sopa jarocho	
Crema de almeja	
Crema de camarón	
Crema de jaiba	
Crema de ostión	

CHICO	GRANDE
-	\$260 500 gr
-	\$205 500 gr
\$221 170 gr	\$241 200 gr
-	\$239 400 gr
\$215 200 gr	\$230 300 gr
-	\$344 300 gr
\$271 400 gr	\$291 600 gr
-	\$306 500 gr
-	\$306 600 gr
\$173 140 gr	-
\$173 140 gr	-
\$173 140 gr	-
\$173 140 gr	-

PASTAS

Espagueti a la marinera	
Espagueti con camarones	
Espagueti con camarones a la diablo cremoso	
Espagueti con pulpo	
Fetuccini con camarones estilo Roque	
Fetuccini con mariscos	
Linguine con camarones scampi	

PRECIO
\$316 155 gr
\$290 155 gr
\$310 155 gr
\$316 155 gr
\$310 155 gr
\$310 155 gr
\$310 250 gr

ARROCES

Arroz a la cubana	
Arroz a la marinera	
Arroz a la tumbada	
Arroz con camarón	
Arroz con pulpo	
Orden de arroz	

PRECIO	
\$166 150 gr	\$196 250 gr
\$245 150 gr	-
\$451 1 kg	-
\$240 150 gr	-
\$245 150 gr	-
\$71 300 gr	-

PAELLA

Arroz cocido con azafrán acompañado de camarón, jaiba, almejas, medallones de pescado, chistorra, salchicha coctelera, carne de cerdo y pollo.

La tradicional paella al estilo Mariscos Roque solo está disponible viernes, sábados y domingo.



CHICO	MEDIANO	GRANDE
1 kg	1.500 kg	1.800 kg
\$344	\$414	\$524



FILETES

Filete natural solo	
Filete natural -con ensalada o arroz-	
Filete capeado solo	
Filete capeado -con ensalada o arroz-	
Filete capeado con camarón	
Filete a la diablo	
Filete a la diablo con mariscos	
Filete a la plancha	
Filete a la Roque	
Filete a los 3 quesos	
Filete al acuyo	
Filete al ajillo	
Filete al cilantro	
Filete al gratín	
Filete al mojo de ajo	
Filete al pastor	
Filete al sol	
Filete bola	
Filete cantábrico	
Filete empanizado	
Filete empapelado	
Filete navarra	
Filete popeye	
Filete relleno de mariscos	
Filete relleno de camarón coctelero	
Filete con crema de champiñones	

PRECIO

\$135

130 gr

\$144

130 gr

\$131

130 gr

\$140

130 gr

\$180

250 gr

\$286

400 gr

\$341

400 gr

\$230

250 gr

\$291

250 gr

\$286

450 gr

\$286

250 gr

\$286

250 gr

\$286

250 gr

\$341

400 gr

\$230

250 gr

\$286

250 gr

\$286

250 gr

\$341

500 gr

\$341

800 gr

\$230

250 gr

\$286

250 gr

\$341

250 gr

\$341

800 gr

\$341

400 gr

\$416

300 gr

\$291

250 gr

\$386

400 gr

Sin mariscos

Con mariscos

CAMARONES

Todas las órdenes contienen 250 grs de camarones; el precio de cada orden es de:

\$326

A la diablo	Al coco
A la española	Al mango
A la holandesa	Al mojo de ajo
A la mantequilla	Al orange
A la mexicana	Al pastor
A la plancha	Al tamarindo
A la poblana	Con crema de elote
A la veracruzana	Empanizados
A los 3 quesos	Hawaianos
Al ajillo	Momia
Al cacahuete	Para pelar
Al chipotle	Zarandeados
Camarones pelados	\$330 250 gr

PULPOS

Todas las órdenes contienen 300 grs de pulpo; el precio de cada orden es de:

\$361

A la diablo	Al ajillo
A la gallega	Al mojo de ajo
A la mantequilla	Encebollado
A la veracruzana	En su tinta

PULPOS CON CAMARONES

Todas las órdenes contienen 250 grs de pulpo con camarones; el precio de cada orden es de: **\$340**

- Pulpo con camarones a la diablo
- Pulpo con camarones a la mantequilla
- Pulpo con camarones a la mexicana
- Pulpo con camarones a la veracruzana
- Pulpo con camarones al ajillo
- Pulpo con camarones al mojo de ajo
- Pulpo con camarones encebollados

ESPECIALIDADES DE LA CASA

- Alambre de mariscos
- Brochetas de camarón
- Burritos de camarón
- Chiles rellenos de camarón
- Filete hawaiano
- Mar y tierra
- Parrillada de mariscos -4 personas-
- Pierna de sirena
- Piña rellena de mariscos
- Plátano relleno de mariscos
- Pulpo a las brasas -pulpo entero-
- Salmón al gusto
- Salmón a los 3 quesos
- Salmón a la diablo con mariscos
- Tacos gobernador
- Piña rellena de camarones

PRECIO

\$386	400 gr	-
\$166	1pz	\$306 2 pzs
\$144	1pz	\$304 3 pzs
\$354	4 pzs	-
\$244	250 gr	\$341 550 gr
	Sin mariscos	Con mariscos
\$386	400 gr	-
\$786	-	-
\$331	550 gr	-
\$461	650 gr	-
\$331	550 gr	-
\$471	300 gr	-
\$341	250 gr	-
\$341	250 gr	-
\$505	350 gr	-
\$116	1pz	\$366 4 pzs
\$525	650 gr	-

LANGOSTINOS

Para determinar la preparación de los langostinos, te sugerimos consultar con tu mesero.

\$800
500 gr

Las salsas a elegir son: acuyo, chipotle, diablo, empapelado, hawaiano, mango, mexicana, pastor, tamarindo o veracruzana.

JAIBAS

- Jaibas a la diablo
- Jaibas al chipotle
- Jaibas al mojo de ajo
- Jaibas rellenas

PRECIO

\$371	1kg
\$371	1kg
\$371	1kg
\$304	4 pzs

MOJARRAS

El precio final del platillo será proporcional al peso por kilo de la mojarra en crudo; en caso de dudas pregunte a la persona que está a cargo de su mesa.

- Mojarra al mojo de ajo
- Mojarra frita al natural

KILO
Según tamaño
\$331

- Mojarra a la diablo
- Mojarra a la veracruzana
- Mojarra al acuyo
- Mojarra al ajillo
- Mojarra empapelada

KILO
(Incluye salsa de su elección)
Según tamaño
\$404

- Mojarra rellena de mariscos*
- Mojarra a la diablo con mariscos*

KILO
Según tamaño
\$331 **MÁS** **MARISCOS**
500 gr
\$344

*El precio final de estos platillos es la suma de lo que pese la mojarra cruda en kilos más los 500 grs. de mariscos.



HUACHINANGOS

El precio final del platillo será proporcional al peso por kilo del huachinango en crudo; en caso de dudas pregunte a la persona que está a cargo de su mesa.

Huachinango al ajillo
Huachinango al horno
Huachinango al mojo de ajo

KILO
Según tamaño
\$655

Huachinango a la diablo
Huachinango a la talla
Huachinango al acuyo
Huachinango empapelado

KILO
(Incluye salsa de su elección)
Según tamaño
\$730

Huachinango a la diablo con mariscos*

KILO Según tamaño **\$655** **MÁS** **MARISCOS** 500 gr **\$344**

*El precio final de estos platillos es la suma de lo que pese el huachinango crudo en kilos más los 500 grs. de mariscos.

ROBALO

El precio final del platillo será proporcional al peso por kilo del robalo en crudo; en caso de dudas pregunte a la persona que está a cargo de su mesa.

Robalo al ajillo
Robalo al horno
Robalo al mojo de ajo
Robalo frito natural

KILO
Según tamaño
\$655

Robalo a la diablo
Robalo a la talla
Robalo empapelado

KILO
(Incluye salsa de su elección)
Según tamaño
\$730

Robalo a la diablo con mariscos*

KILO Según tamaño **\$655** **MÁS** **MARISCOS** 500 gr **\$344**

*El precio final de estos platillos es la suma de lo que pese el robalo crudo en kilos más los 500 grs. de mariscos.

CARNE Y POLLO

Burritos de arrachera
Ensalada de pechuga de pollo
Pechuga empanizada
Tampiqueña

PRECIO
\$144 1 pz \$304 3 pzs
\$211 Orden \$161 1/2 orden
\$241 300 gr -
\$301 300 gr -

POSTRES

Duraznos con crema
Duraznos con rompopo
Flan napolitano
Fresas con crema
Pastel del día
Pastel especial

PRECIO

\$125
\$135
\$95
\$125
\$105
\$120

Plátanos fritos con crema

1 kg **500 gr** **300 gr**
\$215 \$145 -

Plátanos horneados con queso Oaxaca

- - \$120

HELADOS DE FRUTA NATURAL EN SU CASCARA

\$97

Algodón de azúcar
Cacao
Café capuchino
Coco
Cookies & cream
Elote
Fresas con crema
Limón
Limón con gomitas
Mamey

Mango
Manzana
Melón
Naranja
Piña
Queso con zarzamora
Tequila
Trufa
Vainilla, cajeta y nuez

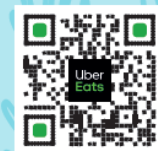


PROMOCIONES

Adultos mayores:
Al presentar su credencial vigente del INAPAM obtendrán un descuento de \$70 en su cuenta.

Cumpleañeros:
Al presentar su credencial vigente del INE y 5 invitados obtendrán \$300 de descuento en su cuenta. Válido en cada visita durante el mes del cumpleaños*

ORDENA EN



Lunes a domingo • 9 a 21 hrs.

Vía Dr. Gustavo Baz 292, La Loma 54060
Tlanepantla de Baz, Edo. de México, Mex

f MariscosRoque-GB i mariscosroque_gb B 557867 1483

☎ 55 2628 0009 ✉ clientesmrqbaz@gmail.com

🎧 mariscos.roque.gb

Solicite su factura en:
mariscosroque.com.mx/facturacion

mariscosroque.com.mx