



# El Puerto

SEA FOOD

El Sabor del Mar está Aquí



# Ceviches y Molcajetes

Compuestos de Camarón, Pulpo y Pescado (230 g)

## **Puerto de Veracruz | \$245**

Molcajete con mariscos, preparado con salsas sazonadoras, cebolla morada, chile serrano, aji verde, amarillo y rojo, aguacate, jugo de limón y aceite de oliva.

## **Bali | \$270**

Servido en coco con mariscos, aderezado con leche de coco, piña, jugo de limón, kiwi, mango, aji amarillo y rojo, cebolla morada, cilantro, chile habanero y aceite de oliva.

## **Creta | \$245**

Molcajete con mariscos a base de salsa aguachile, tomate verde, pepino, cebolla morada, chile serrano, cilantro, jugo de limón y aceite de oliva.

## **Puerto de Barcelona | \$245**

Molcajete de mariscos, sazonados con chile chiltepín, cilantro, cebolla morada, pepino, aguacate, aceite de oliva y un toque de nuestra salsa de chiles secos.

## **Puerto Madero | \$270**

Ceviche negro, preparado con salsa de tinta con reducción de vino blanco, vinagre balsámico, aceitunas, alcaparras, jitomate, cebolla morada, aguacate, aji verde, amarillo y rojo, jugo de limón y un toque de aceite de oliva.

## **La Española | \$245**

Molcajete con mariscos, sazonado con paprika, pepino, jicama, cebolla morada, mango, cilantro, tomate cherry, jugo de limón, aceite de oliva y chile peperoncino.

## **Puerto Morelos | \$380**

Molcajete con mariscos, servidos sobre guacamole, sazonados con chile chiltepín, salsa de chiles secos, cebolla morada, pepino y camarones cocidos al limón. (2 personas) 330 g.

*\*Todos nuestros precios incluyen IVA*



# Cocteles

## 1 solo ingrediente

Caracol, Jaiba o Pulpo .....

	<b>Mediano</b>	<b>Grande</b>
--	----------------	---------------

150 g

220 g

260

290

## Combinado con solo 2 ingredientes

**A elección:**

Camarón, ostión, pescado o pulpo .....

200

250

## Mixto

**Incluye:** Camarón, ostión, pescado y pulpo .....

180

220

**Porción extra (30 g): Caracol, jaiba o pulpo \$60 | Camarón, ostión o pescado \$50**



# Tostadas

Preparadas con jitomate, cebolla y cilantro acompañadas de aguacate, limón, aceite de oliva, con una base de mayonesa con chipotle.

**Ceviche, camarón, pescado, atún, pulpo o aguachile.**

Costo por combinación \$15

**\$90**

**Callo de hacha, caracol del Caribe o pulpa de jaiba (pasteurizada)**

Costo por combinación \$30

**\$110**



# Vivos del Mar

## **Puerto de Ensenada | \$130**

Almeja chocolata viva, traída desde el Puerto de Ensenada, B.C.S. acompañada de salsa rasurada y nuestra salsa de chiles secos. (1 pza.)

## **Isla Santa Cruz | \$370**

Ostiones vivos, traídos desde el Puerto de Ensenada, B.C.S. acompañados de salsa rasurada, con nuestra salsa de chiles secos y sal de grano. (6 pzas.)

## **Isla Clipperton | \$130**

Almeja reina viva, traída desde el Puerto de Ensenada, B.C.S. acompañada de salsa rasurada y nuestra salsa de chiles secos. (1 pza.)



# Ensaladas

## **Sicilia | \$250**

Lechuga romana, queso parmesano, tocino frito, aguacate, camarones, tomate cherry, croutones y aderezo de la casa estilo César. (130 g)

## **Puerto de Coatzacoalcos | \$230**

Camarones con aguacate, mayonesa, aji rojo y amarillo, cebolla morada, apio, tomate cherry, cilantro, jugo de limón y aceite de oliva. (130 g)

## Entradas Frías



### **Puerto Dos Bocas | \$ \*\*\***

Manitas de cangrejo moro (270 g) acompañadas de mayonesa con chipotle y aderezo de la casa.

### **Isla Ángel de la Guarda | \$220**

Tártara de atún, jitomate, cilantro, cebolla blanca, aguacate, germinado de zanahoria, mango, aderezo de ajo y vinagre balsámico. (80 g)

### **Isla de Camerón | \$250**

Camarones para pelar, acompañados de mayonesa con chipotle y salsa de chiles secos. (280 g)

### **Isla Tiburón | \$230**

Aguachile de camarones, cocidos al limón, en salsa verde, roja o negra. (200 g)

### **Isla Tokio | \$390**

Callo de hacha rasurado, acompañado de aguacate y pan melba. (110 g)

## Entradas Calientes



### **Isla de Sacrificios | \$220**

Minilla de pescado, acompañado con aguacate. Platillo típico del Puerto de Alvarado, Veracruz. (250 g)

### **Isla Salomón | \$330**

Pulpos a la parrilla o en su tinta (190 g)

### **Isla Santa Catalina | \$280**

Tradicionales ostiones Rockefeller (6 pzas.) Estilo 'El Puerto Seafood.

### **Gran Canaria | \$250**

Jaibas rellenas estilo Veracruz (2 pzas.)

### **Martinica | \$230**

Calamares a la romana, enharinados y fritos, acompañados de salsa tártara. (250 g)

### **Maui | \$220**

Mejillones al vino blanco, apio, ajo, mantequilla, perejil, cebolla, aceite de oliva, y un toque de limón. (400 g)



# Sopas

## **Ibiza | \$230**

Sopa de mariscos, preparada con caldo de pescado, camarón, calamar, pescado, almeja y mejillón, al estilo del Puerto de Veracruz. (390 g)

## **La Isla Pom Pom | \$240**

Arroz rojo, preparado con mariscos, aromatizados con epazote y chile jalapeño. (Arroz a la Tumbada) (390 g)

## **Isla Mujeres | \$220**

Pozole de camarón, preparado con caldo de pescado, maíz, lechuga, rábano, tortilla frita, cebolla, aguacate y orégano. (200 g)

## **Gran Caimán | \$250**

Caldo largo de róbalo (Blanco) jitomate, cebolla, chile jalapeño, epazote y orégano al estilo del Puerto de Alvarado, Veracruz. (200 g)

## **Puerto Santos | \$200**

Caldo de camarón, aromatizado con epazote, un toque de chile chipotle y verduras. (180 g)

# Pastas



## **Marie-Galante | \$310**

Pasta con camarón, calamar, pescado, almeja y mejillón, ajo, aceitunas, alcaparras, pimientos asados, tomate cherry, albahaca, aceite de oliva y vino blanco.

## **Isla de Pascua | \$340**

Fetuccini negro de sepia, con camarón, calamar, pescado, almeja y mejillón, al alioli y al coñac.

*Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de contraer enfermedades, dependiendo de su predisposición, hábitos alimenticios y/o alergias. Su consumo es absoluta responsabilidad del consumidor.*





# Langosta

Langosta entera al gusto: A la mantequilla, al ajo frito, al ajillo, a la plancha, al vino blanco, acompañada de arroz y frijoles refritos. *(Precio según temporada)*



# Langostino

O Acamaya o Pigua o Cauque, al gusto: Enchipotladas, al ajillo, al mojo de ajo o al vino blanco, acompañadas de arroz y frijoles refritos. *(Precio según temporada)*



# Cola de Langosta

Al gusto: A la mantequilla, al ajo frito, al ajillo, a la plancha, al vino blanco, acompañada de arroz y frijoles refritos. *(Precio según temporada)*



# Filetes Importados

## **Puerto Montreal | \$310**

Salmón a la veracruzana o a la parrilla, acompañado de arroz, con un toque de azafrán. (210 g)

## **Fiji | \$290**

Steak de atún, aleta amarilla a la parrilla, con champiñón Portobello, en salsa de soya, con reducción de vinagre balsámico, acompañado de arroz, con un toque de azafrán. (250 g)

**Róbalo 200 g | Huachinango 200 g**

*Al gusto, acompañados de arroz, con un toque de azafrán*

## **Puerto San Sebastián | \$350**

A la koskera: Almejas, camarones y ostiones.

## **Curazao | \$340**

Relleno de mariscos. 300 g (Camarón, pulpo y minilla de pescado).

## **Puerto Chiapas | \$290**

Empanizado.

## **Madeira | \$300**

Zarandeado.

## **Islas Marías | \$290**

Al ajo frito.

## **Islas Isabela | \$290**

Al ajillo.

## **Hidra | \$300**

Al chile-limón.

## **Empapelados “El Puerto”**

- Al acuyo. (Hoja Santa) \$290
- A la veracruzana \$330
- 7Mares (Camarones y mejillones) \$350
- Al vino blanco \$290
- En salsa de cacahuete \$290
- Enchipotlados \$290



# Filetes Nacionales



# Camarones

*Acompañados de arroz, con un toque de azafrán. (200 g)*

## **Puerto Progreso | \$290**

- Empanizado
- Al ajillo
- Enchipotlados
- Al vino blanco
- Al ajo frito
- Al chile limón

## **Rizhao | \$310**

En salsa de Cacahuete,  
estilo Veracruz

## **Isla Stewart | \$330**

Rellenos de queso panela,  
envueltos con tocino.

## **Colón | \$310**

Zarandeados,  
estilo Nayarit



# Pescados Fritos

*Al gusto, acompañados con arroz, un toque de azafrán y ensalada de vegetales frescos.*

- Róbalo
- Boquinete
- Huachinango
- Mojarra Tilapia

*\*El precio varía según el tamaño.*



## Carnes

### Anguila | \$470

Suculento Ryb Eye a la parrilla (280 g) acompañado de cebollas asadas y guacamole.

### Puerto Manzanillo | \$295

Arrachera de res a la parrilla (250 g) acompañada de cebollas asadas y guacamole.

### Caiola | \$210

Pechuga de pollo a la parrilla (230 g) acompañada de cebollas asadas y guacamole.

### La Isla Piraeus | \$530

Rack de Cordero en salsa de chile morita, aromatizado con romero, acompañado con verduras a la parrilla. (260 g)



Para los  
Tiburoncitos  
de la Casa

### Puerto de los Ángeles | \$150

Sincronizada con jamón de pavo y queso manchego, con un toque de mayonesa, acompañado de guacamole. (80 g)

### Isla Cozumel | \$170

Sincronizada con camarón, queso manchego y un toque de mayonesa, acompañado de guacamole. (100 g)

### Puerto de Bremen | \$160

Filete de pescado empanizado, acompañado de papas a la francesa. (150 g)

### Palawan | \$130

Deliciosa pechuga de pollo empanizada acompañada de papas a la francesa. (150 g)

### Yokohama | \$190

Camarones empanizados acompañados de papas a la francesa. (150 g)



## Postres

Volcán de Chocolate (con helado) ... \$150

Torta de elote (con helado) ..... \$140

Flan de café ..... \$90

Mil Hojas de manzana (con helado) ... \$140

Pay de limón ..... \$120

Plátanos fritos con crema ..... \$100



— Conoce nuestros —  
**Desayunos  
Veracruzanos**

Visítanos de 9 a.m. a 12:30 p.m.

Visítanos en:  
Canal #94 Centro.  
San Pedro #14 Centro.



**¿Una botanita?**

Visítanos en:  
San Francisco  
#20 Centro.

De 1:00 p.m.  
a 9:30 p.m.

