



PUERTOBELLO
MARISQUERÍA

ENTRADAS FRÍAS

Todos nuestros platillos incluyen IVA

Todos nuestros platillos son elaborados al momento por lo que el tiempo de preparación puede durar hasta 30min.



Cocteles

Camarón

Mediano \$180 | Grande \$220
150 gr | 230 gr

Camarón con pulpo

Mediano \$220 | Grande \$250
150 gr | 230 gr

Campechano a elegir

Camarón, pulpo y jaiba

Mediano \$250 | Grande \$265
150 gr | 230 gr

Ceviches

Camarón

Mediano \$189 | Grande \$225
150 gr | 230 gr

Camarón con pulpo

Mediano \$199 | Grande \$235
150 gr | 230 gr

Pescado

Mediano \$189 | Grande \$225
150 gr | 230 gr

Mixto

Mediano \$210 | Grande \$255
150 gr | 230 gr

Ensaladas

Camarón

Camarón preparado con cebolla, cilantro, tomate y chipotle molido con mayonesa.

Mediano \$180 | Grande \$220
300 gr | 450 gr

Camarón con pulpo

Camarón y pulpo preparados con cebolla, cilantro, tomate y chipotle molido con mayonesa.

Mediano \$220 | Grande \$255
300 gr | 450 gr

Tostadas

Todas las tostadas contienen 70 gr

Camarón

Una pieza \$70

Atún

Una pieza \$70

Pescado

Una pieza \$70

Ceviche

Una pieza \$70

Aguachile

Una pieza \$70

Pulpo

Una pieza \$90

ADVERTENCIA: Algunos mariscos van crudos y pueden ser consumidos bajo su propio riesgo.

Agua chile

200 gr

Rojo \$259

Verde \$239

Negro \$259

De la Casa \$259

De Jamaica \$259



PUERTO BELLO
MARISQUERÍA

ENTRADAS CALIENTES

Todos nuestros platillos incluyen IVA

Todos nuestros platillos son elaborados al momento por lo que el tiempo de preparación puede durar hasta 30min.

Consomé de camarón \$130

160 gr

Camarones cucaracha \$190

Camarones fritos con cáscara, bañados en salsas negras con habanero y flameados al llegar a la mesa.

350 gr

Chimichangas \$130

120 gr

Tacos

Camarón

Empanizado, Enchipotlado, al mojo de ajo, capeado, al ajillo, a la diablo.

Taco \$70 | Orden \$165

50 gr | 150 gr

Pulpo

Enchipotlado, al mojo de ajo, capeado, al ajillo, a la diablo.

Taco \$80 | Orden \$225

50 gr | 150 gr

Pescado

Empanizado, Enchipotlado, al mojo de ajo, capeado, al ajillo, a la diablo.

Taco \$70 | Orden \$165

50 gr | 150 gr



NUESTRAS SUGERENCIAS

Tacos o quesadillas **fallis** \$260

240 gr

Spaghetti **al ajillo** \$350

240 gr

Pulpo **al chiltepin** \$380

240 gr

NUESTRA ESPECIALIDAD

Pasos para armar tu platillo

Camaron pelado medio kilo +\$55/ Kilo +\$70

Estilo Puertobello - Marisco de elección hervido al momento y bañado con nuestra salsa estilo Louisiana (a base de mantequilla con ajo y sazonado con nuestra receta secreta de especias)



Paso 1

Escoge tu marisco



Paso 2

Escoge tu picante



Paso 3

Escoge tus extras



PASO 1

Camarones PuertoBello

Acompañado con arroz

Medio kilo \$365 | Un kilo \$610

Jaiba por orden

Medio kilo \$150 | Un kilo \$300

Langosta Bogavante (completa)

El precio varía por temporada y precio del mercado

King Crab (dos patas)

El precio varía por temporada y precio del mercado

PASO 2

Natural

Pica rico Solo una probadita



Fuego Pica bastante



Infierno Sólo para los valiente



Salsa extra \$60

PASO 3

Orden de papas cambray

220 gr

\$40

Salchicha

140 gr

\$80

Elote dulce

220 gr

\$50

Pescado frito con papas cajún

380 gr

\$190

French fries cajún

300 gr

\$130

French fries lemon pepper

300 gr

\$120

Orden de arroz al vapor

200 gr

\$50



PUERTOBELLO
MARISQUERÍA

RECOMENDACIONES DE LA CASA

Cazuela de mariscos

Delicioso platillo elaborado con camarón, pulpo, calamar y tocino en un caldo sazonado y cubierto de queso americano y oaxaca servido en una cazuela.

Media orden \$310 | Orden completa \$359

325 gr | 650 gr

Sopa de mariscos

Sopa elaborada con camarón, pulpo, jaiba y almeja sazonados con los mejores condimentos.

Media orden \$310 | Orden completa \$359

295 gr | 590 gr

Caldo largo

Caldo elaborado con una posta de robalo y camarones, en un caldo preparado con cebolla, jitomate, epazote y chile jalapeño.

Orden completa \$340

390 gr

Arroz a la tumbada

Arroz caldoso que lleva camarón, pulpo, calamar, jaiba y almeja acompañado de chile jalapeño.

Orden completa \$359

450 gr

Chilpachole

Caldo espesado con tortilla, acompañado de jaiba o camarón

Orden completa \$349

300 gr

Piña rellena de mariscos

Mezcla de camarón, pulpo y calamar a base de tomate, cebolla y trozos de piña servido en una piña gratinada con jaiba.

Orden completa \$359

350 gr

Alambre de camarón

Alambre de camarón a base de pimiento y cebolla gratinado con queso oaxaca y tocino.

Orden completa \$320

450 gr

Alambre mixto

Alambre de pulpo y camarón a base de pimiento y cebolla gratinado con queso Oaxaca y tocino.

Orden completa \$349

450 gr

Spaguetti de mariscos

Deliciosa pasta con camarón y pulpo, bañado en una salsa de crema blanca acompañado de queso parmesano.

Orden completa \$300

480 gr

Camarones Carlos V

Camarones rellenos de queso philadelphia enrollados en tocino cubiertos en un jarabe de manzana.

Orden completa \$299

480 gr

Filete empanizado relleno de mariscos

Relleno de una deliciosa combinación de pulpo con camarón gratinado con queso amarillo y americano.

Orden completa \$359

600 gr



PUERTOBELLO
MARISQUERÍA

RECOMENDACIONES DE LA CASA

Filetes 220 gr

Al mojo de ajo	\$220
Al ajillo	\$220
A la diabla	\$220
Empapelado	\$220
A la plancha	\$220
Empanizado	\$220
Enchilpayado	\$220

Pulpos 230 gr

Al mojo de ajo	\$360
Al ajillo	\$360
En su tinta	\$360
Encebollado	\$360
Enchilpayado	\$360
A la plancha	\$360
Chiltepin	\$380
Enchipotlado	\$360

Camarones 220 gr

Al mojo de ajo	\$290
Al ajillo	\$290
A la diabla	\$290
Al coco	\$290
Empanizados	\$290
Para pelar	\$290
A la holandesa	\$290
Enchilpayados	\$290
A la mantequilla	\$290
Tamarindo	\$290
A la plancha	\$290

Salmón 200 gr

Salmón con yougurt griego	\$360
Salmón al limon	\$360



Pescados

Puede ser:	Puede por kilo:
Frito	Robalo \$0.60
Al mojo de ajo	
Al puertobello	Pargo \$0.45
A la diablo	
Al ajillo	Mojarra \$0.35
Enchipotlado	
Enchilpayado	Huachinango \$0.60

Guarniciones

Guacamole 100 gr	\$85
Verduras a la plancha 150 gr	\$80
Pure de papas 50 gr	\$65
Arroz 200 gr	\$55
Papas a la francesa 300 gr	\$70
Cambio de guarnición	\$30

Aves

Pechuga de pollo a la plancha 200 gr	\$199
Pechuga de pollo empanizada 290 gr	\$199
Fajitas de pollo 200 gr	\$199
Chicken tenders 250 gr	\$160

Postres *Margiú*

Rebanada de nutella ferrero 150 gr	\$90
Rebanada de red velvet 150 gr	\$90
Rebanada de zanahoria 150 gr	\$90
Rebanada clásico de chocolate 150 gr	\$80
Rebanada de panqué de elote 150 gr	\$75
Tarta de limón 170 gr	\$100

Carnes

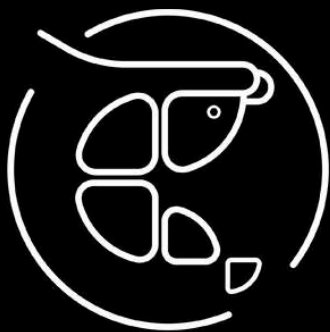
Arrachera con pure de papa o guacamole 300 gr	\$279
Tacos de arrachera 300 gr	\$239
Fajitas de arrachera 300 gr	\$239
Rib-Eye 300 gr	\$300

Menú *kids*

Pescado a la plancha 160 gr	\$90
Pescado empanizado 170 gr	\$90
Pechuga de pollo a la plancha 110 gr	\$90
Pechuga empanizada 120 gr	\$80
Nuggets 160 gr	\$75
Dedos de pescado 180 gr	\$100
Spaguetti 150 gr	\$100



PUERTOBELLO
MARISQUERÍA



PUERTOBELLO

MARISQUERÍA

BEBIDAS



Bebidas

Limonada 480 ml	\$45
Naranja 480 ml	\$45
Refreso 355 ml	\$40
Topochico 355 ml	\$50
Redbull 250 ml	\$70
Perrrier extra RUSA \$10	\$55
Agua mineral Ciel / Peñafiel	\$40
Agua embotellada 600 ml	\$30
Fuze tea 600 ml Durazno / Té Negro / Té Verde	\$40
Agua del día 480ml	\$45

Calientes

Chocolate 240 ml	\$60
Espresso 60 ml	\$40
Americano 240 ml	\$50
Capuccino 200 ml	\$60
Capuccino con licor 200 ml	\$110
Latte 240 ml	\$60



LAS FRÍAS

Cervezas

Pacífico	355 ml	\$50
Corona		\$50
Victoria		\$50
Ultra		\$65
Heineken		\$65
Heineken 0.0		\$65
Modelo Especial		\$60
Negra Modelo		\$60
Bohemia oscura		\$60
Bohemia clara		\$60
Bohemia cristal		\$60
	325 ml	
Dos Equis XX Lager		\$50
Dos Equis XX Ambar		\$50
Indio		\$65

Preparados de cerveza

Michelada	\$15
Chelada	\$15
Clamato Natural	\$35
Clamato con Salsas	\$50
Clamato con Cerveza	\$85



SED DE LA MALA



Whisky

Chivas 12 años
Copa \$140 | Botella \$1,900
45 ml | 750 ml

J.W Red Label
Copa \$115 | Botella \$1,200
45ml | 700 ml

J.W Black Label
Copa \$165 | Botella \$2,250
45ml | 750 ml

Buchanan's 12
Copa \$140 | Botella \$2,200
45 ml | 750 ml

Howler Head
Copa \$130 | Botella \$1,900
45 ml | 700 ml

Macallan 12 Double Cask
Copa \$240 | Botella \$3,500
45 ml | 700 ml

Abasolo
Copa \$120 | Botella \$1,500
45 ml | 700 ml

Buchana's 18
Copa \$280 | Botella \$4,200
45 ml | 750 ml

Mezcales

400 Conejos Espadín Joven
Copa \$120 | Botella \$1,500
45 ml | 750 ml

400 Conejos Espadín Tobala
Copa \$140 | Botella \$1,900
45ml | 750ml

Montelobos Espadín
Copa \$150 | Botella \$2,200
45ml | 750ml

Ojo de Tigre Joven
Copa \$155 | Botella \$1,900
45 ml | 750 ml

Ron

Matusalem Platino
Copa \$95 | Botella \$850
45 ml | 750 ml

Matusalem Clásico
Copa \$100 | Botella \$950
45 ml | 750ml

Bacardi
Copa \$100 | Botella \$1000
45 ml | 750ml

Havana 7 años
Copa \$155 | Botella \$2,100
45 ml | 700 ml

Zacapa 23 años
Copa \$210 | Botella \$2,900
45 ml | 750 ml

Appleton state signature
Copa \$110 | Botella \$1,000
45 ml | 750 ml



PUERTOBELLO
MARISQUERÍA

SED DE LA MALA

Tequila

Taddel Plata

Copa \$110 | Botella \$900
45 ml | 750 ml

Jose Cuervo Tradicional Reposado

Copa \$120 | Botella \$1,200
45 ml | 695 ml

Herradura Plata

Copa \$150 | Botella \$1,600
45 ml | 700 ml

Herradura Reposado

Copa \$180 | Botella \$2,100
45 ml | 700 ml

Herradura Ultra

Copa \$200 | Botella \$2,500
45 ml | 700 ml

Don Julio 70

Copa \$220 | Botella \$2,750
45 ml | 695 ml

Don Julio Blanco

Copa \$140 | Botella \$1,400
45 ml | 700 ml

Don Julio Reposado

Copa \$160 | Botella \$1,600
45 ml | 700 ml

Maestro Dobel Diamante

Copa \$170 | Botella \$2,200
45 ml | 700 ml

Casa Loy cristalino

Copa \$140 | Botella \$2,200
45 ml | 750 ml

Casa Loy blanco

Copa \$115 | Botella \$1,900
45 ml | 700 ml

1800 Cristalino

Copa \$190 | Botella \$1,900
45 ml | 700 ml

Espolón blanco

Copa \$120 | Botella \$1,750
45 ml | 700 ml

Licores

Campari

Copa \$100
45 ml

Ancho reyes verde

Copa \$110
450 ml

Anís seco/dulce

Copa \$100
45 ml

Sambuca negro

Copa \$110
45 ml

Licor 43

Copa \$150
45 ml

Amaretto disaronno

Copa \$120
45 ml

Hpnotic

Copa \$130
45 ml

Nixta

Copa \$140
45 ml

Frangelico

Copa \$140
45 ml

Strega

Copa \$140
45 ml

Cynar

Copa \$115
45 ml

Kalhúa

Copa \$100
45 ml



PUERTOBELLO
MARISQUERÍA

SED DE LA MALA

Ginebra

Tanqueray London Dry

Copa \$130 | Botella \$1,400

45 ml | 750 ml

Beefeater

Copa \$120 | Botella \$1,400

45 ml | 750 ml

Bombay

Copa \$140 | Botella \$1,700

45 ml | 750 ml

Hendrick's

Copa \$220 | Botella \$2,700

45 ml | 750 ml

Las Californias Nativo

Copa \$140 | Botella \$1,700

45 ml | 750 ml

Las Californias Cítricos

Copa \$140 | Botella \$1,700

45 ml | 750 ml

Bulldog

Copa \$220 | Botella \$2,700

45 ml | 750 ml

MOM

Copa \$150 | Botella \$1,800

45 ml | 750 ml

Vodka

Smirnoff

Copa \$95 | Botella \$850

45 ml | 750 ml

Absolut Vodka Azul

Copa \$110 | Botella \$1,000

45 ml | 750ml

Grey Goose

Copa \$155 | Botella \$2,100

45 ml | 750 ml

Stolichnaya

Copa \$110 | Botella \$1,000

45 ml | 750 ml



Brandy

Magno

Copa \$100 | Botella \$950

45 ml | 700 ml

Torres 10

Copa \$120 | Botella \$1,200

45 ml | 700 ml

Cognac

Martell VSOP

Copa \$180 | Botella \$2,100

45 ml | 700 ml

Hennessy VSOP

Copa \$250 | Botella \$3,400

45 ml | 700 ml



PUERTOBELLO
MARISQUERÍA

COCTELERÍA

Clásicos

Piña Colada	450 ml	\$110
Midori Colado	450 ml	\$110
Negroni	270 ml	\$155
Niño de oro	450 ml	\$140
Alfonso XIII	250 ml	\$120

Mezcalitas

	180 ml	
Frutos rojos		\$140
Tamarindo		\$140
Maracuya		\$140
Jamaica		\$140

Margaritas

	180 ml	
Limón		\$140
Tamarindo		\$140
Mango		\$140
Jamaica		\$140

Mojitos

	180 ml	
Limón		\$130
Jamaica		\$130
Frutos rojos		\$130
Tamarindo		\$130
Maracuya		\$130

Martinis

	180 ml	
Seco		\$140
Sucio		\$140
Cosmopolitan		\$140
Espresso martini		\$140

Carajillos

	450 ml	
Licor 43		\$150
Frangelico		\$150
Nixta		\$150

Spritz

	475 ml	
Aperol spritz		\$130
Cynar spritz		\$140
Campori spritz		\$130

Sin alcohol

Conga	275 ml	
Brisa	300 ml	\$95
Puerto Gold	300 ml	\$95
Paradise	300 ml	\$95
Piñada	450 ml	\$95

**Pregunta
por nuestro
cóctel del
mes
\$160**



VINOS



150 ml



750 ml

Tinto

Copa de la casa	\$100	
Vino Tinto Casa Madero 3V	\$130	\$800
Finca la niña, Malbec	\$120	\$600

Blanco

Vino Blanco Casa Madero 2V	\$120	\$600
Santa alicia, Chardonnay	\$100	\$500

Rosado

Esteban Martín Garnacha	\$180	\$850
Vino Rosado Casa Madero	\$110	\$600

Descorche \$300

Descorche Premium \$500



PUERTOBELLO
MARISQUERÍA