

MENÚ

SEPTIEMBRE 2022



BIENVENIDOS
@LSHRIMPOFICIAL





Salchicha

Elote

Camarón

Papa

**¡Come
con tus
manos!**

LIBRAS

MARISCO EN BOLSA

PASO 1 (LO PRIMERO)

ELIGE UN MARISCO

LIBRA DE CAMARÓN

Camarones de la mejor calidad cocidos hasta llegar a su punto exacto, bañados en nuestra deliciosa receta de la casa.

Solo Camarón \$255.⁰⁰

Con todos los Extras \$360.⁰⁰
"Salpapel" (salchicha, papa, elote)

LIBRA DE JAIBA

Las mejores jaibas del Pacífico, cocidas al momento y bañadas en salsa especial de la casa.

Solo Jaiba \$200.⁰⁰

Con todos los Extras \$290.⁰⁰
"Salpapel Jaiba" (salchicha, papa, elote)

LIBRA DE KING CRAB LEGS

Patas de Cangrejo Gigantes traídas desde las frías aguas de Alaska, perfectamente cocidas al vapor y bañadas en nuestra deliciosa receta de la casa.

Precio por gramo (solo en temporada)

PASO 2 (LO QUE SIGUE)

ELIGE EXTRAS

ELOTE

No puede faltar en tu bolsa el exquisito elote amarillo ¡Te va a encantar! \$40.⁰⁰

PAPA CAMBRAY

Pequeñas papas cocidas que le agregan un sabor original a tu bolsa. \$35.⁰⁰

SALCHICHA

Salchicha ahumada 100% carne de res, elaborada a partir de selectos cortes de carne de res y finos ingredientes. \$50.⁰⁰

PASO 3 (LO ESENCIAL)

ELIGE SALSA

SALSA DE LA CASA

HABANERO \$10.⁰⁰

CHILTEPIN \$10.⁰⁰

¿Quieres más salsa para tus mariscos?
Porción extra. \$50.⁰⁰

Una libra equivale a 454 Gr.

ENTRADAS

AGUACHILE DE RIBEYE \$210.00

Cubos de ribeye angus sellados y curtidos en salsa de chile chiltepin, montado sobre una cama de aguacate.

TATAKI DE ATÚN \$65.00

Atún fresco sellado con ajonjolí, hojuelas de ajo y cebollita morada curtida montado sobre un espejo de salsa ponzu cítrica.

CAMARÓN ENAMORADO \$90.00

Camarones cocidos rebozados en un aderezo picosito con un gratinado espectacular.

PAPAS A LA FRANCESA \$80.00

CEVICHITO MORITA \$95.00

Rico ceviche de camarón y atún, con un toque dulce de mango, bañado con una salsa especial ahumada y cítrica.

*Mango por temporada

CEVICHITO DE ATÚN \$80.00

Atún fresco en forma de pirámide, coronado con aguacate, poro y ajonjolí, montado sobre un espejo de salsa Ponzu con ligeras notas de mezcal ¡Una explosión de sabores!.

CEVICHITO RUBÍ \$70.00

Frescura tropical, combinación de camarón crudo y cocido, montado sobre un espejo de salsa de fresa "agridulce"

SHOT DE OSTIÓN \$35.00



➤ **AGUACHILE DE RIBEYE**



➤ **TATAKI DE ATÚN**



➤ **CAMARÓN ENAMORADO**



FAVORITOS

de la casa



➤ CEVISHRIMP

¡De los favoritos! Camarón cocido acompañado de ralladuras de pepino, jícama, mango*, limón y un toque de salsas. \$240.⁰⁰

*Mango por temporada

➤ AGUACHILE TRADICIONAL

¡Un clásico Culichi! Camarón fresco mariposeado acompañado de pepino, cebolla, chile serrano y el toque secreto de la casa. \$165.00



➤ CAMARONCITOS FRITOS

¡Ni te lo imaginabas! Camarones fritos en aceite hasta llegar a un punto crujiente ¡Los clásicos y originales camarones cucaracha! \$185.00



EMPANADITAS DE CAMARÓN

¡Tienes que probarla! Empanada frita rellena de un guiso de camarón y queso a la mexicana, con un toque de nuestra salsa secreta, orden 3 piezas \$95.00



TACOS

ATÚN AL PASTOR \$60.00

Atún en adobo al pastor, acompañado de cebolla caramelizada y piña tatemada, con un sello de queso.

CAMARÓN \$60.00

Camarón capeado acompañado de col morada y cebollín, coronado con un abanico de aguacate.

RIB EYE \$100.00

¿Muy parrillero? Nuestras tiras de Rib eye Angus sobre una tortilla con sello de queso, acompañado de cebolla asada, rábano y aguacate.

➤ TACO DE RIB EYE



➤ TACO DE CAMARÓN



➤ TACO ATÚN AL PASTOR

➤ PATATAS CAJÚN

Deliciosas patatas gratinadas, con nuestra salchicha ahumada de res y bañadas con nuestra deliciosa salsa secreta \$155.⁰⁰



➤ Q'CHILE

Camarones salteados al Cajún con chile Anaheim, montado sobre una tortilla frita y finalmente gratinado hasta tomar un dorado perfecto. \$115.⁰⁰

SOPAS



AGUACHILITO CALIENTE 🔥 \$60.00

Para esas buenas desveladas ¡Vuelve a la vida! Aguachile caliente en caldo. 🌶️

COCTELERÍA



➤ GIN-KISS

Un gin and tonic con sabor a frutos tropicales dejará en tu paladar un mundo de sabores encontrados. \$100.00

➤ BRIZZO-TONIC

Es una bebida muy refrescante para una tarde calurosa y lista para disfrutar con el platillo que sea de la casa LShrimp \$100.00





> ROJO AMANEGER

Combinación de jugos rojos y vino rosado, hacen una combinación perfecta. \$95.⁰⁰



> L-MOJITO

El tradicional mojito, bebida perfecta para refrescarse. \$90.⁰⁰



> MOJITO DEL BOSQUE

Algo tradicional pero de forma diferente, una combinación de frutos rojos y cítricos. \$90.⁰⁰



> MANGO DREAM

Frappé agridulce natural, muy refrescante, decorado con mango natural. \$120.⁰⁰



> ITALIANO

Vino tinto (Shiraz) combinado con nuestro jarabe de la casa, un trago muy delicioso en cuerpo y textura. \$95.⁰⁰

> SEDUCTOR

Bebida fresca y deliciosa; miel de agave y zumo de limón real, combinado con tequila blanco. \$100.⁰⁰





> PIÑA COLADA

La Frescura de la Piña y el Ron fusionadas en el punto exacto. \$110.⁰⁰

> VIVA MÉXICO

El legendario Mezcal combinado con zumo de piña, escarchado con sal de gusano. \$100.⁰⁰



> CARAJILLO

Sus Sabores y olores te envuelven al modo que disfrutas un buen café de otra manera. \$120.⁰⁰

> EL AZUL

Bebida a base de 5 licores ideal para terminar una cena o empezar la fiesta. \$120.⁰⁰



BEBIDAS

Jamaica 600 ML \$35.⁰⁰

Limonada 600 ML \$35.⁰⁰

Limonada mineral \$60.⁰⁰

(servido en garrafa de litro)

Agua natural \$25.⁰⁰

(servido en botella de 600ml)

Refrescos \$35.⁰⁰

**De la línea Coca Cola
variedad de sabores.**

(Presentación de 600ml)

Cerveza

Ultra \$45.⁰⁰

Stella \$45.⁰⁰

Bud Light \$40.⁰⁰

Pacífico \$45.⁰⁰

Pacífico Light \$45.⁰⁰

Modelo Especial \$45.⁰⁰

Negra Modelo \$45.⁰⁰

Corona \$45.⁰⁰

Preparados

Tarro Michelada \$15.⁰⁰

Tarro Salseado \$20.⁰⁰

Clamato \$25.⁰⁰

Licores

Whisky, Tequila, Ron,

Vodka, Vino tinto.

KIDS MENÚ



PALOMITAS DE CAMARÓN \$115.00

Trocitos de camarón capeados en forma de palomitas de maíz, acompañado de papas fritas.



NUGGET DE POLLO \$90.00

Crujientes Nuggets 100% pechuga de pollo, acompañados de papas fritas.



NUGGETS DE PESCADO \$95.00

Pescado fresco capeado en una mezcla original de la casa. ¡Ricos y saludables!



DEDOS DE QUESO \$105.00

Deliciosas tiras de queso fundido, envueltos en crujiente empanizador.



PAPAS EN GAJOS \$85.00





L'Shrimp® es un restaurante de mariscos en bolsa, con un concepto tropicalizado, traído desde el estado del "Shrimp Boil" Louisiana, E.U.A.

Como SINALOENSES y amantes de la cocina del mar, hemos creado recetas únicas como nuestra original salsa secreta de la casa, la cual hace de nuestros platillos una experiencia distinta y deliciosa.

Regresa Pronto
Familia L'Shrimp®

www.LShrimp.com

  @LShrimpOficial

Franquicias  +52 667 371 91 44
Queremos escuchar tus opiniones.

Precios incluyen IVA