



Barrita marisquera

LA CAPITAL DEL AGUACHILE

MORELOS - MÉXICO



☎ **735 338 0056** 📞 **998 279 7486**

MÚSICA EN VIVO, AREA INFANTIL Y AMBIENTE FAMILIAR

¡TU SALUD ES PRIMERO! AVÍSANOS SI TIENES ALERGIA A MARISCOS O A ALGÚN ALIMENTO

***TODOS NUESTROS MARISCOS SON PESADOS EN CRUDO
Y TODOS LOS PLATILLOS SON PREPARADOS AL MOMENTO***

* PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

BIENVENIDAS TODAS LAS TARJETAS



PARA EMPEZAR

AROS DE CEBOLLA \$65

6PZ DE AROS DE CEBOLLA EMPANIZADOS

EMPANADA DE CAMARÓN \$95

RELLENA CON 40GRS DE CAMARON PACOTILLA, CILANTRO, CEBOLLA JITOMATE Y AGUACATE.

TACOS DE CAZÓN \$80

3 PIEZAS DE QUESADILLAS FRITAS CON 60GRS DE PESCADO CAZÓN CADA UNA CON ADEREZO CHIPOTLE.

PESCADILLAS \$80

3 PIEZAS DE QUESADILLAS FRITAS CON 60 GRS DE PESCA BLANCA CADA UNA CON ADEREZO CHIPOTLE

REBOZADOS⁵ \$99

5 PIEZAS DE TIRAS DE TILAPIA (250 GRS) CAPEADAS CON HARINA, ACOMPAÑADAS CON ADEREZO TARTARA DE LA CASA

REBOZADOS¹⁰ \$190

10 PIEZAS DE TIRAS DE TILAPIA (500 GRS) CAPEADAS CON HARINA, ACOMPAÑADAS CON ADEREZO TARTARA DE LA CASA

PARA PICAR

CAMARONES PARA PELAR \$170 | \$320

CEVICHE DE PESCADO \$170 | \$320

CEVICHE DE CAMARÓN \$220 | \$410

CEVICHE DE PULPO \$290 | \$550

FISH&CHIPS \$160

250GRS DE FILETE DE PESCADO EN TIRAS REBOZADOS EN HARINA, ACOMPAÑADOS CON PAPAS A LA FRANCESA Y UNA ENSALADA DE COL MORADA, ZANAHORIA Y ADEREZO CHIPOTLE.

★ SHRIMP&CHIPS \$185

250GRS DE CAMARONES REBOZADOS EN HARINA, ACOMPAÑADOS CON PAPAS A LA FRANCESA Y UNA ENSALADA DE COL MORADA, ZANAHORIA Y ADEREZO CHIPOTLE.



TORITO

\$120

2 TORTILLAS DE HARINA CON 1 CHILE GUERO FRITO, 120 GRS DE MARLIN, 3 CAMARONES REBOZADOS, QUESO CREMA, QUESO GRATINADO, AGUACATE, AJONJOLI NEGRO Y ADEREZO CHIPOTLE.



TACO DE CAMARON EMPANIZADO \$105

2 TORTILLAS DE HARINA CON CAMA DE ENSALADA (ZANAHORIA CON COL MORADA Y ADEREZO CHIPOTLE) CUBIERTO CON 3 CAMARONES EMPANIZADOS Y AGUACATE CON ADEREZO CHIPOTLE.

GOBERNADOR DE MARLIN \$65

TORTILLA DE HARINA RELLENA DE 50 GRS DE MARLIN, PIMIENTO MORRÓN, CEBOLLA Y QUESO GRATINADO

AROS DE CALAMAR \$120

6 PIEZAS DE AROS DE CALAMAR EMPANIZADOS

GOBERNADOR DE CAMARÓN \$65

TORTILLA DE HARINA RELLENA DE 50 GRS DE CAMARÓN, PIMIENTO MORRÓN, CEBOLLA Y QUESO GRATINADO

GOBERNADOR DE PULPO \$65

TORTILLA DE HARINA RELLENA DE 50 GRS DE PULPO, PIMIENTO MORRÓN, CEBOLLA Y QUESO GRATINADO

TACO DE CAMARON AL AJILLO \$115

2 TORTILLAS DE HARINA CON CAMA DE ENSALADA DE ZANAHORIA CON COL MORADA CUBIERTO CON 3 CAMARONES ASADOS CON AJO Y CHILE GUAJILLO, AGUACATE Y ADEREZO CHIPOTLE

PARA CALDEAR

CONSOME CHICO \$40

CONSOME SERVIDO EN UNA TAZA, CON PAPAS Y ZANAHORIA SIN CAMARON ACOMPAÑADO CON CILANTRO CEBOLLA MORADA Y AGUACATE.

CONSOME GRANDE \$60

CONSOME SERVIDO EN PLATO, CON PAPAS Y ZANAHORIA SIN CAMARON ACOMPAÑADO CON CILANTRO CEBOLLA MORADA Y AGUACATE.

CALDO DE CAMARON^{CH} \$70

CONSOME CON 2 CAMARONES PARA PELAR SERVIDOS EN UNA TAZA CON PAPA Y ZANAHORIA, ACOMPAÑADO CON CILANTRO, CEBOLLA MORADA Y AGUACATE

CALDO DE CAMARON^{GR} \$130

CONSOME CON 4 CAMARONES PARA PELAR SERVIDOS EN UN PLATO HONDO CON PAPA Y ZANAHORIA, ACOMPAÑADO CON CILANTRO CEBOLLA MORADA Y AGUACATE

SOPA DE TORTILLA CON CAMARÓN \$135

SOPA ARTESANAL DE LA CASA ACOMPAÑADA DE 60 GRS DE CAMARON COCIDO, CREMA, QUESO GRATIN, CHICHARRON, GUAJILLO (CORTADO), AGUACATE Y TORTILLA CORTADA FRITA

SOPA DE MARISCOS \$205

CALDO DE CAMARON SERVIDO EN UN PLATO HONDO, CON PAPAS Y ZANAHORIA, JAIBA (1PZ), ALMEJA (3PZ), CAMARON CABEZA (3PZ), ½ TILAPIA, 50GRS DE PULPO PICADO, CILANTRO CEBOLLA Y AGUACATE





TOSTADAS



T. PULPO ENAMORADO ESTILO BARRITA

JITOMATE, CEBOLLA, CHILE SERRANO, 80GR DE PULPO PICADO REVUELTO CON ADEREZO CHIPOTLE CON LÁMINAS DE AGUACATE

\$99

★ T. CALLO RASURADO

80GR DE CALLO PICADO, PEPINO, CEBOLLA MORADA, BAÑADO EN SALSAS NEGRAS CUBIERTO CON LÁMINAS DE AGUACATE

\$115

T. CAMARON TEMPURA

TOSTADA DE BUÑUELO CON 3 CAMARONES REBOSADOS, EN UNA BASE DE ENSALADA DE ZANAHORIA, COL MORADA Y ADEREZO CHIPOTLE, CON LÁMINAS DE AGUACATE Y AJONJOLI NEGRO CON REDUCCION DE VINAGRE BALSAMICO.

\$85

★ TRIO DE TOSTADAS

1 TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO, 1 TOSTADA DE ATUN SELLADO Y 1 TOSTADA DE CAMARON TEMPURA.

\$235

T. CAMARON

80 GRS DE CAMARÓN COCIDO ACOMPAÑADO CON PEPINO, JITOMATE, CEBOLLA MORADA, CON LÁMINAS DE AGUACATE Y ADEREZO CHIPOTLE

\$85

T. PULPO

80GRS DE PULPO PICADO ACOMPAÑADO CON PEPINO, JITOMATE, CEBOLLA MORADA, CON LÁMINAS DE AGUACATE Y ADEREZO CHIPOTLE

\$100

T. MARLIN

200GRS DE PREPARADO DE MARLIN AHUMADO, CON LÁMINAS DE AGUACATE Y ADEREZO CHIPOTLE

\$130

T. ATUN SELLADO

80GRS DE ATÚN EN LÁMINAS, CUBIERTO CON CEBOLLA FRITA, CON LÁMINAS DE AGUACATE Y ADEREZO CHIPOTLE Y REDUCCION DE VINAGRE BALSAMICO.

\$90

★ T. ATUN RASURADO

80GRS DE ATÚN PICADO, PEPINO, CEBOLLA MORADA, CHILE SERRANO, BAÑADO EN SALSAS NEGRAS CUBIERTO CON LÁMINAS DE AGUACATE

\$95

T. AGUACHILE CAMARON

70GRS DE CAMARÓN CRUDO COCIDO CON LIMÓN, CON PEPINO EN MEDIA LUNA, CEBOLLA MORADA, CON LÁMINAS DE AGUACATE, BAÑADO EN SALSA A ELEGIR (VERDE, ROJO O NEGRO).

\$95

T. AGUACHILE PULPO

80GRS DE PULPO PICADO, CON PEPINO EN MEDIA LUNA, CEBOLLA MORADA, CON LÁMINAS DE AGUACATE, BAÑADO EN SALSA A ELEGIR (VERDE ROJO O NEGRO).

\$120

★ T. ATUN TROPICAL

80GRS DE ATÚN SELLADO PICADO, PEPINO, CEBOLLA MORADA, MANGO EN ALMIBAR, CHILE SERRANO, BAÑADO EN SALSAS NEGRAS CUBIERTA CON LÁMINAS DE AGUACATE.

\$99

T. CEVICHE PESCADO

80GRS DE TILAPIA PICADO, PEPINO, CEBOLLA MORADA, BAÑADO EN SALSAS NEGRAS CUBIERTO CON LÁMINAS DE AGUACATE.

\$75

T. CEVICHE CAMARON

80GRS DE CAMARÓN COCIDO PICADO, PEPINO, CEBOLLA MORADA, BAÑADO EN SALSAS NEGRAS CUBIERTO CON LÁMINAS DE AGUACATE

\$95

T. CEVICHE PULPO

80GRS DE PULPO PICADO, PEPINO, CEBOLLA MORADA, BAÑADO EN SALSAS NEGRAS CUBIERTOS CON LÁMINAS DE AGUACATE

\$99

★ T. CEVICHE YUCATECO

80GRS DE TILAPIA PICADA, PEPINO, CEBOLLA MORADA, CHILE HABANERO Y MANGO BAÑADO EN SALSAS NEGRAS CUBIERTAS CON LÁMINAS DE AGUACATE.

\$85

ARRACHERA

\$220

250GRS DE ARRACHERA, CON TERMINO DE COCCIÓN AL GUSTO, ACOMPAÑADA DE 2 AROS DE CEBOLLA, GUACAMOLE, FRIJOLE, CHILE Y CEBOLLA TOREADOS, PAPAS A LA FRANCESA, ENSALADA, NOPALES Y PICO DE GALLO.

ARRACHERA PREMIUM

\$299

250GRS DE ARRACHERA SELECCIONADA ANGUS CHOICE, CON TERMINO DE COCCIÓN AL GUSTO, ACOMPAÑADA DE 2 AROS DE CEBOLLA, GUACAMOLE, FRIJOLE, CHILE Y CEBOLLA TOREADOS, PAPAS A LA FRANCESA, ENSALADA, NOPALES Y PICO DE GALLO.



★ ARRACHERA EMPANIZADA

\$250

250GRS DE ARRACHERA EMPANIZADA CON COSTRAS DE QUESO ACOMPAÑADA DE 2 AROS DE CEBOLLA, GUACAMOLE, FRIJOLE, CHILE Y CEBOLLA TOREADOS, PAPAS A LA FRANCESA, ENSALADA, NOPALES Y PICO DE GALLO.

PECHUGA ASADA

\$150

250GRS DE PECHUGA ASADA ACOMPAÑADA DE ARROZ, PAPAS Y ENSALADA

PECHUGA EMPANIZADA

\$160

250GRS DE PECHUGA EMPANIZADA ACOMPAÑADA DE ARROZ, PAPAS Y ENSALADA

CARNESAVES





COCTELES

CH M G

CAMARÓN

CH 50GR | M 120GR | G 180GR
CAMARÓN PACOTILLA, CON CÁTSUP ARTESANAL, Jitomate, CEBOLLA MORADA, CILANTRO AGUACATE

\$70 \$120 \$160

PULPO

CH 50GR | M 120GR | G 180GR
PULPO PICADO, CON CÁTSUP ARTESANAL, Jitomate, CEBOLLA MORADA, CILANTRO AGUACATE

\$140 \$190

VUELVE A LA VIDA

MEDIANO: 40GRS DE CAMARÓN PACOTILLA, 40GRS DE OSTIÓN, 40GRS DE PULPO
GRANDE: 60GRS DE CAMARÓN PACOTILLA, 60GRS DE OSTIÓN, 60GRS DE PULPO
CON CÁTSUP ARTESANAL, Jitomate, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y AGUACATE

\$145 \$195

CAMPECHANO

COMBINE 2 INGREDIENTES
ENTRE OSTIÓN, CAMARÓN Y PULPO

\$85 \$140 \$175

EXTRAS

ORDEN DE AGUACATE	\$55	QUESO GRATINADO	\$35
ORDEN DE ARROZ	\$35	MANGO	\$15
ORDEN DE PAPAS	\$55	PIÑA	\$20
ORDEN DE GUACAMOLE	\$55	TOCINO	\$20
ORDEN DE CEREZAS	\$50	SALSA SOUVENIR	\$90
ORDEN DE ENSALADA	\$25		

AGUACHILES VERDE | NEGRO | ROJO

CAMARÓN \$210

140GRS DE CAMARÓN CORTADO EN MARIPOSA, CURTIDO CON LIMÓN, ACOMPAÑADO DE PEPINO, CEBOLLA MORADA AGUACATE, Y UNA EXQUISITA SALSA PREPARADA A SU GUSTO.

PULPO \$240

140GRS DE PULPO PICADO, COCIDO, ACOMPAÑADO DE PEPINO, CEBOLLA MORADA AGUACATE, Y UNA EXQUISITA SALSA PREPARADA A SU GUSTO.

CALLO HACHA \$245

140GRS DE CALLO, ACOMPAÑADO DE PEPINO, CEBOLLA MORADA AGUACATE, Y UNA EXQUISITA SALSA PREPARADA A SU GUSTO.

MIXTO CALLO & PULPO \$280

80GRS DE CALLO Y 80GRS DE PULPO ACOMPAÑADOS DE PEPINO, CEBOLLA MORADA AGUACATE, Y UNA EXQUISITA SALSA PREPARADA A SU GUSTO.

★ CABOS \$270

140GRS DE CAMARÓN CORTADO EN MARIPOSA, CURTIDO CON LIMÓN, ACOMPAÑADO DE PEPINO, CEBOLLA MORADA PICADITOS EN CUBOS, AGUACATE, UNA EXQUISITA SALSA PREPARADA A SU GUSTO Y 3 TACOS FRITOS DE PANDETA DE TOCINO.



EL PICOR A TU GUSTO
PICOMETRO

NO PICA

PICA POQUITO

SABROSO PERO PICOSO

QUEMA LENGUAS

DIABLA
SALSA DIABLA ARTESANAL

MANTEQUILLA
SELLADO DE DELICIOSA MANTEQUILLA

MOJO DE AJO
CON TOPPING DE AJO CALIENTE

AJILLO
CON TOPPING DE AJO Y
CHILE GUAJILLO DORADO

AL COCO
EMPANIZADOS CON COCO RAYADO

ZARANDEADO
A LA PLANCHA CON EL TOQUE DE LA CASA

MOMIA
ENVUELTOS EN TOCINO Y
RELLENOS DE QUESO
PHILADELPHIA

\$185 FILETES FILETE DE TILAPIA 350GR
A LA PLANCHA | MANTEQUILLA | AL MOJO DE AJO | AL AJILLO | A LA DIABLA | EMPANIZADO

\$255 PULPO 250GR DE PULPO FRESCO
MANTEQUILLA | AL MOJO DE AJO | AL AJILLO | A LA DIABLA | ZARANDEADO

CAMARONES 250GR DE CAMARÓN APROX. 6 PIEZAS
\$220 | AL MOJO DE AJO | A LA DIABLA | AL AJILLO | EMPANIZADOS | ZARANDEADOS
\$215 A LA MANTEQUILLA | \$240 AL COCO | **\$240 MOMIA** CON UNA CAMA DE ENSALADA Y ADECREZO DE LA CASA
NO INCLUYE PAPAS NI ARROZ

TODOS LOS PLATILLOS ACOMPAÑADOS DE ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA RAYADA Y CEBOLLA MORADA, CON ARROZ BLANCO Y PAPAS A LA FRANCESA



MOJARRAS

AL MOJO DE AJO \$240

1 MOJARRA FRITA DE 800G, CON TOPPING DE AJO Y GUARNICIÓN DE ARROZ, PAPAS Y ENSALADA

A LA DIABLA \$250

1 MOJARRA FRITA DE 800G, BAÑADA EN SALSA DIABLA ARTESANAL, CON GUARNICIÓN DE ARROZ, PAPAS Y ENSALADA

AL AJILLO \$240

1 MOJARRA FRITA DE 800G, CUBIERTA DE CHILE GUAJILLO ASADO Y TROCITOS DE AJO, CON GUARNICIÓN DE ARROZ, PAPAS Y ENSALADA

FRITA \$220

1 MOJARRA FRITA DE 800G, CON GUARNICIÓN DE ARROZ, PAPAS Y ENSALADA

EMBARAZADA EMPAPELADA \$335

1 MOJARRA FRITA DE 800G, RELLENA DE 90GR DE CAMARÓN PACOTILLA, 90GRS DE PULPO Y ALAMBRE DE CHILE MORRÓN CEBOLLA GUARNICIÓN DE ARROZ, PAPAS Y ENSALADA

EMBARAZADA FRITA \$335

1 MOJARRA FRITA DE 800G, RELLENA DE 90GR DE CAMARÓN PACOTILLA, 90GRS DE PULPO Y ALAMBRE DE CHILE MORRÓN CEBOLLA GUARNICIÓN DE ARROZ, PAPAS Y ENSALADA

EMPAPELADA \$190

1 MOJARRA COCIDA AL VAPOR DE 800G, CON GUARNICIÓN DE ARROZ, PAPAS Y ENSALADA

CONCHAS

OSTION FRESCO 6PZS 12PZS

NATURAL \$90 \$160

RASURADO \$105 \$180

C/ CAMARÓN \$100 \$190

RAS. C/CAM. \$130 \$230

PATA DE MULA 6PZS 12PZS

NATURAL \$100 \$220

RASURADO \$125 \$250

C/ CAMARÓN \$140 \$280

RAS. C/CAM. \$155 \$310

MENU INFANTIL



**CRECELO
A COMBO
+\$25**

INCLUYE AGUA DEL DÍA
PAPÁS Y ARROZ

SALCHIPULPOS	\$70
NUGGETS	\$70
FILETE EMPANIZADO O MANTEQUILLA	\$85
BANDERILLAS	\$70
COCTEL DE CAMARON BABY	\$70
CAMARONES EMPANIZADOS O MANTEQUILLA	\$110
PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA O PLANCHA	\$80
QUESADILLAS ORDEN DE 3 PIEZAS	\$70
PASTA CON CAMARON	\$90
PIZZA CASERA SALCHICHA / JAMÓN	\$85



HAMBURGUESAS

JITOMATE, LECHUGA, CEBOLLA
Y ACOMPAÑADO DE PAPÁS A LA FRANCESA
Y ADEREZO DE LA CASA

**HAMBURGUESA
DE CAMARON** \$160
170GR CAMARÓN

**HAMBURGUESA
DE RES** \$140
220GR CARNE
SIRLOIN SELECCIONADA

**HAMBURGUESA
DE POLLO** \$140
EMPANIZADA O A LA PLANCHA
170GR POLLO



BROCHETAS

**BROCHETA
DE CAMARÓN** \$120

120GRS DE CAMARONES ASADOS DIVIDIDAS EN 2 BROCHETAS, CUADROS DE CEBOLLA MORADA Y CHILE MORRÓN, EN UNA CAMA DE PAPÁS A LA FRANCESA.

**BROCHETA
MAR Y TIERRA** \$130

60GRS DE CAMARONES ASADOS MÁS 60GRS DE ARRACHERA DIVIDIDAS EN 2 BROCHETAS, CUADROS DE CEBOLLA MORADA Y CHILE MORRÓN.

ALAMBRES

**ALAMBRE
DE CAMARÓN** \$215

180GRS DE CAMARÓN PACOTILLA, CON CEBOLLA, CHILE MORRÓN, QUESO Y 3 TORTILLAS DE HARINA.

**ALAMBRE
MAR Y TIERRA** \$225

80GRS DE CAMARÓN PACOTILLA, 100GRS DE ARRACHERA, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA, CHILE MORRÓN, QUESO Y 3 TORTILLAS DE HARINA.

**ALAMBRE MIXTO
CAMARÓN Y PULPO** \$235

100GRS DE CAMARÓN PACOTILLA, 100GRS DE PULPO ACOMPAÑADO CON CEBOLLA, CHILE MORRÓN, QUESO Y 3 TORTILLAS DE HARINA

**ALAMBRE
VEGETARIANO** \$210

150GRS DE CHAMPIÑONES, ACOMPAÑADO CON CEBOLLA, CHILE MORRÓN, QUESO Y 3 TORTILLAS DE HARINA

**ALAMBRE
ARRACHERA** \$210

200GRS DE ARRACHERA ACOMPAÑADA CON CEBOLLA, CHILE MORRÓN, QUESO GRATINADO Y 3 TORTILLAS DE HARINA.

ESPECIALIDADES

TORRE DE MARISCOS

100GRS DE PESCADO TILAPIA, 100GRS DE CAMARÓN, 100GRS DE PULPO, 100GRS DE ATÚN, 100GRS DE CALLO, EN CECICHE CON SALSAS NEGRAS, ACOMPAÑADO CON 2 CAMARONES REBOZADOS Y 2 AROS DE CEBOLLA, MANGO Y LAMINAS DE AGUACATE.

\$445

ATÚN SELLADO

200GRS DE MEDALLÓN DE ATÚN REBANADO EN TIRAS, ACOMPAÑADO DE ARROZ PAPAS Y ENSALADA

\$210

ATÚN CON COSTRA DE AJONJOLÍ

200GRS DE MEDALLÓN DE ATÚN, EMPANIZADO CON AJONJOLÍ NEGRO, ACOMPAÑADO DE PASTA FETUCCINI, PEPINO Y Jitomate

\$235

FILETE RELLENO DE MARISCOS

350GRS DE FILETE TILAPIA, 80GRS DE PULPO, 3PZ DE CAMARÓN, 70GR DE CAMARÓN PACOTILLA, INCLUYE CHILE MORRÓN, CEBOLLA, CON CALDO DE CAMARÓN, HERBAS Y CONDIMENTOS, GUARNICIÓN DE ARROZ, PAPAS Y ENSALADA.

\$260

PASTA CON CAMARONES

200GRS DE PASTA FETUCCINI, 80GRS DE CAMARÓN PACOTILLA, SALSA DE 3 QUESOS CON TOCINO, ACOMPAÑADO DE 3 CAMARONES FRITOS Y PAN BLANCO

\$185

SALMON A LAS FINAS HIERBAS

200GRS DE SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS, PASTA FETUCCINI, Jitomate Y PEPINO

\$235

PIÑA RELLENA

80GRS DE CAMARÓN PACOTILLA, 80GRS DE PULPO, 80GR DE SURIMI, QUESO, CEBOLLA, CHILE MORRÓN AGUACATE SERVIDO EN UNA PIÑA.

\$250

PIZZA CASERA DE CAMARÓN

1PZ DE PAN PARA PIZZA CON BASE DE PURÉ DE TOMATE, QUESO GRATINADO, QUESO CABRA Y 80 GR DE CAMARÓN PACOTILLA.

\$140

PIZZA CASERA DE PULPO

1PZ DE PAN PARA PIZZA CON BASE DE PURÉ DE TOMATE, QUESO GRATINADO, QUESO CABRA Y 80 GR DE PULPO PICADO

\$155

PIZZA CASERA DE ARRACHERA Y CHISTORRA

1PZ DE PAN PARA PIZZA CON BASE DE PURÉ DE TOMATE, QUESO GRATINADO, QUESO CABRA 50GRS DE ARRACHERA Y 50 DE CHISTORRA ACOMPAÑADO CON CHIMICHURRI.

\$135

PIZZA DE OSTION AHUMADO

1PZ DE PAN PARA PIZZA CON BASE DE PURÉ DE TOMATE, QUESO GRATINADO, QUESO PHILADELPHIA, QUESO CABRA Y 40GR OSTIONES AHUMADOS.

\$150

CEVICHE BARRITA ESPECIAL

100GRS DE CAMARÓN, 100GRS DE PULPO, 100 DE PESCADO, CEBOLLA MORADA, PEPINO PICADO, BAÑADO EN SALSAS NEGRAS CUBIERTO CON LAMINAS DE AGUACATE.

↑↑ \$350 ↑↑↑ \$605

TOSTADA BARRITA ESPECIAL

25GRS DE CAMARÓN CHUZO, 25GRS DE PULPO, 25GRS DE CAMARÓN COCIDO, 25GRS DE CALLO DE HACHA, CEBOLLA MORADA, PEPINO PICADO, BAÑADO EN SALSAS NEGRAS CUBIERTO CON LAMINAS DE AGUACATE.

\$115

COCTEL BARRITA ESPECIAL

50GRS DE CAMARÓN PACOTILLA, 50GRS DE PULPO, 50GRS DE CALLO, 50GRS DE OSTIÓN, SERVIDO EN UNA SALSA ARTESANAL A BASE DE TOMATE, ACOMPAÑADO CON Jitomate CEBOLLA, CILANTRO Y AGUACATE.

\$220

AGUACHILE BARRITA ESPECIAL

100GRS DE PULPO, 100GRS DE CAMARÓN PACOTILLA, 100GRS DE CALLO, 100GRS DE CAMARÓN CURTIDO CON LIMÓN, ACOMPAÑADO DE PEPINO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE SERVIDO EN UNA DELICIOSA SALSA A SU GUSTO.

\$325

PULPO BARRITA ESPECIAL

250GRS DE PULPO A LA PLANCHA CON NUESTROS CONDIMENTOS DE LA CASA, CHILETEPIN AL GUSTO Y UN TOPPING DE AJO, SE ACOMPAÑA CON GUARNICIÓN DE ARROZ PAPAS Y ENSALADA.

\$265

HAMBURGUESA BARRITA ESPECIAL

220GR DE CARNE, 80GR CAMARÓN, TOCINO, PIÑA, QUESO AMERICANO, QUESO GRATINADO Y PAPAS A LA FRANCESA.

\$245

CAMARONES BARRITA ESPECIAL

280GR DE CAMARÓN APROX. 8PZS CON CHILETEPIN A TU GUSTO, AJO Y EL TOQUE DE BARRITA ESPECIAL.

\$240

FILETE BARRITA ESPECIAL

350GR DE FILETE TILAPIA, CON CHILETEPIN A TU GUSTO, AJO Y EL TOQUE DE BARRITA ESPECIAL.

\$199

CARPACCIO DE ATÚN

300GR DE ATÚN EN FINAS LAMINAS CON SALSAS NEGRAS, CHILE SERRANO, CEBOLLA FRITA Y AGUACATE.

\$190

AMOR DE 3

200GR DE FILETE EMPANIZADO, 110GR DE CAMARÓN EMPANIZADO APROX. 3PZS, CARNE DE ARROZ CON ENSALADA DE CAMARÓN Y PULPO ENAMORADO (100GRS), ACOMPAÑADO DE LECHUGA Y Jitomate.

\$250



MAMALONAS

TODAS INCLUYEN: ARROZ, PAPAS Y ENSALADA



MAMALONA PLUS

\$1,415

4 PERS. APROX.

- 4 TOSTADAS DE ATÚN SELLADO
- 1 AGUACHILE DE CAMARÓN GRANDE
- 8 REBOSADOS
- 8 CAMARONES AL GUSTO
(AJILLO, MOJO, DIABLA, ZARANDADOS)
- 4 PESCADILLAS
- 1 CEVICHE DE CAMARÓN PARA 4 PERSONAS
- 2 MOJARRAS AL GUSTO (AJILLO, MOJO O DIABLA)

MEDIO MAMALONA

\$950

3 PERS. APROX.

- 3 MOJARRAS AL GUSTO
- 9 CAMARONES AL GUSTO
- 3 PESCADILLAS
- 1 AGUACHILE DE CAMARÓN MEDIANO

CASI MAMALONA

\$550

2 PERS. APROX.

- 2 GOBERNADOR DE CAMARÓN
- 4 PESCADILLAS
- 6 REBOSADOS
- 1 AGUACHILE DE CAMARÓN CHICO

MOLCAJETE MAR Y TIERRA

\$490

ARRACHERA, CAMARÓN, PULPO, POLLO, CECINA
CHISTORRA, QUESO AÑEJO, NOPAL, SALSA Y AGUACATE

REINASELECTA OSTION

\$295

12 OSTIONES MAMALONES, CON NUESTRO
RASURADO ESPECIAL, CAMARÓN Y AGUACATE

TOSTITOSTADAS

\$128

CEVICHE DE CAMARÓN EN CAMA DE TOSTITOS
AGUACATE Y ZANAHORIA

DOBLE CANALA

\$105

CERVEZA, VODKA, CLAMATO Y SALSAS





**Barrita
marisquera**

LA CAPITAL DEL AGUACHILE
MORELOS • MÉXICO

Bebidas

☎ 735 338 0056 ☎ 998 279 7486



COCTELERIA

PARIS DE NOCHE	\$125	
BULL	\$160	
MARTINI DRY	\$95	
MARTINI ROOSO	\$95	
GIN PREPARADO	\$120	
MARGARITA	\$115	
LAMBORGINI	\$210	
(FLAMEADO)...CURACAO, BAILEYS, CONTROY, KAHLUA*		
LUCES DE LA HABANA	\$145	
MALIBU, MIDORI, JUGO DE NARANJA, PIÑA*		
SHOT VUELVE A LA VIDA	\$135	
OSTIONES, MEZCAL, CATSUP, CEBOLLA, TABASCO*		
MEZCALINA DE FRUTOS ROJOS	\$145	
MEZCAL, FRAMBUESAS, ZARZAMORA, SPRITE*		
AAHH JIJOS	\$130	
MEZCAL, PIÑA, SERRANO, CILANTRO*		
GIN CAROPI (AHUMADO)	\$205	
GINEBRA, AGUA QUINA, ROMERO*		
TINTO DE VERANO	\$155	
VINO TINTO, VERMUT ROSSO, SPRITE, LIMON*		
MOJITO CLASICO	\$90	\$140 LT
MOJITO FRUTOS	\$105	\$155 LT
PERLA NEGRA	\$155	
PIEDRA	\$155	
PIÑA COLADA	\$95	



\$115



\$125



\$115



POSTRES

PASTEL DE CHOCOLATE	\$60
HELADOS CHALCO	\$70
PAY DE LIMON	\$55
SUNDAY	\$40
COPA HELADO VAINILLA	\$35
PAY DE QUESO CON NUEZ	\$65
CAFÉ AMERICANO	\$40
CAFÉ CAPUCHINO	\$45
CAFÉ MOKA	\$50
FRAPUCHINO	\$50
FRAPUCHINO MOKA	\$55



CERVEZAS



PACIFICO



Victoria



MICHELADAS

CORONA 355ML	45
VICTORIA 355ML	45
PACIFICO 355ML	45
NEGRA MODELO 355ML	50
LEON 355ML	45
MODELO ESPECIAL 355ML	50
VASO/TARRO*	-
BARRITA ESPECIAL	140

CHELADO MICH 1/2	CHELADO MICH 1LT	SOLA 1LT	CLAM 1/2	CLAM 1LT
55	115	90	65	130
55	115	90	65	130
55	135	115	65	145
60	135	-	80	-
55	60	-	65	-
60	-	-	80	-
20	25	-	30	45
-	-	-	-	160

ARTESANAL	65
HEINEKEN 0.0 355ML	45
MICHELOB ULTRA 355ML	50
STELLA 1/2 355ML	55
CUBETAZO	210
VIC / COR. 1/4 10PZS	
CERVEZA 1/4	25
CORONA LIGHT 355ML	45
CUCAPA BORDER 355ML	65
CERVEZA IMPORTADA 355ML	125

SIN ALCOHOL

	VASO	LITRO	JARRA	QUINA	
AGUA DEL DÍA	35	65	115	BOOST 235ML	35
LIMONADA	35	65	115	REFRESCOS 500ML	65
NARANJADA	35	65	115	COCA-COLA, SQUIRT, FANTA, SIDRAL, SPRITE, FRESCA, MANZANITA.	35
MOJITO VIRGEN	60	115		COCA-COLA ZERO	355ML 25
MOJITO VIRGEN F. ROJOS	70	135		FRESCA ZERO	
CLAMATO PREPARADO	50			FANTA ZERO	
CLAMATO VIRGEN	45			SPRITE ZERO	
A. MINERAL PEÑAFIEL	35			SIDRAL ZERO	
A. MINERAL SCHWEPES	35			CONGA	50
AGUA EMBOTELLADA	20			JUGO	40
POMA MEZCLADOR	25			PIÑADA	55
COCACOLA MEZCLADOR	25			RUSA	40
				GINGER ALE	35

BOTELLAS

RON

	COPA	BOT.
APLETON SIGNATURE	95	900
APLETON SPECIAL	80	750
APLETON STATE	90	850
BACARDI BLANCO	75	750
BACARDI FRAMBUESA	80	750
BACARDI LIMON	80	750
BACARDI MANGO CHILE	80	750
BACARDI SOLERA	100	875
BACARDI AÑEJO	100	875
CAPITAN MORGAN	80	750
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	80	750
FLOR DE CAÑA 5 AÑOS	100	875
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	110	970
HAVANA 3 AÑOS	85	775
HAVANA 7 AÑOS	100	875
MALIBU	85	775
MATUSALEM CLASICO	85	775
MATUSALEM PLATINO	85	775
POTOSI AÑEJO	100	875
ZACAPA 23	175	1,860

BRANDY

	COPA	BOT.
AZTECA DE ORO	85	785
DON PEDRO	85	785
MAGNO	100	870
PRESIDENTE	90	815
TERRY 1900	110	895
TERRY CENTENARIO	95	845
TORRES 10	100	870

VODKA

	COPA	BOT.
ABSOLUT AZUL	75	750
ABSOLUT LIME	80	765
ABSOLUT MANDARIN	80	765
ABSOLUT RASPBERRY	80	765
SKY	80	765
SMIRNOFF	80	765
SMIRNOFF TAMARINDO	80	765
STOLICHNAYA	95	925

COÑAC

	COPA	BOT.
HENNESSY VERY SPECIAL	180	1,775
MARTELL VSOP	195	1,920
MARTELL VS	155	1,300

DIGESTIVOS

	COPA
AMARETO DISARONNO	95
ANIS CHINCHON DULCE	90
ANIS CHINCHON SECO	90
BAILEY'S	85
CARAJILLO	125
CARAJILLO BAILEY'S	130
CONTROY	85
FERNET	95
JAGERMEISTER	100
KAHLUA	75
LICOR 43	100
ROMPOPE	65
SAMBUKA NEGRO	95

TEQUILA

	COPA	BOT.
1800 REPOSADO	105	950
AZUL CENTENARIO	85	850
CORRALEJO	95	850
DON JULIO 70	175	1,750
DON JULIO REPOSADO	110	1,300
GRAN CENTENARIO AÑEJO	110	1,300
GRAN CENTENARIO PLATA	95	850
GRAN CENTENARIO REPOSADO	105	975
HERRADURA BLANCO	110	1,250
HERRADURA REPOSADO	115	1,320
HERRADURA ULTRA	115	1,320
MAESTRO DOBEL	125	1,375
TEQUILA DE CASA	85	575
TRADICIONAL BLANCO	95	850
TRADICIONAL REPOSADO	95	850
CAZADORES BLANCO	95	850

WHISKY

	COPA	BOT.
BLACK AND WHITE	90	790
BOURBON JIM BEAN	105	865
BUCHANAN'S 12 AÑOS	135	1,450
CHIVAS REAGAL 12 AÑOS	135	1,450
ETIQUETA NEGRA	135	1,450
ETIQUETA ROJA	95	850
GRAND OLD PARR	135	1,450
JACK DANIELS	110	1,020
JACK HONEY	110	1,020
J&B	90	790

GINEBRA

	COPA	BOT.
BOMBAY	110	1,400
BEEFEATER	100	875
BEEFEATER BLACK BERRY	105	955
BEEFEATER PINK	105	955
TANQUERAY	105	955
PUERTO DE INDIAS	110	1,400

MEZCAL

	COPA	BOT.
400 CONEJOS	115	1,350
GUSANO ROJO	100	890

VINO BLANCO

	COPA	BOT.
CONCHA Y TORO	70	299
RESERVADO 375ML		150
LA CETTO 187ML		100

VINO TINTO

	COPA	BOT.
CONCHA Y TORO CABERNET	70	299
CONCHA Y TORO MERLOT	70	299
CONCHA Y TORO SHIRAZ	70	299
MARQUEZ DEL VALLE CAB-MALBEC	70	299
XA 375 ML		150
120 375ML		150
120 187ML		100

