



SERVICIO A DOMICILIO
Repasa ☎ 984.205.7034
📍 el_calambrillo



★ ENTRADAS PARA COMPARTIR ★

GUACAMOLE Con su toque mexicano de pico de gallo.	\$ 185
ENSALADA VEGGIE FRESCA Corazones de lechuga, espinaca, jitomate, pepino, aguacate, cebolla morada, germen de alfalfa y vinagreta.	\$ 230
PALOMITAS DE PESCADO Cubos de pescado capeados, acompañados con papas a la francesa.	\$ 270
TORREMBRILLA Torre de mariscos, camarón, pulpo y atún, sobre cama de pepino, jitomate, aguacate y cebolla morada.	\$ 320
SASHIMI DE ATÚN 🐟 Láminas de atún marinado, pepino, cebolla, cilantro y chile serrano.	\$ 355
CALLO DE HACHA Callo de hacha, pepino, aguacate, cebolla morada, cilantro, limón y aceite de oliva.	\$ 495

★ TACOS ★

ATUMBRILLO (1 pza) Atún sellado sobre cama de queso de cabra y tortilla de maíz.	\$ 95
DE PULPO ADOBADO (1 pza) Pulpo en adobo de Chile guajillo y morita, aguacate y tortilla de maíz.	\$ 110
VEGETARIANOS (3 pzs) Hongos, pimientos, aguacate, col morada, cebolla morada, ajo y cilantro.	\$ 195
DE PESCADO (3 pzs) Pescado capeado frito, col y pico de gallo.	\$ 210
DE CAMARÓN (3 pzs) Camarones capeados fritos, col y pico de gallo.	\$ 225
GOBERNADOR (3 pzs) Camarones salteados con ajo, pimiento verde y queso gouda.	\$ 245
DE ARRACHERA (3 pzs) Carne de res marinada, aguacate y pico de gallo.	\$ 255

★ BURRITOS Y QUESADILLAS ★

QUESADILLAS DE MARLIN (3 pzs) Machaca de marlin a la mexicana y queso gouda.	\$ 220
BURRITO DE CAMARÓN Camarones salteados con ajo y salsa mexicana, lechuga, crema ácida, pico de gallo y queso gouda, acompañado con papas a la francesa.	\$ 285
BURRITO DE ARRACHERA Carne de res, guacamole, cebolla caramelizada y pico de gallo, acompañado con papas a la francesa.	\$ 295
QUESADILLA DE ARRACHERA Tortilla de harina con carne de res y queso gouda, acompañado de aguacate y pico de gallo.	\$ 295

★ TOSTADAS ★

PESCADO Ceviche de pescado, pepino, cebolla morada, jitomate y cilantro.	\$ 135
CAMARÓN Ceviche de camarón cocido, pepino, cebolla morada, jitomate y cilantro.	\$ 155
PULPO Ceviche de pulpo, pepino, cebolla morada, jitomate y cilantro.	\$ 175
SASHIMI DE ATÚN 🐟 Láminas de atún marinadas, montadas sobre aderezo de chipotle con pepino, cebolla morada, cilantro y Chile serrano.	\$ 180
BLACK TUNA Cubos de atún marinados, pepino, cebolla morada, cilantro, ajo y jengibre.	\$ 185
ATÚN CON MANGO Cubos de atún marinados, mango, aguacate y cebolla morada, sobre una cama de queso de cabra.	\$ 190
ATÚN CON QUESO DE CABRA Y AGUACATE Cubos de atún marinados, pepino, aguacate, cebolla morada, germen de alfalfa, cilantro sobre cama de queso de cabra.	\$ 195
MIXTA Ceviche mixto de pescado, pulpo y camarón con pepino, cebolla morada y cilantro.	\$ 195

★ CEVICHES ★

PESCADO (BLANCO O ROJO) Robalo curtido en limón, pepino, jitomate, aguacate, cebolla morada y cilantro.	\$ 295
PESCADO CON MANGO (BLANCO O ROJO) Robalo curtido en limón, pepino, jitomate, cubos de mango, cebolla morada, cilantro y Chile serrano.	\$ 310
CAMARÓN Camarón cocido, marinado en salsa de la casa con pepino, jitomate, cebolla morada y cilantro.	\$ 310
MIXTO Pescado, pulpo y camarón cocido con pepino, jitomate, cebolla morada y cilantro.	\$ 340
CALAMBRILLO 🐙 Pescado, pulpo, camarón cocido y crudo con pepino, jitomate, cebolla morada, cilantro, Chile verdes y salsa picosita.	\$ 350
CEVICHE NEGRO DE ATÚN Cubos de atún fresco, marinados en salsa negra, pepino, cebolla morada, ajo, jengibre y cilantro.	\$ 350
CAMARÓN Y PULPO Camarón y pulpo cocidos, marinados en salsa de la casa, pepino, jitomate, cebolla morada y cilantro.	\$ 385

★ EXTRAS ★

SALSAS Y ADEREZOS	\$ 45
PICO DE GALLO	\$ 55
ARROZ O FRIJOL	\$ 55
QUESO GOUDA	\$ 55
QUESO DE CABRA	\$ 60
PURÉ DE PAPA	\$ 60
MANGO	\$ 60
AGUACATE	\$ 65
PAPAS A LA FRANCESA	\$ 70
CHILE CHILTEPIN	\$ 85

★ AGUACHILES ★

ROJO O VERDE 🐟🐟 Camarón crudo marinado en limón, pepino, cebolla morada, Chile verdes y chilepin.	\$ 315
CALAMBRILLO 🐙 Pulpo y camarón cocido y crudo marinados con pepino, cebolla morada, cilantro y chilepin.	\$ 340
NEGRO 🐟🐟 Camarón curtido, pulpo, pepino, aguacate y cebolla morada, marinado en salsas negras.	\$ 340

★ COCTELES DE MARISCOS ★

CAMARÓN Camarón cocido, pepino, cebolla morada, Clamato, limón y cilantro.	\$ 295
CAMARÓN CON PULPO Camarón cocido, pulpo, pepino, cebolla morada, Clamato, limón y cilantro.	\$ 315
CLAMATO SPICY CON MARISCOS 🐟 Camarón cocido y crudo, pescado, pulpo, pepino, cebolla morada, chilepin, Chile verdes, salsas de la casa, Clamato y limón.	\$ 315
COCTEL CAMPECHANO Pescado, camarón cocido, crudo, pulpo y ostión con pepino, cebolla morada, cilantro, base de Clamato y limón.	\$ 335

★ PLATOS FUERTES ★

CAMARONES AL GUSTO Camarones empanizados, mojo de ajo, ajillo, salsa diablo o coco, acompañados de arroz y ensalada.	\$ 350
FISH AND CHIPS Filete de pescado frito estilo inglés, con papas y aderezo de la casa.	\$ 350
FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA Filete de Robalo sazonado con ajo y mantequilla, acompañado con ensalada de arúgula, espinaca, tomates cherry y puré de papa.	\$ 355
PULPO AL GRILL Tentáculos de pulpo marinados en mantequilla, acompañado de arroz y verduras al vapor.	\$ 395
PESCA DEL DÍA Pescado frito con guarnición de arroz, frijoles y pico de gallo. Opción natural o al mojo de ajo.	\$ 495

★ POSTRES ★

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

★ CERVEZAS Y PREPARADOS ★

CERVEZA	\$ 60
Corona, Modelo Especial, Negra Modelo, Pacifico, Michelob Ultra, Victoria.	
CHELADA / MICHELADA / OJO ROJO	\$ 45
SUERO	\$ 70
CLAMATO PREPARADO 1/2L	\$ 85
BLOODY CAESAR 1/2L	\$ 150
MICHELADA 1L	\$ 170
CHELADA 1L	\$ 170
OJO ROJO 1L	\$ 185
DOBLE CANALA 1L	\$ 195

★ COCTELERÍA ★

PALOMA	\$ 200
VINO TINTO O BLANCO / DE LA CASA	\$ 200
SANGRIA	\$ 220
PIÑA COLADA	\$ 220
MEZCALITA (mango, fresa, jamaica, tamarindo o maracuyá)	\$ 220
MARGARITA (mango, fresa, jamaica, tamarindo o maracuyá)	\$ 220
MOJITO	\$ 220
CARAJILLO	\$ 220
NEGRONI	\$ 220
APEROL SPRITZ	\$ 220
ESPRESSO MARTINI	\$ 250
GIN & TONIC	\$ 250
HUGO SPRITZ	\$ 280

★ DESTILADOS Y LICORES ★

TEQUILA TRADICIONAL	\$ 170
MEZCAL / DE LA CASA	\$ 170
BACARDI	\$ 170
CAPTAIN MORGAN	\$ 170
ABSOLUT VODKA	\$ 170
MATSALEM PLATINO	\$ 180
LICOR 43	\$ 180
SAMBUCA NEGRO	\$ 180
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 200
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$ 220
TEQUILA DON JULIO 70	\$ 220
WHISKY BUCHANANS	\$ 220

★ BEBIDAS SIN ALCOHOL ★

AGUA MINERAL O NATURAL	\$ 50
REFRESCO (Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Squirt o Sprite)	\$ 60
LIMONADA NATURAL O MINERAL	\$ 70
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$ 70
AGUA DE SABOR (mango, fresa, jamaica, tamarindo o maracuyá)	\$ 85
PIÑADA	\$ 155

El tiempo de elaboración es de 10 a 25 minutos aproximadamente ya que nuestros platillos son elaborados al instante.
El consumo de mariscos y/o alimentos crudos es responsabilidad del comensal.
Todos nuestros platillos son proporcionales y personales.
Las bebidas alcohólicas se venderán únicamente a mayores de 18 años.
Todos los pedidos a domicilio tienen un cargo de \$20 por concepto de empaque.
Todos los precios mencionados son en pesos mexicanos.