



HORARIO 2 - 10 PM

 SERVICIO A DOMICILIO  984 205 7034

 @el_calambrillo

ENTRADAS PARA COMPARTIR

GUACAMOLE Con su toque mexicano de pico de gallo.	\$ 175
ENSALADA VEGGIE FRESH Corazones de lechuga, espinaca, tomate, pepino, cebolla morada, aguacate, germen de alfalfa y vinagreta.	\$ 225
SASHIMI DE ATÚN  Láminas de atún marinadas en nuestra salsa negra, cebolla, cilantro, chile serrano y pepino.	\$ 345
PALOMITAS DE PESCADO Cubos de pescado capeados acompañados con papas a la francesa.	\$ 250
SHOT DE OSTIONES Clamato preparado con ostión.	\$45 1pz /\$250 6pz
TORRE DE MARISCOS Torre de mariscos, camarón, pulpo y atún montado en cama de pepino, cebolla morada, tomate y aguacate, salsas y aderezos de la casa.	\$ 295

TACOS

TACOS DE CAMARÓN Orden de 3 piezas, capados, col y pico de gallo. En tortilla de harina o maíz.	\$ 205
TACOS DE PESCADO Orden de 3 piezas, capeados, coll y pico de gallo. En tortilla de harina o maíz.	\$ 185
TACO DE ATÚN Un taco sellado de atún sobre cama de queso de cabra.	\$ 85
TACOS GOBERNADOR Orden de 3 piezas, camarón salteado con ajo, cebolla, pimientos verdes y queso gouda. En tortilla de harina o maíz.	\$ 215
TACOS DE ARRACHERA Orden de 3 piezas en tortilla de maíz o harina, carne de res marinada, pico de gallo, germen de alfalfa y rábano.	\$ 225
TACOS VEGETARIANOS Orden de 3 piezas, hongos, pimientos salteados con ajo y cebolla morada, sobre una cama de aguacate, col morada y cilantro.	\$ 170

BURRITOS Y QUESADILLAS

BURRITO DE CAMARÓN Camarones salteados con ajo y salsa mexicana aderezado con crema ácida, lechuga, pico de gallo y queso gouda en tortilla de harina. Acompañado con papas a la francesa.	\$ 270
BURRITO ARRACHERA Carne de res, guacamole, pico de gallo y cebolla caramelizada. Acompañado con papas a la francesa.	\$ 280
QUESADILLAS DE MARLIN Orden de 3 piezas, machaca de marlin a la mexicana y queso gouda en tortilla de maíz. Acompañado con ensalada de lechuga, pico de gallo y crema ácida.	\$ 195
QUESADILLA DE ARRACHERA Tortilla de harina con carne de res y queso gouda, acompañado de guacamole y pico de gallo.	\$ 295

TOSTADAS

PESCADO Tostada de ceviche de pescado, base de Clamato, caldo de camarón, limón, pepino, cebolla morada, tomate, y cilantro.	\$ 95
CAMARÓN Camarones cocidos, base de Clamato, caldo de camarón, limón, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro.	\$ 115
PULPO Tostada de ceviche de pulpo, base de Clamato, caldo de camarón, limón, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro.	\$ 170
MIXTA Tostada de camarón cocido, pescado y pulpo, base de Clamato, caldo de camarón, limón, cebolla morada, pepino, tomate y cilantro.	\$ 190
ATÚN MANGO Tostada de atún fresco marinado con mango, aguacate y cebolla morada. Sobre una cama de queso de cabra.	\$ 175
SASHIMI DE ATÚN  Tostada de láminas de atún marinadas montada sobre aderezo de chipotle, cebolla morada y chile serrano.	\$ 175
ATÚN CON QUESO DE CABRA Y AGUACATE Tostada de atún en cubos marinados en salsa de la casa, sobre una cama de queso de cabra y una corona de aguacate.	\$ 175
BLACK TUNA Tostada de atún en cubos marinados en mezcla de salsas ácidas y negras. Ajo, jengibre, cilantro y cebolla morada.	\$ 175

CEVICHES CALAMBRILLO

PESCADO Pescado curtido y marinado en limón, base de Clamato y caldo de camarón, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro	\$ 285
PESCADO CON MANGO Pescado curtido, base de Clamato y caldo de camarón, mango, cebolla morada, pico de gallo y cilantro.	\$ 295
CAMARÓN Camarones cocidos, base de Clamato, caldo de camarón, limón, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro.	\$ 295
CAMARÓN Y PULPO Camarones y pulpo cocido, base de Clamato, caldo de camarón, limón, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro.	\$ 370
MIXTO Ceviche mixto de camarón cocido, pescado y pulpo, Clamato, caldo de camarón, limón, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro.	\$ 320
CALAMBRILLO  Ceviche de pescado, camarón cocido, crudo y pulpo, pepino, cebolla morada, cilantro, chiles verdes y nuestra salsa roja a base de chiltepin.	\$320
CEVICHE NEGRO DE ATÚN Exquisitos cubos de atún marinados en salsa negra y ácida en una mezcla de ajo, jengibre, cebolla morada, pepino y cilantro.	\$ 345

* NUESTROS PLATILLOS SON ELABORADOS AL INSTANTE. EL TIEMPO DE ELABORACIÓN ES DE 10 A 25 MINUTOS APROXIMADAMENTE.

* EL CONSUMO DE MARISCO Y/O ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL.

¡GRACIAS POR SU PACIENCIA Y COMPRENSIÓN!

AGUACHILES

AGUACHILE ROJO  Camarón crudo curtido en limón, cebolla morada, pepino, chiles verdes, Clamato y chiltepin.	\$ 295
AGUACHILE VERDE  Camarón crudo curtido en limón, cebolla morada, pepino y salsa de chiles verdes.	\$ 295
AGUACHILE CALAMBRILLO  Camarón cocido, crudo y pulpo en salsa de clamato, pepino, cebolla morada, chiles verdes y chiltepin.	\$ 320
AGUACHILE NEGRO  Camarón curtido, pulpo, pepino, cebolla morada, marinados en salsas negras.	\$ 320

COCTELES DE MARISCOS

CAMARÓN Camarón cocido, clamato, jugo de limón, cebolla morada, pepino y cilantro.	\$ 275
CAMARÓN CON PULPO Camarón cocido, pulpo, Clamato, jugo de limón, cebolla morada, pepino y cilantro.	\$ 295
CLAMATO SPICY CON MARISCOS  Camarón cocido y crudo, cubos de pescado, pulpo, chile chiltepin, base de Clamato, caldo de camarón, jugo de limón, chiles verdes, cebolla morada, pepino y cilantro.	\$ 295
COCTEL CAMPECHANO Pescado, camarón cocido, crudo, pulpo y ostión, base de Clamato, caldo de camarón, jugo de limón, pepino, cebolla morada y cilantro.	\$ 295

* TODOS NUESTROS CEVICHES / COCTELES / AGUACHILES / TOSTADAS, ESTÁN ELABORADOS A BASE DE JUGO DE LIMÓN, CALDO DE CAMARÓN / CLAMATO Y VERDURA (TOMATE, CEBOLLA, PEPINO Y CILANTRO).

*SI USTED ES ALÉRGICO A NUESTROS INGREDIENTES FAVOR DE HACERLO SABER AL STAFF.

PLATOS FUERTES

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA Filete de pescado a la plancha sazonado con ajo y mantequilla, acompañado de ensalada de arúgula, espinaca y tomates cherry.	\$ 345
CAMARONES AL GUSTO Empanizados, al mojo de ajo, al ajillo, a la diablo o al coco, acompañados de arroz y ensalada.	\$ 335
FISH AND CHIPS Filetes de pescado frito al estilo inglés con papas y aderezo de la casa.	\$ 285
PESCA DEL DÍA Pescado frito con guarnición de arroz, frijol y pico de gallo. Opción natural o al mojo de ajo.	\$ 485
PULPO ZARANDEADO Tentáculos de pulpo marinado, acompañados de verduras al vapor y arroz.	\$ 395

POSTRES

FLAN NAPOLITANO	\$ 85
CERVEZAS Y PREPARADOS	
CORONA / MODELO ESPECIAL / NEGRA MODELO / PACIFICO	\$ 50
MICHELOB ULTRA / VICTORIA	
Vaso Chelado / Michelado / Ojo Rojo	\$ 35
Clamato Preparado 1/2 Litro	\$ 75
Doble Canala Litro	\$ 140
Suero	\$ 65

COCTELERÍA

APEROL SPRITZ	\$ 180
SANGRIA CALAMBRILLO	\$ 180
PIÑA COLADA	\$ 180
MEZCALITAS DE SABOR mango, maracuya, tamarindo, fresa y jamaica.	\$ 180
MARGARITAS DE SABOR coco, mango, maracuya, tamarindo, fresa y jamaica.	\$ 180
GIN & TONIC DE SABOR mango, maracuya, tamarindo, fresa y jamaica.	\$ 180
CARAJILLO	\$ 180
MOJITO	\$ 180
DAIQUIRI	\$ 180
VINO BLANCO, ROSADO O TINTO (DE LA CASA)	\$ 180

DESTILADOS Y LICORES

TEQUILA TRADICIONAL	\$ 150
TEQUILA DON JUEJO 70	\$ 200
WHISKY BUCHANANS	\$ 200
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 155
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 200
BACARDÍ	\$ 150
CAPITÁN MORGAN	\$ 150
MATUZALEM PLATINO	\$ 155
LICOR 43	\$ 155
CAMPARI	\$ 150
SAMBUCA NEGRO	\$ 155

BEBIDAS SIN ALCOHOL

PIÑADA	\$ 145
LIMONADA NATURAL O MINERAL	\$ 65
AGUAS DE SABOR Maracuya, Mango, Fresa, Tamarindo y Jamaica	\$ 85
REFRESCOS Coca Cola, Coca Cola Light, Fresca y Sprite	\$ 55
AGUA MINERAL O NATURAL EMBOTELLADA	\$ 45

EXTRAS

PAPAS A LA FRANCESA	\$ 70
PICO DE GALLO	\$ 50
ARROZ O FRIJOL	\$ 50
SALSAS Y ADEREZOS	\$ 40
AGUACATE	\$ 60
CHILTEPIN	\$ 80
QUESO GOUDA	\$ 55
PURÉ DE PAPA	\$ 60
MANGO	\$ 55

* LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS SE VENDERÁN ÚNICAMENTE A MAYORES DE 18 AÑOS.

* TODOS NUESTROS PLATILLOS SON PROPORCIONALES Y PERSONALES. LOS PRECIOS MENCIONADOS SON EN PESO MEXICANOS.

*TODOS LOS PEDIDOS A DOMICILIO LLEVARÁN UN CARGO DE \$20 POR CONCEPTO DE ECO EMPAQUE.