

Entradas

Guacamole Mexicano	\$12.48
Aguacate, tomate, cebolla morada, serrano y pepino.	
* Toritos Especiales	4pz \$16.12 6pz \$20.28
Chile güero, camarón, queso mozzarella, enrollado en tocino, con salsa de la casa	
* Ostiones Regulares	6pz \$14.56 12pz \$24.96
Ostiones al natural, con limón a un lado.	
* Ostiones Especiales	6pz \$21.84 12pz \$41.60
Ostiones preparados con salsa de la casa, cayo de hacha y camarón cocido con cebolla y chile serrano.	
* Ostiones Ceviche	6pz \$18.20 12pz \$32.80
Ostiones frescos servidos en su concha, con tapa ceviche mixto de camarón, acompañados de limón fresco partido y un toque de nuestro sabroso jugo especial marisquero.	
* Sashimi de Atun	\$23.40
Tiras de atun marinado con la receta de la casa, chile serrano y cebolla cambray, decorado con salsa siracha.	
Empanadas Camaron	4pz \$10.70 6pz \$15.80
Preparadas con nuestra masa especial, receta de la casa, y rellenas de un delicioso guiso de camarón. Servidas sobre una cama de lechuga fresca y acompañadas nuestra salsa verde.	
Empanadas Marlin	4pz \$12.20 6pz \$17.30
Preparadas con nuestra masa especial, receta de la casa, y rellenas de un delicioso guiso de camarón. Servidas sobre una cama de lechuga fresca y acompañadas nuestra salsa verde.	
Queso Fundido	\$14.50
Queso mozzarella fundido, puede escoger entre camarón, chorizo, carne asada y pollo a la parrilla. Coronado con cebolla asada y cebollín fresco picado.	
Botanas	
* Botana de Camaron	\$26.00
Camaron cocido, camarón crudo, cebolla morada, pepino, chile serrano y chile quebrado, salseado con el sazón de la casa.	
* Botana de Camaron y Pulpo	\$31.20
Camaron cocido, camarón aguachile, pulpo, cebolla morada, pepino, chile serrano y chile quebrado, salseado con el sazón de la casa.	
* Botana de Cayo de Hacha	\$24.50
Cayo de acha, cebolla morada, pepino, chile serrano y chile quebrado, salseado con el sazón de la casa.	
* Botana de Camaron y Cayo	\$33.20
camarón cocido, camarón estilo aguachile y cayo de hacha, acompañados de cebolla morada y pepino, sazonados con limón, sal, pimienta y nuestra salsa marisquera de la casa.	
* Botana Cayomango	\$36.40
Camaron cocido, camarón aguachile, pulpo, atun, callo de acha, cebolla morada, pepino, mango, chile serrano y chile quebrado, salseado con el sazón de la casa.	
* Botana La Bandida	\$29.80
Camarón estilo aguachile, cayo de hacha, camarón cocido y atún fresco, sazonados con limón, sal, pimienta, chile serrano, nuestra salsa de la casa, salsa Huichol y chiltepin. Todo con un toque de jugo de coctel.	

Aguachiles

* Aguachiles Regulares	\$24.44
Camaron crudo o curtido, cebolla morada, chile serrano, chile quebrado, pepino, salseado con el sazón de la casa a escoger entre salsa negra y verde.	
* Aguachiles Especiales	\$30.68
Camaron crudo, camarón cocido, cebolla, morada, chile serrano, chile quebrado, pepino, salseado con el sazón de la casa a escoger entre salsa negra y verde.	
* Aguachiles Cocidos	\$30.68
Camaron cocido, cebolla, morada, chile serrano, chile quebrado, pepino, salseado con el sazón de la casa a escoger entre salsa negra y verde.	
* Aguachiles Tatemado	\$24.44
Camaron crudo, camarón cocido, cebolla, morada, chile serrano, chile quebrado, pepino, salseado con el sazón de la casa tatemada.	
* Aguachiles Cayomango	\$24.44
Camaron crudo, camarón cocido, cebolla, morada, chile serrano, chile quebrado, pepino, salseado con el sazón de la casa con sabor de mago.	

Ceviches

Ceviche de Camaron Cocido	\$24.44
Camaron cocido picado, cebolla morada, pepino, chile serrano, chile quebrado, tomate, aguacate, caldo de camarón.	
* Ceviche de Camaron Mixto	\$24.44
Camaron cocido picado, camarón crudo, cebolla morada, pepino, chile serrano, chile quebrado, tomate, aguacate, caldo de camarón.	
* Ceviche de Pescado	\$24.44
Pescado curtido en limon, cebolla morada, pepino, chile serrano, chile quebrado, tomate, aguacate, caldo de camarón.	
* Ceviche Mitotero	M \$30.68 G \$34.84
Pescado curtido en limon, camarón con cabeza, camarón cocido, cayo de acha, atún, mango, cebolla morada, pepino, chile serrano, chile quebrado, tomate.	
Ceviche Cayomango	\$28.60
Camaron cocido, camarón crudo, atún, cayo de hacha, cebolla morada, pepino, chile serrano, chile quebrado y mango.	
Tosti-ceviche	\$18.90
Combinación de camarón cocido, camarón estilo aguachile y pulpo. Acompañados de pepino y cebolla morada. Todo sazonado con limón, sal, pimienta y un ligero toque de clamato. Servido sobre una crujiente cama de tradicionales Tostitos	

Cocteles

Coctel de Camaron	\$25.48
Camaron cocido, cebolla morada, pepino, chile serrano, chile quebrado, aguacate, caldo de camarón.	
Coctel de Camaron y Pulpo	\$27.56
Camaron cocido, pulpo, cebolla morada, pepino, chile serrano, chile quebrado y aguacate, caldo de camarón.	
Campechana Cayomango	\$29.11
Camaron cocido, pulpo, atún, camarón crudo, cebolla morada, pepino, chile serrano, chile quebrado y mango.	
* Coctel Cayomango	\$29.64
Camaron cocido, pulpo, atún, camarón crudo, cebolla morada, pepino, chile serrano, chile quebrado y mango.	
* Coctel Cura Cruda	\$29.80
Coctel fresco servido en tarro grande con una base de ceviche de pescado, acompañado de camarón cocido y crudo picado, cayo de hacha picado y pulpo. Cebolla morada, pepino. Acompañado de nuestra michelada especial.	
* Coctel El Malefico	\$34.68
Coctel fresco de mariscos con camarón crudo estilo aguachile, cayo de hacha picado y cuatro ostiones frescos, nuestro jugo especial de cocteles, con un toque de limón, sal, pimienta y chile serrano.	
* Coctel Charito	\$24.50
camarón cocido, camarón crudo picado, cebolla morada y pepino, sazonado con limón, sal, pimienta y clamato. Decorado con dos camarones cocidos y un camarón con cabeza	

Tostadas

* Tostada Ceviche de Camaron	\$7.56
Camaron cocido picado, camarón crudo, tomate, pepino, cebolla morada, chile serrano, aguacate, caldo de camarón.	
* Tostada Ceviche de Cam. Cocido	\$7.56
Camaron cocido picado, tomate, pepino, cebolla morada, chile serrano, chile quebrado, aguacate, caldo de camarón.	
* Tostada de Cayo de Acha	\$10.89
Cayo de acha, cebolla morada, pepino, chile serrano, chile quebrado, salseado con el sazón de la casa.	
* Tostada de Pescado	\$6.56
Pescado curtido en limon, tomate, pepino, cebolla morada, aguacate y chile serrano y chile quebrado.	
* Tostada Aguachile	\$8.16
Camaron aguachile, cebolla morada, pepino, chile serrano, chile quebrado, salseado con el sazón de la casa.	
* Tostada Atun	\$10.16
Atun picado en cubos, cebolla morada, pepino, mango, limon, sal,pimienta, salsa de la casa nuestro jugo especial coronada con aguacate, chile serrano y chile quebrado.	
* Tostada Cayomango	\$19.24
Atun, callo de acha, Camarón cocido picado, pulpo, mango, cebolla morada, pepino, chile serrano y dip de la casa.	

Especialidades

* Molcajete Los Charos	\$37.96
Camaron con cabeza cocido, Camarón aguachile, pulpo, cayo de acha, cebolla morada, chile serrano, chile quebrado y pepino.	
* Molcajete Ogaz	\$33.80
Camaron cocido picado, camarón crudo picado, camarón aguachile, pulpo, atún, cebolla morada, pepino, chile serrano, chile quebrado y mango.	
* Torre Cayomango	\$36.40
Cevihe de camarón cocido y crudo, callo de acha, pulpo, camarón aguachile, cmaron cocido entero, cebolla morada, pepino, aguacate, salsa de la casa tatemada.	
* Torre Charo	\$28.30
Camarón crudo picado, cubos de atún y camarón cocido, sazonados con limón, sal, pimienta, cebolla morada, pepino y un toque de nuestra salsa marisquera. Coronado con rebanadas de aguacate y un camarón con cabeza.	
* Torre Atun	\$26.50
armada con rebanadas de aguacate, cubos de atún fresco y camarón estilo aguachile, sazonados con limón, sal, pimienta, cebolla morada, pepino y un toque de nuestra especial salsa marisquera. Coronada con crujiente poro frito y aderezo de la casa	
Molcajete el Rey	\$40.04
Camaron, pulpo cocinado con vegetales y el dip de la casa, 2 filetes zarandeados, se sirve en molcajete caliente, con queso mozzarella gratinado.	
Caldo Siete Mares	\$28.48
Camaron, pulpo, cayo de hacha, camarón con cabeza, filete de pescado, cebollín, chile morrón, cebolla, tomate, apio, zanahoria.	
Mojarra Frita	\$22.36
Mojarra sazonada y frita, arroz, salsa Mexicana, papas fritas, ensalada y salsa picosa.	
Parrillada Caliente	\$45.36
Combinación de carne asada, pollo a la parrilla asados con chorizo, salchicha estilo Louisiana, camarones cucaracha y camarones rellenos. Servida con papa asada gratinada, chiles güeros toreados, cebolla cambray, aguacate fresco y pico de gallo. Incluye tortillas de maíz. (Dos personas)	
Pulpo Zarandeado	\$44.20
Pulpo entero sazonado con nuestro adobo especial, asado al grill. Servido sobre una cama de lechuga romana con tomate asado, acompañado de puré de papa , arroz de la casa y espárragos envueltos en tocino crujiente.	
Chicharron Pescado	\$22.36
Cubos de pescado sazonados y fritos hasta lograr una textura crujiente por fuera y jugosa por dentro. Servidos sobre una fresca cama de ensalada verde y acompañados de nuestra salsa verde especial y tortillas de maíz	

Steaks

* Rib Eye Aguachile	\$46.28
Rib Eye, Cebolla morada, tomate, cherry, cebolla cambray y poro, con salsa de la casa.	
* Rib Eye Tatemado	\$46.28
Rib Eye, Cebolla morada, tomate cherry, cebolla cambray y poro, con salsa de la tatemada,	
* Rib Eye Mexicano	\$57.20
Rib eye, guacamole mexicano, papas fritas, ensalada, cebolla cambray, tomate cherry, chile serrano.	
* NY Steak	\$46.80
Ny Steak, esparragos, tocino, pure de papa, limon y ajo deshidratado.	
* Chicharron Tatemado	\$46.80
Jugosa pieza de rib eye troceada, sazonada y frita. Servida bañada en nuestra salsa tatemada de la casa, con un toque de limón, cebolla morada, y coronada con cebollín y chile serrano.	

Quesadillas

Quesadilla de Marlin	\$15.60
Tortilla de harina, marlin guisado con el sazón cayomango y queso mozzarella, acompañados de arroz y ensalada.	
Quesadilla de Camaron	\$15.60
Tortilla de harina, camarones guisados con el sazón cayomango y queso mozzarella, acompañados de arroz y ensalada.	
Quesadilla Presidencial	\$22.88
Marlin estilo cayomango, camarones rellenos, queso mozzarella, tortilla de harina, acompañados de arroz y ensalada.	
Quesadilla Gobernador	\$22.36
Tortilla de harina, queso mozzarella, camarones, marlin, col morada y aguacate.	
Burro Percheron	\$24.36
Tortilla Tradicional burrito estilo Sonora, relleno de jugosa carne asada, tocino crujiente, aguacate, cebolla asada y tomate fresco. Servido con aderezo cremoso de cilantro y salsa roja picante.de harina, queso mozzarella, camarones, marlin, col morada y aguacate.	
Percheron Especial	\$26.50
Burrito estilo Sonora relleno de jugosa carne asada, aguacate, cebolla asada y tomate fresco, envuelto en tocino asado para un toque crujiente y sabroso. Servido en rollos tipo sushi y acompañado de aderezo cremoso de cilantro y salsa roja picante.	
Burro Mar y Tierra	\$24.36
Tortilla de harina, queso mozzarella, camarones, marlin, col morada y aguacate.	

Tacos

(La orden de tres van con de ensalada y arroz.)	
Taco de Camaron Capeado	\$6.80
Camaron cubierto y frito con nuestro capeado especial y servido en tortilla de maíz.	
Taco de Pescado Capeado	\$5.07
Pescado cubierto y frito con nuestro capeado especial y servido en tortilla de maíz.	
Taco de Pulpo	\$9.88
Tortilla de maíz, pulpo guisado a las hiervas finas, acompañado de cebolla y cebollín.	
Taco de Marlin	\$9.88
Tortilla de maíz, marlin guisado con el sazón Cayomango, costra de queso mozzarella, cebolla, cebollín, chile serrano y aderezo.	
Tacos Cayomango	\$27.56
Tortilla de maíz, con costra de queso, camarones guisados, cebolla, col morada, aguacate y salsa de la casa.(Orden de 3 tacos)	
Taco Roca	\$11.96
Camaron capeado, cebolla morada, costra de queso mozzarella, col morada, chile serrano, aguacate ajonjolí y cebollín.	
Taco Gobernador	\$7.02
guiso de la casa a base de camarón picado, chile, tomate y cebolla, mezzclado con queso gratinado. Montado en una tortilla dorada con mantequilla	
Tacos Carne Asada	\$18.96
Tradicional taco de carne asada en tortilla de tu eleccion. Servido con cebolla asada y pico de gallo. (Orden de 3 tacos)	

Camarones

(Acompañados de ensalada y arroz.)	
Camarones Empanizados	\$26.52
Camarones con el empanizado de la casa y dip de la casa.	
Camarones al Mojo de Ajo	\$26.52
Camarones a la plancha guisados con mantequilla y ajo, cebolla guisada.	
Camarones a la diabla	\$26.52
Camarones guisados con salsa picante Cayomango.	
Camarones Rellenos	\$26.52
Camarones envueltos con tocino, rellenos de queso crema y dip de la casa.	
Camarones Cucarachas	\$26.52
Camarones guisados a la plancha con cascara, con salsa de aguachile, acompañado de una cama de ensalada.	

Filete de Pescado

(Acompañados de ensalada y arroz.)	
Filetes Empanizados	\$22.36
Filete de pescado con el empanizado de la casa y dip de la casa.	
Filete al Mojo de Ajo	\$24.44
Filete de pescado, guisado con mantequilla y ajo, cebolla guisada.	
Filete Zarandeado	\$24.44
Filete de pescado, guisado con el sazón cayomango, cebolla guisada y dip de la casa.	

Ensaladas

Ensalada BBQ	\$16.60
Jugosos boneless bañados en salsa barbecue, servidos sobre una cama de ensalada fresca con lechuga romana,col morada, zanahoria, aguacate, tomate cherry y ajonjolí tostado. Acompañados de aderezo ranch.	
Ensalada Camaron Tempura	\$18.60
Camarones tempura servidos sobre una cama de nuestra ensalada verde tradicional. Acompañada del aderezo de tu preferencia.	
Ensalada Roca	\$22.50
Camarones Roca servidos sobre una cama de lechuga romana, col morada, tomate cherry, cebollín y mango fresco. Acompañada de bolitas de queso crema empanizadas y crujientes, aderezo ranch, un toque de salsa sriracha y nuestro aderezo especial de la casa.	

Burgers y Altitas

Hamburguesa de Carne	\$15.28
Carne Preparada con el sazón Cayomango, queso amarillo, lechuga, tomate, cebolla blanca, aguacate, y papas fritas.	
Hamburguesa de Tres Quesos	\$19.44
Carne Preparada con el sazón Cayomango, queso amarillo, queso chedar, queso mozzarella, lechuga, tomate, cebolla blanca, aguacate, y papas fritas.	
BONE-IN / BONE-LESS	
6pz \$10.92 12pz \$16.64 16pz \$20.80	

BBQ Mango
Bufalo Coockie

Sushi

Cordon Blue Roll	\$17.50
Pollo, carne, tocino, queso crema, aguacate, queso mozzarella, salsa de la casa EEL sauce.	
Texas Asada Roll	\$18.90
Carne asada, camarón cocido, queso crema, pepino, aguacate, chile serrano, cebolla, salsa de la casa EEL sauce.	
Sinaloa Roll	\$16.70
Camaron tempura, crab, pepino, aguacate, camarón cocido queso crema, salsa de la casa EEL sauce.	
Norteno Roll	\$17.50
Camaron tempura, pollo, tocino, queso crema, pepino, aguacate, queso mozzarella, salsa de la casa EEL sauce.	
Patron Roll	\$17.20
Camaron tempura, spicy crab, pepino, aguacate, spicy tuna y chile serrano con siracha.	
California Roll	\$14.50
Crab mix, aguacate, pepino.	
Cayomango Vip	\$18.90
Camaron cocido, queso crema, pepino, aguacate, crab y camarón tempura, arriba salsa de la casa EEL sauce.	
Cielo Mar y Tierra	\$18.50
Camaron tempura, pollo, carne, queso crema, aguacate, pepino, salsa de la casa EEL Sauce.	
Mochomo	\$17.50
Rollo empanizado relleno de queso crema, aguacate, pollo y carne asada, cubierto con queso gratinado. Coronado con boneless crujientes banados en salsa de tu eleccion, Tampico, aderezo de chipotle y un toque de salsa de anguila.	
Pancho Villa	\$17.50
Rollo empanizado relleno de queso crema, aguacate, pepino, chile caribe, tocino y jugosa carne asada. Coronado con bolitas de tampico, chile serrano, aderezo de chipotle, salsa de anguila y un toque de sriracha	

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.

*GRATUITY OF 18% IS CHARGED AUTOMATED ON THE BILL AFTER \$200.00 OR 6 PEOPLE.



CAYOMANGO

Comparte Tu Experiencia



Cayomanogusa.com