



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

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
-	-	-	\$321
-	-	-	\$321
-	-	-	\$321
-	-	-	\$321
-	-	-	\$321
\$144	\$224	\$274	-
-	-	-	\$324
-	-	-	\$324
-	-	-	\$310

BUTANAS

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

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

\$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

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

\$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 100 gr	MEDIANO 150 gr	GRANDE 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 100 gr	MEDIANO 150 gr	GRANDE 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, 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 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
\$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 1 kg	MEDIANO 1.500 kg	GRANDE 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 gratin
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	1 kg
\$371	1 kg
\$371	1 kg
\$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 rompo
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 hornados 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

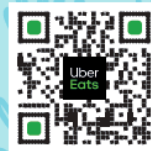


PROMOCIONES

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

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