



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	-	-	-	\$327
Aguachile de mango	-	-	-	\$327
Aguachile negro	-	-	-	\$327
Aguachile verde	-	-	-	\$327
Atún	\$150	\$230	\$280	-
Callo de hacha	-	-	-	\$327
Robalo estilo Oaxaca	-	-	-	\$330
Camaranes estilo Roque	-	-	-	\$330
Camarones estilo Rincón Juárez	-	-	-	\$316

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	3	4	5
CERVEZAS	CERVEZAS	CERVEZAS	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.

PRECIO

\$252

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.

\$252

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.

PRECIO

\$252

Orden de espagueti 250 gr.

\$90

Media orden de espagueti 125 gr.

\$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 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
\$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	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

CEVICHE

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 jarocha	
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	-
\$179 140 gr	-
\$179 140 gr	-
\$179 140 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
\$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	\$202 250 gr
\$251 150 gr	-
\$457 1 kg	-
\$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 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	
\$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	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 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:

\$367

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: **\$346**

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

\$392 400 gr -	
\$172 1pz	\$312 2 pzs
\$150 1pz	\$310 3 pzs
\$360 4 pzs -	
\$250 250 gr	\$347 550 gr
Sin mariscos	Con mariscos
\$392 400 gr -	
\$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 4 pzs
\$531 650 gr -	

LANGOSTINOS

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

\$806
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

\$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 diablo
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 diablo con mariscos*

KILO
Según tamaño
\$337

MÁS

MARISCOS
500 gr
\$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 diablo
Huachinango a la talla
Huachinango al acuyo
Huachinango empapelado

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

Huachinango a la diablo con mariscos*

KILO Según tamaño **\$661** **MÁS** **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 diablo
Robalo a la talla
Robalo empapelado

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

Robalo a la diablo con mariscos*

KILO Según tamaño **\$661** **MÁS** **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 5 pzs
\$217 Orden \$167 1/2 orden
\$247 300 gr -
\$307 300 gr -

POSTRES

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

PRECIO

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

Plátanos fritos con crema

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

Plátanos horneados con queso Oaxaca

- - \$126

HELADOS DE FRUTA NATURAL EN SU CÁSCARA

\$103

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

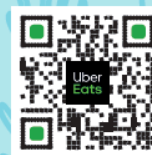


PROMOCIONES

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

Cumpleaños:
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 ✉ clientesmrgbaz@gmail.com

🎵 mariscos.roque.gb

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

mariscosroque.com.mx