



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 \$88
6PZ DE AROS DE CEBOLLA EMPANIZADOS

EMPANADA DE CAMARÓN \$129
RELLENA CON 40GRS DE CAMARON PACOTILLA, CILANTRO, CEBOLLA JITOMATE Y AGUACATE.

TACOS DE CAZÓN \$108
3 PIEZAS DE QUESADILLAS FRITAS CON 60GRS DE PESCADO CAZÓN CADA UNA CON ADEREZO CHIPOTLE.

PESCADILLAS \$108
3 PIEZAS DE QUESADILLAS FRITAS CON 60 GRS DE PULPA DE SIERRA CADA UNA CON ADEREZO CHIPOTLE

REBOZADOS 5 \$134
5 PIEZAS DE TIRAS DE TILAPIA (250 GRS) CAPEADAS CON HARINA, ACOMPAÑADAS CON ADEREZO

REBOZADOS 10 \$249
10 PIEZAS DE TIRAS DE TILAPIA (500 GRS) CAPEADAS CON HARINA, ACOMPAÑADAS CON ADEREZO TARTARA DE LA CASA

PARA PICAR

CAMARONES PARA PELAR \$213 | \$352
180GRS DE CAMARÓN ! 360GRS DE CAMARÓN

CEVICHE DE PESCADO \$213 | \$352
180GRS DE PESCADO ! 360GRS DE PESCADO

CEVICHE DE CAMARÓN \$253 | \$431
180GRS DE CAMARÓN ! 360GRS DE CAMARÓN

CEVICHE DE PULPO \$334 | \$550
180GRS DE PULPO ! 360GRS DE PULPO

PESCADO REBOZADO CON PAPAS \$200
250GRS DE FILETE DE PESCADO EN TIRAS REBOSADOS EN HARINA, ACOMPAÑADOS CON PAPAS A LA FRANCESA Y UNA ENSALADA DE COL MORADA, ZANAHORIA Y ADERESO CHIPOTLE.

CAMARÓN REBOZADO CON PAPAS \$232
250GRS DE camarones REBOSADOS EN HARINA, ACOMPAÑADOS CON PAPAS A LA FRANCESA Y UNA ENSALADA DE COL MORADA, ZANAHORIA Y ADERESO CHIPOTLE.



TORITO \$150
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 \$150
2 TORTILLAS DE HARINA CON CAMA DE ENSALADA (ZANAHORIA CON COL MORADA Y ADEREZO CHIPOTLE) CUBIERTO CON 3 CAMARONES EMPANIZADOS Y AGUACATE

GOBERNADOR DE MARLIN \$88
TORTILLA DE HARINA RELLENA DE 50 GRS DE MARLIN, PIMIENTO MORRON, CEBOLLA Y QUESO GRATINADO

AROS DE CALAMAR \$150
6 PIEZAS DE AROS DE CALAMAR EMPANIZADOS

GOBERNADOR DE CAMARÓN \$88
TORTILLA DE HARINA RELLENA DE 50 GRS DE CAMARÓN, PIMIENTO MORRON, CEBOLLA Y QUESO GRATINADO

GOBERNADOR DE PULPO \$88
TORTILLA DE HARINA RELLENA DE 50 GRS DE PULPO, PIMIENTO MORRON, CEBOLLA Y QUESO GRATINADO

TACO DE CAMARÓN AL AJILLO \$144
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 \$54
CONSOME SERVIDO EN UNA TAZA, CON PAPAS Y ZANAHORIA SIN CAMARON ACOMPAÑADO CON CILANTRO CEBOLLA MORADA Y AGUACATE.

CONSOME GRANDE \$81
CONSOME SERVIDO EN PLATO, CON PAPAS Y ZANAHORIA SIN CAMARON ACOMPAÑADO CON CILANTRO CEBOLLA MORADA Y AGUACATE.

CALDO DE CAMARON^{CH} \$95
CONSOME CON 2 CAMARONES PARA PELAR SERVIDOS EN UNA TAZA CON PAPA Y ZANAHORIA, ACOMPAÑADO CON CILANTRO, CEBOLLA MORADA Y AGUACATE

CALDO DE CAMARON \$163
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 \$169
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 \$236
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 CEBOLA Y AGUACATE



\$232 **FILETES**

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

\$294 **PULPO**

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

CAMARONES

250GR DE CAMARÓN APROX. 6 PIEZAS
\$253 | AL MOJO DE AJO | A LA DIABLA | AL AJILLO | EMPANIZADOS | ZARANDEADOS
\$248 A LA MANTEQUILLA | \$276 AL COCO **\$276 MOMIA** CON UNA CAMA DE ENSALADA Y ADEREZO 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



AL MOJO DE AJO

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

\$276

A LA DIABLA

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

\$289

AL AJILLO

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

\$276

FRITA

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

\$253

EMBARAZADA EMPAPELADA

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

\$369

EMBARAZADA FRITA

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

★ **\$369**

EMPAPELADA

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

\$238



CONCHAS

OSTION FRESCO

6PZS 12PZS

NATURAL

\$121 \$220

RASURADO

\$151 \$278

C/ CAMARÓN

\$163 \$296

RAS. C/CAM.

\$193 \$336

PATA DE MULA

6PZS 12PZS

NATURAL

\$121 \$220

RASURADO

\$151 \$278

C/ CAMARÓN

\$163 \$296

RAS. C/CAM.

\$193 \$336



TOSTADAS

T. PULPO ENAMORADO ESTILO BARRITA \$134

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

★ T. CALLO RASURADO \$144

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

T. CAMARÓN TEMPURA \$115

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

★ TRIO DE TOSTADAS \$271

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

T. CAMARÓN \$115

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

T. PULPO \$125

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

T. MARLIN \$163

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

T. ATUN SELLADO \$122

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

★ T. ATUN RASURADO \$129

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

T. AGUACHILE DE CAMARON \$129

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

T. AGUACHILE PULPO \$150

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

★ T. ATUN TROPICAL \$134

80GRS DE ATÚN SELLADO PICADO, PEPINO, CEBOLLA MORADA, MANGO EN ALMÍBAR, CHILE SERRANO, BAÑADO EN SALSAS NEGRAS, CUBIERTA CON LÁMINAS DE AGUA-

T. CEVICHE DE PESCADO \$102

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

T. CEVICHE DE CAMARÓN \$129

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

T. CEVICHE DE PULPO \$134

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

★ T. CEVICHE DE YUCATECO \$115

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



CARNES AVES

ARRACHERA \$253

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 \$344

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 \$288

250GRS DE ARRACHERA EMPANIZADA CON COSTRA 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 \$188

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

PECHUGA EMPANIZADA \$200

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





COCTELES

	CH	M	G
CAMARÓN CH 50GR M 120GR G 180GR CAMARÓN PACOTILLA CON CÁTSUP ARTESANAL, JITOMATE CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y AGUACATE	\$95	\$150	\$200
PULPO CH 50GR M 120GR G 180GR PULPO PICADO, CON CÁTSUP ARTESANAL, JITOMATE, CEBOLLA MORADA, CILANTRO Y AGUACATE		\$175	\$238
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		\$182	\$244
CAMPECHANO COMBINE 2 INGREDIENTES ENTRE OSTIÓN, CAMARÓN Y PULPO	\$115	\$175	\$219

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
ORDE DE CEREZAS	\$50	SALSA SOUVENIR	\$90
ORDEN DE ENSALADA	\$25		

AGUACHILES

VERDE | NEGRO | ROJO

CAMARON

\$242

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

CALLO HACHA

\$282

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

★ CABOS

\$311

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 PANCETA DE TOCINO.

MIXTO CALLO & PULPO

\$322

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

PULPO

\$276

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

ATÚN

\$242

140 GR DE MEDALLÓN DE ATÚN ACOMPAÑADO DE PEPINO, CEBOLLA MORADA AGUACATE Y UNA EXQUISITA SALSA PREPARADA A SU GUSTO



EL PICOR A TU GUSTO
PICOMETRO

NO PICA

PICA POQUITO

SABROSO PERO PICOSO

QUEMA LENGUAS

MENU INFANTIL



**CRECELO
A COMBO
+\$35**

INCLUYE AGUA DEL DÍA
PAPÁS Y ARROZ

SALCHIPULPOS	\$95
NUGGETS	\$95
FILETE EMPANIZADO O MANTEQUILLA	\$115
BANDERILLAS	\$95
COCTEL DE CAMARON BABY	\$95
CAMARONES EMPANIZADOS O MANTEQUILLA	\$138
PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA O PLANCHA	\$108
QUESADILLAS ORDEN DE 3 PIEZAS	\$95
PASTA CON CAMARON	\$122
PIZZA CASERA SALCHICHA / JAMÓN	\$115



HAMBURGUESAS

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

**HAMBURGUESA
DE CAMARON** \$200

170GR CAMARÓN

**HAMBURGUESA
DE RES** \$175

220GR CARNE
SIRLOIN SELECCIONADA

**HAMBURGUESA
DE POLLO** \$175

EMPANIZADA O A LA PLANCHA
170GR POLLO



BROCHETAS

**BROCHETA
DE CAMARÓN** \$150

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

**BROCHETA
MAR Y TIERRA** \$163

60GRS DE CAMARONES ASADOS MÁS 60GRS DE
ARRACHERA DIVIDIDAS EN 2 BROCHETAS,
CUADROS DE CEBOLLA MORADA Y CHILE MORRÓN,
EN UNA CAMA DE PAPAS A LA FRANCESA

ALAMBRES

**ALAMBRE
DE CAMARÓN** \$248

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

**ALAMBRE
MAR Y TIERRA** \$259

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

**ALAMBRE MIXTO
CAMARÓN Y PULPO** \$271

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

**ALAMBRE
VEGETARIANO** \$242

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

**ALAMBRE
ARRACHERA** \$242

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

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, ZARANDEADOS)
- 4 PESCADILLAS
- 1 CEVICHE DE CAMARÓN PARA 4 PERSONAS
- 2 MOJARRAS AL GUSTO (AJILLO, MOJO O DIABLA)



MEDIO MAMALONA

\$950

3 PERS.

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



CASI MAMALONA

\$550

2 PERS.

- 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.



TOSTI TOSTADAS \$128

- CEVICHE DE CAMARÓN EN CAMA DE TOSTITOS
- AGUACATE Y ZANAHORIA

DOBLE CANALA \$105

- CERVEZA, VODKA, CLAMATO Y SALSAS



ESPECIALIDADES

ATUN SELLADO \$242

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

ATUN CON COSTRA DE AJONJOLI \$271

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

FILETE RELLENO DE MARISCOS \$299

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

PASTA CON CAMARONES \$232

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

PIÑA RELLENA \$288

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

CEVICHE \$385 \$605 BARRITA ESPECIAL

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

HAMBURGUESA BARRITA ESPECIAL \$282

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

PIZZA CASERA DE CAMARÓN \$175

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

PIZZA CASERA DE PULPO \$194

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

PIZZA CASERA ARRACHERA Y CHISTORRA \$169

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

PIZZA CASERA OSTION AHUMADO \$188

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

PULPO BARRITA ESPECIAL \$305

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

SALMON A LAS FINAS HIERBAS \$271

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

TORRE DE MARISCOS \$468

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

COCTEL BARRITA ESPECIAL \$253

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

CAMARONES BARRITA ESPECIAL \$276

250GR DE CAMARON APROX. 6PZS CON CHILTEPIN A TU GUSTO, AJO Y EL TOQUE DE BARRITA ESPECIAL.

FILETE BARRITA ESPECIAL \$249

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

CARPACCIO DE ATUN \$238

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

AMOR DE 3 \$288

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

AGUACHILE BARRITA ESPECIAL \$358

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.

TOSTADA BARRITA ESPECIAL \$144

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





Barrita
marisquera

LA CAPITAL DEL AGUACHILE

MORELOS - MÉXICO

Bebidas

☎ 735 338 0056 ☎ 998 279 7486



CERVEZAS



CERVEZA
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
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

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

SIN ALCOHOL

	VASO	LITRO	JARRA
AGUA DEL DÍA	35	65	115
LIMONADA	35	65	115
NARANJADA	35	65	115
MOJITO VIRGEN	60	115	
MOJITO VIRGEN F. ROJOS	70	135	
CLAMATO PREPARADO	50		
CLAMATO VIRGEN	45		
A. MINERAL PEÑAFIEL	35		
A. MINERAL SCHWEPES	35		
AGUA EMBOTELLADA	20		
POMA MANZANA	25		
COCA COLA MEZCLADOR	25		

QUINA 35
BOOST 235ML 65
REFRESCOS 500ML 35

COCA-COLA, SQUIRT, FANTA,
SIDRAL, SPRITE, FRESCA, MANZANITA.

COCA-COLA ZERO
FRESCA ZERO 355ML
FANTAZERO
SPRITE ZERO
SIDRAL ZERO

25

CONGA 50
JUGO 40
PIÑADA 55
RUSA 40
GINGER ALE 35

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*		
AAAHH 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
MOJITO FRUTOS	\$105	\$155
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



BOTELLAS

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	

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



* TODOS LOS TRAGOS SE SIRVEN DE 2 ONZAS

*TODAS LAS BOTELLAS INCLUYEN 4 MEZCLADORES

BOTELLAS

RON

	COPA	BOT.
APLETTON SIGNATURE	95	900
APLETTON SPECIAL	80	750
APLETTON 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

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



* TODOS LOS TRAGOS SE SIRVEN DE 2 ONZAS

*TODAS LAS BOTELLAS INCLUYEN 4 MEZCLADORES

Barritamarisquera
LA CAPITAL DEL AGUACHILE

DESAYUNO BUFFET

DE LUNES A VIERNES

\$120

Bebida
(agua del día)

Café
americano

