



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 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.

CEVICHES ESTILO ROQUE

- Aguachile amarillo
- Aguachile de mango
- Aguachile negro
- Aguachile verde
- Atún
- Callo de hacha
- Robalo estilo Oaxaca
- Camaranes estilo Roque
- Camarones estilo Rincón Juárez

CHICO 100 gr	MEDIANO 150 gr	GRANDE 200 gr	JUMBO 250 gr
-	-	-	\$327
-	-	-	\$327
-	-	-	\$327
-	-	-	\$327
\$150	\$230	\$280	
			\$327
			\$330
			\$330
			\$316

BOTANAS

- Charola botanera
-cacahuates, 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
\$306	\$406	\$506	\$606
\$506 400 gr	-	-	-
\$76 200 gr	-	-	-
\$91 3 pzs	\$41 1 pz	-	-
\$267 3 pzs	\$127 1 pz	-	-
\$176 250 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

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.

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.

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.

Orden de espaguetti 250 gr.

Media orden de espaguetti 125 gr.

PRECIO

\$252

\$252

PRECIO

\$252

\$90

\$60

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
\$342 4 pzs	\$186 2 pzs
\$117	-
\$161	-
\$174	-
\$186	-

OSTIONES

- Ostiones 4x4
 Ostiones a la diabla
 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
\$363 25 pzs	\$313 15 pzs
\$363 25 pzs	\$313 15 pzs
\$363 25 pzs	\$313 15 pzs
\$308 35 pzs	\$261 25 pzs
\$363 25 pzs	\$313 15 pzs
\$328 25 pzs	\$238 15 pzs
\$433 25 pzs	\$315 15 pzs
\$314 14 pzs	\$230 8 pzs
\$327 14 pzs	\$252 8 pzs
\$530 14 pzs	\$380 8 pzs
Con camarones	

ALMEJAS

- Almejas a la mantequilla

PRECIO
\$277 25 pzs

COCTELES

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

CHICO 100 gr	MEDIANO 150 gr	GRANDE 200 gr
\$136	\$212	\$256
\$136	\$212	\$256
\$152	\$262	\$272
\$136	\$212	\$256
\$136	\$212	\$256
\$136	\$212	\$256
\$136	\$212	\$256

CEVICHES

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

CHICO 100 gr	MEDIANO 150 gr	GRANDE 200 gr
\$136	\$212	\$256
\$152	\$262	\$272
\$152	\$262	\$272
\$136	\$212	\$256
\$136	\$212	\$256
\$152	\$262	\$272
-	\$267 500 gr	\$323 700 gr

CALDOS, CREMAS 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 jaroche
 Crema de almeja
 Crema de camarón
 Crema de jaiba
 Crema de ostión

CHICO	GRANDE
-	\$266 500 gr
-	\$211 500 gr
\$227 170 gr	\$247 200 gr
-	\$245 400 gr
\$221 200 gr	\$236 300 gr
-	\$350 300 gr
\$277 400 gr	\$297 600 gr
-	\$312 500 gr
-	\$312 600 gr
\$179 140 gr	-

PASTAS

- Espaguetti a la marinera
 Espaguetti con camarones
 Espaguetti con camarones a la diabla cremoso
 Espaguetti con pulpo
 Fetuccini con camarones estilo Roque
 Fetuccini con mariscos
 Linguine con camarones scampi

PRECIO
\$322 155 gr
\$296 155 gr
\$316 155 gr
\$322 155 gr
\$316 155 gr
\$316 155 gr
\$316 250 gr

ARROCES

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

PRECIO
\$172 150 gr
\$251 150 gr
\$457 1kg
\$246 150 gr
\$251 150 gr
\$77 300 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 1 kg	MEDIANO 1.500 kg	GRANDE 1.800 kg
\$350	\$420	\$530



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 diabla
 Filete a la diabla 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
\$141 130 gr
\$150 130 gr
\$137 130 gr
\$146 130 gr
\$186 250 gr
\$292 400 gr
\$347 400 gr
\$236 250 gr
\$297 250 gr
\$292 450 gr
\$292 250 gr
\$292 250 gr
\$292 250 gr
\$347 400 gr
\$236 250 gr
\$292 250 gr
\$292 250 gr
\$347 500 gr
\$347 800 gr
\$236 250 gr
\$292 250 gr
\$347 800 gr
\$347 400 gr
\$422 300 gr
\$297 250 gr
\$392 400 gr

sin mariscos con mariscos

CAMARONES

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

\$332

A la diabla
A la española
A la holandesa
A la mantequilla
A la mexicana
A la plancha
A la poblana
A la veracruzana
A los 3 quesos
Al ajillo
Al cacahuate
Al chipotle
Camarones pelados

Al coco
Al mango
Al mojo de ajo
Al orange
Al pastor
Al tamarindo
Con crema de elote
Empanizados
Hawaianos
Momia
Para pelar
Zarandeados
\$330 250 gr

PULPOS

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

\$367

A la diabla
A la gallega
A la mantequilla
A la veracruzana

Al ajillo
Al mojo de ajo
Encebollado
En su tinta

PULPOS CON CAMARONES

Todas las órdenes contienen 250 grs de pulpo con camarones; el precio de cada orden es de: **\$346**

Pulpo con camarones a la diabla
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 diabla con mariscos
Tacos gobernador
Piña rellena de camarones

PRECIO

\$392	400 gr	-
\$172	1pz	\$312
\$150	1pz	\$310
\$360	4 pzs	-
\$250	250 gr	\$347
	Sin mariscos	550 gr
\$392	400 gr	Con mariscos
\$792		-
\$337	550 gr	-
\$467	650 gr	-
\$337	550 gr	-
\$477	300 gr	-
\$347	250 gr	-
\$347	250 gr	-
\$511	350 gr	-
\$122	1pz	\$372
\$531	650 gr	4 pzs



LANGOSTINOS

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

\$806
500 gr

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

JAIBAS

Jaibas a la diabla
Jaibas al chipotle
Jaibas al mojo de ajo
Jaibas rellenas

PRECIO

\$377	1kg
\$377	1kg
\$377	1kg
\$310	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
\$337

Mojarra a la diabla
Mojarra a la veracruzana
Mojarra al acuyo
Mojarra al ajillo
Mojarra empapelada

KILO
(Incluye salsa de su elección)
Según tamaño
\$410

Mojarra rellena de mariscos*
Mojarra a la diabla con mariscos*

KILO
Según tamaño
\$337 **MÁS** **\$350**

*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
\$661

Huachinango a la diabla
Huachinango a la talla
Huachinango al acuyo
Huachinango empapelado

KILO
(Incluye salsa de su elección)
Según tamaño
\$736

Huachinango a la diabla con mariscos*

KILO
Según tamaño
\$661 **MARISCOS**
500 gr **\$350**

*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
\$661

Robalo a la diabla
Robalo a la talla
Robalo empaapelado

KILO
(Incluye salsa de su elección)
Según tamaño
\$736

Robalo a la diabla con mariscos*

KILO
Según tamaño
\$661 **MARISCOS**
500 gr **\$350**

*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	
\$150 1pz	\$310 3pz
\$217 Orden	\$167 1/2 orden
\$247 300 gr	-
\$307 500 gr	-

POSTRES

- Duraznos con crema
- Duraznos con rompope
- Flan napolitano
- Fresas con crema
- Pastel del día
- Pastel especial

PRECIO

PRECIO
\$131
\$141
\$101
\$131
\$111
\$126

1kg	500 gr	300 gr
\$221	\$151	-

Plátanos fritos con crema

Plátanos horneados con queso Oaxaca

\$103

HELADOS DE FRUTA NATURAL EN SU CASCARA

- Algodón de azúcar
- Mango
- Cacao
- Manzana
- Café capuchino
- Melón
- Coco
- Naranja
- Cookies & cream
- Piña
- Elote
- Queso con zarzamora
- Fresas con crema
- Tequila
- Limón
- Trufa
- Limón con gomitas
- Vainilla, cajeta y nuez
- Mamey

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 cumpleañero*



ORDENA EN

Lunes a domingo • 9 a 21 hrs.

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

MariscosRoque-GB mariscosroque_gb 55 2628 0009 clientesmrbaz@gmail.com

mariscos.roque.gb

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

mariscosroque.com.mx