



COMIDA MARINA & BAR



<https://m.facebook.com/elviejoncomidamarinaybar/>



<https://instagram.com/el.viejon.mariscos>



722 346 9056



## ⚓ ENTRADAS

### TACO DE MARLÍN A LAS BRASAS (EL VIEJÓN):

Exquisito Marlín guisado con jitomate, cebolla blanca, chile serrano, con un toque de jugo de limón, hierbas y especias. En tortilla de maíz y quesillo.

90gr.

**\$29.00**

### TACO TIPO BAJA SUR (CAMARÓN O PESCADO):

Deliciosos camarones o pescado marinados en una mezcla de salsas, rebozado en tempura especiada. En tortilla de harina.

1 Pza. 79 gr.

**\$38.00**

### TOSTADAS DE (CAMARÓN, PULPO O MIXTAS):

Camarones, pulpo o combinados marinados en salsa ponzu, preparado con verdolagas, cilantro, cebolla morada, chile serrano y pepino, montados sobre una cama de guacamole.

180 gr.

**\$45.00**

### CARPACCIO DE ATÚN, SALMÓN O MIXTO:

Fresco atún, salmón o combinado, sazonado con diferentes aceites, acompañado de cebolla morada, arúgula, cebollín, aderezo de mostaza dijon, jugo de limón y perlas de queso de cabra.

180 gr.

**\$230**

### OSTIÓN O ALMEJAS A SU CONCHA AL VINO:

Salteados con mantequilla, aceite y ajo, bañados en vino blanco, especias y aromatizado con eneldo.

5 piezas.

**\$117**

### OSTIÓN O ALMEJAS SALSEADOS:

En una mezcla de salsas, sazonado y picoso, con un toque de jugo de limón y naranja.

5 piezas.

**\$117**

### OSTIÓN O ALMEJAS ROCKEFELLER:

Salsa cremosa de queso roquefort y espinacas, con un toque de cebolla, ajo coronado con queso parmesano, a las brasas.

5 piezas.

**\$147**

### OSTIÓN O ALMEJAS NATURAL:

Salteados con mantequilla, aceite, cebolla blanca, ajo y finas hierbas.

5 piezas.

**\$97**

### BURRITO DEL CHEF:

Relleno con camarones salteados, en alambre a la mantequilla, toque crocante de tocino, queso mozzarella gratinado, lechuga fresca. En tortilla de harina.

1 Pza. 200 gr.

**\$ 90**





## COCTELES

**CAMARÓN, PULPO O MIXTO TROPICAL:** Caldo de camarón y clamato, preparado con una mezcla de salsas y jugo de limón, acompañado de jitomate, cebolla morada, chile serrano, pepino, kiwi, mango y decorado con aguacate.

225 gr.

**\$195**

### COCTEL DE CAMARÓN, PULPO, OSTIÓN O MIXTO:

Mezcla de salsas, cátsup, clamato, jugo de limón y naranja, acompañado de jitomate, cebolla morada, chile serrano, cilantro y decorado con aguacate.

225 gr.

**\$195**

### PULPO ENAMORADO:

Salteado con jitomate, cebolla morada, chile serrano y cilantro, mezclado con una salsa de mayonesa y media crema perfectamente sazonado y acompañado de aguacate.

225 gr.

**\$180**

## CALDOS

### BIRRIA EL VIEJÓN:

Caldo picosito a base de adobo de diferentes chiles, especias y hierbas, con trozos de pescado curvina fresca, jaiba desmenuzada y callos de almejas, acompañada de cebolla, cilantro y limón.

355 ml.

**\$220**

### PESCADO EN CALDO DE VINO BLANCO Y JITOMATE:

Caldo de vino blanco cremoso, delicadamente sazonado y especiado con un mirepoix base (cebolla, papa, zanahoria, poro y tocino).

355 ml.

**\$150**

### SOPA DE MARISCOS:

Caldo a base de adobo de diferentes chiles, mariscos, especias y hierbas. Posta de róbalo, jaiba entera y camarones.

355 ml.

**\$175**

### CALDO DE CAMARÓN:

Caldo a base de adobo de diferentes chiles, con un toque picoso, especias y hierbas, con camarones, secos y enteros.

355 ml.

**\$125**



## ENSALADAS Y AGUACHILES

### ENSALADA CON CAMARONES EN SALSA DULCE:

Salteados con mantequilla, cebolla, ajo, perejil, mezcla de lechugas, arúgula y espinaca, salpimentada, acompañada de jitomate Cherry, perlas de queso de cabra y un toque crocante de ajonjolí garapiñado. Vinagreta de mostaza - miel o vino tinto - jamaica.

220 gr.

**\$165**

### ENSALADA DE PESCADO CON QUÍNOA Y JITOMATE DESHIDRATADO:

Salteado con mantequilla, cebolla, ajo, perejil, mezcla de lechugas, arúgula y espinaca, salpimentada y acompañada de jitomate deshidratado, perlas de queso de cabra, un toque crocante de ajonjolí garapiñado. Vinagreta de mostaza - miel o vino tinto - jamaica.

220 gr.

**\$145**

### AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN, CALLO DE HACHA O MIXTO:

Curtido con jugo de limón, sal, pimienta, cebolla morada, pepino y rábano, en un marinado verde de verduras y hierbas.

420 gr.

**\$210**

**\$250**

**\$235**

### AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN, CALLO DE HACHA O MIXTO:

Curtido con jugo de limón, sal, pimienta, cebolla morada, pepino y rábano, en un marinado rojo de verduras, chiles, condimentos, salsas y especias.

250 gr.

**\$210**

**\$250**

**\$235**

### AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN, CALLO DE HACHA O MIXTO:

Curtido con jugo de limón, sal, pimienta, cebolla morada, pepino y rábano, en un marinado negro de verduras, chiles, condimentos, salsas y especias.

420 gr.

**\$210**

**\$250**

**\$235**





## ⚓ CAMARONES

### **Camarones Coco:**

Sazonados y empanizados con coco tostado, acompañados de una salsa agrídulce de tamarindo-morita o mango-habanero.  
125gr.

**\$210**

### **CAMARONES AL MOJO DE AJO:**

Salteados con mantequilla, aceite ajo, cebolla y perejil, sazonado con especias y un toque de vino blanco.  
125 gr.

**\$210**

### **CAMARONES AL AJILLO:**

Salteados con mantequilla, aceite ajo y chile, cebolla, perejil y guindillas de chiles, sazonado con especias y un toque de vino blanco.  
125 gr.

**\$210**

### **CAMARONES A LA DIABLA:**

Salteados con mantequilla, aceite de ajo, chile, cebolla y ajo picado, bañados con adobo diablo de diferentes chiles, sazonado con especias y hierbas de olor.  
125 gr.

**\$210**

### **Camarones Empanizados:**

Sazonados y empanizados con pan molido y panko, acompañados de una salsa agrídulce de tamarindo-morita o mango-habanero.  
125gr.

**\$210**

### **Camarones Momia:**

Rellenos de queso crema sazonado con mantequilla, aceite, cebolla, ajo y envueltos con tocino, acompañados de una salsa agrídulce de tamarindo morita o mango habanero.  
230 gr.

**\$210**



## FILETES

### **FILETE AL MOJO DE AJO:**

Salteado con mantequilla, aceite ajo, cebolla y perejil, sazonado con especias y un toque de vino blanco.  
240gr.

**\$195**

### **FILETE AL AJILLO:**

Salteado con mantequilla, aceite ajo y chile, cebolla, perejil y guindillas de chiles, sazonado con especias y un toque de vino blanco.  
240 gr.

**\$195**

### **FILETE A LA DIABLA:**

Salteado con mantequilla, aceite de ajo y chile, cebolla y ajo picado, bañados con adobo diablo de diferentes chiles, sazonado con especias y hierbas de olor.  
240gr.

**\$195**

### **FILETE EMPANIZADO:**

Sazonados y empanizados con pan molido y panko.  
240 gr.

**\$195**





## ⚓ ESPECIALIDADES

### **COCO LOCO CAMARONES, PULPO O MIXTO: CEVICHE COQUILOCO VIEJÓN:**

Curtidos con jugo de limón, mezcla de salsas, crema de coco y un toque de licor, cebolla morada, chile serrano, pepino, pimienta roja, mango y coco fresco, sazonado con diferentes especias.

320 gr.

**\$185 \$215 \$205**

### **PIÑA LOCA CAMARONES, PULPO O MIXTO: CEVICHE PIÑILOCA VIEJÓN:**

Curtidos con jugo de limón, naranja, mezcla de salsas, cebolla morada, chile serrano, pepino, pimienta roja, mango, jícama y piña fresca, sazonado con diferentes especias y un toque de licor.

320 gr.

**\$185 \$215 \$205**

### **ALAMBRE PIÑILOCA "EL VIEJÓN" CAMARON PULPO O MIXTO:**

Mezcla de pimienta morrón, cebolla tocino y queso gratinado, sazonado y horneado con diferentes especias y con la receta secreta "EL VIEJÓN".

420 gr.

**\$185 \$215 \$205**

### **FILETE AL LIMÓN:**

A la plancha o a las brasas, bañado con salsa cremosa de limón, especias, un toque de tequila y albahaca.

420 gr.

**\$210**

**PASTA DE CAMARONES, PULPO O MIXTA EN SALSA DE 3 QUESOS Y CHILES:** Salteados con mantequilla, aceite y hojuelas de chile, a la plancha o a las brasas, bañado con una salsa de 3 quesos picosita y diferentes especias.

380 gr.

**\$195**



## ⚓ ZARANDEADOS

### **CAMARONES:**

Marinados con una mezcla de salsas, jugo de limón y especias, cocinados con un aderezo de mantequilla, ajo y condimentos cocinados a las brasas.

210 gr.

**\$230**

### **PESCADO X KILO HUACHINANGO O RÓBALO:**

Marinado con una mezcla de salsas, jugo de limón y especias, salteados con un aderezo de mayonesa chipotle, condimentos y cocinado a las brasas.

**\$355**

### **PULPO:**

Curtido y marinado con una mezcla de salsas, jugo de limón y especias, salteados con un aderezo de mayonesa chipotle, condimentos y a las brasas.

250 gr.

**\$265**

### **OSTIÓN:**

Salteados con mantequilla, aceite de ajo y chile, bañados con un adobo agridulce picosito y a las brasas.

6 piezas.

**\$175**

## ⚓ POSTAS A ESTRIBOR

### **SALMÓN, ATÚN, HUACHINANGO, RÓBALO, O CURVINA:**

Sellado con mantequilla, aceite de ajo, chile y finas hierbas, con un toque de cebolla morada, pimientos morrones, jitomate Cherry, condimentos y cocinado a las brasas.

**SALMÓN \$230.00 ----- 200 gr**

**ATÚN \$200.00 ----- 210 gr**

**FILETE \$185.00 ----- 180 gr**

## ⚓ CORTES PROA

### **RIBEYE A LA PARRILLA:**

Corte sazonado con una mezcla de salsas, condimentos y cocinado a las brasas.

300 gr.

**\$429**

### **ARRACHERA:**

Corte marinado especial y cocinado a las brasas.

250 gr.

**\$210**



## ⚓ GUARNICIONES AL TIMÓN

### PURÉ DE PAPA:

Cremoso y condimentado, cocinado con mantequilla, aceite y con un toque de perejil, queso y tocino.

60 gr.

**\$35**

### PURÉ DE CAMOTE:

Cremoso y condimentado, cocinado con mantequilla, aceite y con un toque de cardamomo.

60 gr.

**\$35**

### PURÉ DE ZANAHORIA:

Cremoso y condimentado, cocinado con mantequilla, aceite, con un toque de ajo y curry.

60 gr.

**\$35**

### PURÉ COLIFLOR:

Cremoso y condimentado, cocinado con mantequilla, aceite, con un toque de nuez moscada y canela.

60 gr.

**\$35**

### ARROZ BLANCO:

Suave y esponjoso, cocinado con zanahoria, chicharos y granos de elote.

90 gr.

**\$40**

### ARROZ VERDE:

Suave y esponjoso, con hierbas verdes y chile serrano, rajas poblanas y granos de elote.

90 gr.

**\$40**

### PAPAS A LA FRANCESA:

Suaves y crocantes, cocidas a fritura profunda, espolvoreadas con tierra de orégano, acompañadas con un dip o aderezo.

200 gr.

**\$50**

### PAPAS GAJO AL CAJÚN:

Suaves y crocantes, cocinadas a fritura profunda, espolvoreadas con diferentes especias, acompañadas con un dip o aderezo.

240 gr.

**\$65**

### PAPAS CAMBRAY SALTEADAS AL AJÍ:

Suaves y crocantes, salteadas con aceite de ajo, chiles y finas hierbas, guindillas de chiles y espolvoreado con diferentes condimentos, acompañadas con un dip o aderezo.

90 gr.

**\$60**

### ENSALADA VERDE:

Mezcla de lechugas, verdolagas, arúgula y espinaca, salpimentada y acompañada de pimiento verde, pepino, uvas verdes, kiwi y menta, con perlas de queso de cabra y manzanas verdes, con un toque crocante de nuez garapiñada. Vinagreta de mostaza - miel o vino tinto - jamaica.

80 gr.

**\$60**

### VERDURAS AL VAPOR:

Mezcla de verduras, papa, zanahoria, coliflor, camote y ejote, salteadas con mantequilla y condimentos.

120 gr.

**\$40**

### ESPÁRRAGOS ENVUELTOS EN SALSAS HONEY BALSAMIC

Glaze: Sazonados con mix de especias, aceite de finas hierbas, envueltos en tocino y horneados, bañados con una salsa Honey Balsamic Glaze

80 gr.

**\$80**



## ⚓ VIEJONCITOS

### NUGGETS:

Pollo o pescado fritos, acompañados de papas a la francesa y jugo.

6 piezas.

**\$99**

### HAMBURGUESA:

Carne de res y cerdo a la plancha, con lechuga, jitomate, mayonesa y cátsup, acompañados de papas a la francesa y jugo.

130 gr.

**\$120**

