

EL CALAMBRILLO

★ SEAFOOD ★

ENTRADAS

GUACAMOLE		\$185
SASHIMI DE ATÚN	🌶️	\$355
CALLO DE HACHA		\$495
PALOMITAS DE PESCADO		\$275
CAMARONES AL NATURAL		\$220
OSTIONES FRESCOS	3 PZ	\$180

TACOS

ATUMBRILLO	1 PZ	\$95
PULPO ADOBADO	1 PZ	\$110
PESCADO	3 PZ	\$215
CAMARÓN	3 PZ	\$230
GOBERNADOR	3 PZ	\$250
ARRACHERA	3 PZ	\$260

TOSTADAS

CEVICHE DE PESCADO		\$150
CAMARÓN		\$160
AGUACHILE	MIXTO - ROJO O VERDE 🌶️	\$175
ATÚN CON MANGO	& QUESO DE CABRA	\$195
BLACK TUNA		\$190

CEVICHES

PESCADO O CAMARÓN	\$310
PESCADO Y MANGO	\$320
MIXTO SPICY 🌶️🌶️	\$350
NEGRO DE ATÚN	\$360

AGUACHILES 🌶️🌶️🌶️

ROJO O VERDE	\$320
MIXTO	CAMARÓN & PULPO \$345
NEGRO	CAMARÓN & PULPO \$350

PLATOS FUERTES

CAMARONES AL GUSTO	\$355
EMPANIZADOS, MOJO DE AJO Y COCO	
FILETE DE RÓBALO	\$360
PULPO AL GRILL	\$395
PESCA DEL DÍA	\$495

COCTELES

CAMARÓN	\$295
CAMARÓN Y PULPO	\$320
CAMPECHANO	\$340

VEGETARIANO

TACOS VEGETARIANOS	3 PZ	\$200
ENSALADA VEGGIE		\$235

★ LOS CLASICOS ★

LA TORREMBRILLA	\$350
QUESADILLAS DE MARLIN	3 PZ \$250
BURRITO DE CAMARÓN	\$290
BURRITO DE ARRACHERA	\$299
FISH AND CHIPS	\$350

POSTRES

FLAN NAPOLITANO	\$90
-----------------	------

CERVEZAS Y PREPARADOS

CERVEZA	355ml	\$60
OJO ROJO, MICHELADA, CHELADA		\$45
DOBLE CANALA LITRO		\$195



El_calambrillo

El consumo de mariscos crudos es responsabilidad del comensal.
Costo adicional en pedidos para llevar.

EL CALAMBRILLO

★ SEAFOOD ★

STARTERS

GUACAMOLE		\$185
TUNA SASHIMI	🌶️	\$355
SCALLOPS		\$495
FISH POPCORN BITES		\$275
FRESH SHRIMP		\$220
FRESH OYSTERS	3 pcs	\$180

TACOS

ATUMBRILLO TACO	1 pcs	\$95
ADOBO OCTOPUS TACO	1 pcs	\$110
FISH TACOS	3 pcs	\$215
SHRIMP TACOS	3 pcs	\$230
GOVERNOR TACOS	3 pcs	\$250
SKIRT STEAK TACOS	3 pcs	\$260

TOSTADAS

FISH CEVICHE		\$150
SHRIMP CEVICHE		\$160
AGUACHILE	MIXED - RED OR GREEN 🌶️	\$175
TUNA WITH MANGO	AND GOAT CHEESE	\$195
BLACK TUNA		\$190

CEVICHE

FISH OR SHRIMP		\$310
FISH WITH MANGO	WHITE OR RED	\$320
SPICY MIXED CEVICHE	🌶️🌶️	\$350
BLACK TUNA CEVICHE		\$360

AGUACHILES 🌶️🌶️🌶️

RED OR GREEN		\$320
MIXTED	SHRIMP & OCTOPUS	\$345
BLACK	SHRIMP & OCTOPUS	\$350

MAIN COURSES

SHRIMP YOUR WAY		\$355
BREADED, GARLIC MOJO SAUCE & COCONUT		
SEA BASS FILLET		\$360
GRILLED OCTOPUS		\$395
CATCH OF THE DAY		\$495

SEAFOOD COCKTAILS

SHRIMP		\$295
SHRIMP & OCTOPUS		\$320
CAMPECHANO		\$340

VEGETARIAN

VEGETARIAN TACOS	3 PCS	\$200
VEGGIE SALAD		\$235

THE CLASSICS

LA TORREMBRILLA		\$350
MARLIN QUESADILLAS	3 PCS	\$250
SHRIMP BURRITO		\$290
SKIRT STEAK BURRITO		\$299
FISH AND CHIPS		\$350

DESSERTS

TRADITIONAL FLAN		\$90
------------------	--	------

BEERS & MICHELADAS

BEER	355ml	\$60
OJO ROJO, MICHELADA, CHELADA		\$45
DOUBLE BEER LITER		\$195



El_calambrillo

Consumption of raw seafood is the responsibility of the customer.
Additional charge applies for takeout orders.

EL CALAMBRILLO

★ SEAFOOD ★

MENÚ DE BAR



MIXOLOGIA

ARUMA

Mezcal, infusión de jamaica con canela, limon, jarabe natural.

\$270

BALAM

Mezcal, aperol, maracuya, limon y jarabe de romero.

\$270

NAHUAL

Mezcal, piña, limon, albahaca y jarabe natural.

\$270



CLASICOS

PALOMA

Tequila, toronja, limón y pizca de sal.

\$200

SANGRIA

vino tinto con limon.

\$220

MARGARITA

Tequila! Clasica limón, Mango, fresa, maracuya, jamaica o tamarindo.

\$220

MEZCALITA

Mezcal! limón, Mango, fresa, maracuya, jamaica o tamarindo.

\$220

MOJITO

Ron! clasico limón, o maracuya.

\$220

NEGRONI

Gin, vermut rojo y campari.

\$220

GIN & TONIC

Gin premium y agua tónica.

\$250

PIÑA COLADA

Ron, piña y crema de coco.

\$220



BEBIDAS SIN ALCOHOL

REFRESCOS

Coca regular, zero, sprite o squirt.

\$60

LIMONADA MINERAL O NATURAL

\$70

AGUA NATURAL O MINERAL

\$50



DIGESTIVOS

CARAJILLO

Licor 43 y espresso.

\$220

ESPRESSO MARTINI

Vodka, licor de cafe y espresso.

\$250

SAMBUCA NEGRO

Licor italiano de anís.

\$200



SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol, vino espumoso y agua mineral.

\$220

ST GERMAIN

Licor de flor de saúco, vino espumoso, limon, menta y agua mineral.

\$285



VINOS

TINTO O BLANCO

De la casa.

\$200



DESTILADOS Y LICORES

TEQUILA

Tradicional.

\$175

MEZCAL

De la casa.

\$175

BACARDI

Ron blanco.

\$175

CAPTAIN MORGAN

Ron especiado.

\$175

ABSOLUT

Vodka sueco.

\$175

LICOR 43

Licor de vainilla y especias.

\$180

WHISKY JW

Red label

\$200

WHISKY JW

Black label.

\$220

WHISKY BUCHANANS

\$220

DON JULIO

Tequila 100% agave

\$220



El_calambrillo

EL CALAMBRILLO

★ SEAFOOD ★

BAR MENU



MIXOLOGY

ARUMA

Mezcal, hibiscus infusion with cinnamon, lime and simple syrup.

\$270

BALAM

Mezcal, aperol, passion fruit, lime and rosemary syrup.

\$270

NAHUAL

Mezcal, pineapple, lime, basil and simple syrup.

\$270



CLASSICS

PALOMA

Tequila, grapefruit, lime and a pinch of salt.

\$200

SANGRIA

Red wine with lime.

\$220

MARGARITA

Tequila! Classic lime, mango, strawberry, passion fruit, hibiscus or tamarind.

\$220

MEZCALITA

Mezcal! Lime, mango, strawberry, passion fruit, hibiscus or tamarind.

\$220

MOJITO

classic lime or passion fruit.

\$220

NEGRONI

Gin, sweet vermouth and campari.

\$220

GIN & TONIC

Premium gin and tonic water.

\$250

PIÑA COLADA

Rum, pineapple and coconut cream.

\$220



SOFT DRINKS

SODAS

Coca regular, zero, sprite o squirt.

\$60

NATURAL OR SPARKLING LEMONADE

\$70

STILL OR SPARKLING WATER

\$50



DIGESTIFS

CARAJILLO

Licor 43 and espresso.

\$220

ESPRESSO MARTINI

Vodka, coffee liqueur and espresso.

\$250

BLACK SAMBUCA

Italian anise liqueur.

\$200



SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol, sparkling wine and sparkling water.

\$220

ST GERMAIN

Elderflower liqueur, sparkling wine, lime, mint and sparkling water.

\$285



WINES

RED OR WHITE WINE

House wine.

\$200



DESTILADOS Y LICORES

TEQUILA

Traditional.

\$175

MEZCAL

House mezcal.

\$175

BACARDI

White rum.

\$175

CAPTAIN MORGAN

Espiced rum.

\$175

ABSOLUT

Vodka.

\$175

LICOR 43

Vanilla and spice liqueur.

\$180

WHISKY JW

Red label

\$200

WHISKY JW

Black label.

\$220

WHISKY BUCHANANS

\$220

DON JULIO

100% Agave tequila.

\$220



El_calambrillo