

EL RIQUE

MARISCOS DE CARRETA

PARA COMPARTIR

CAMARONES PARA PELAR 1 LIBRA	\$00
Frescos y recién cocidos con cabeza, y salsita negra en chiltepin.	
CEVICHE DE CAMARON FRESCO	\$00
CEVICHE DE ATÚN FRESCO	\$00
CEVICHE DONA PETRA	\$00
Camaron fresco y cocido, trocitos de mango, pepino, cebolla y cilantro en una salsita negra.	
CEVICHE * EL RIQUE *	\$00
Camaron cocido, pepino, tomate, cebolla y cilantro este es caldudito en salsa de chiltepin.	
AGUACHILE DE SERRANO VERDE	\$00
AGUACHILE NEGRO DE CILTEPIN	\$00
BOTANITA DE CAMARÓN	\$00
Camaron fresco cocido, tomate, pepino, cebolla morada en salsita de chiltepin.	
BOTANITA DE CAMARÓN Y PULPO	\$00
BOTANA EL SANCHO PANZA	\$00
Base de tostitos, Camaron cocido, pulpo, camarón aguachile, cuernitos en un caldito de chiltepin.	
BOTANA LA ESPECIAL	\$00
Camaron cocido, pulpo, camarón aguachile, Abulon, atún fresco y manitas de Java en salsita negra.	
MANITAS DE JAIVA	\$00
BOTANA CALLO DE HACHA.	\$00

LOS CALIENTES

CAMARONES DON RIQUE	\$00
A la mantequilla, ajo y la salsita perrona.	
LOS CUCARACHAS	\$00
Doraditos y picocitos.	
LOS EMPANIZADOS	\$00
LOS CULICHIS	\$00
En salsita cremosa de chile pasilla.	
LOS DIABLA	\$00
En salsita enchilocita.	
LOS RANCHEROS	\$00
Salsita casera.	
AL MOJO DE AJO	\$00
En mantequilla y ajo fresco.	
FILETE ALA PLANCHA	\$00
A la plancha, mojo de ajo o empalizado.	
CHICHARRÓN DE PEZCADO	\$00
SALMON A LA PLANCHA	\$00
SALMON FRESÓN	\$00
Bañado de una salsita cremosa .	
PESCADO FRITO	\$00
PULPO PERRON	\$00

LAS TOSTADITAS

CEVICHE DE PESCADO	\$00
Ceviche de sierra estilo Mazatlan.	
CAMARON FRESCO EN SERRANO	\$00
Camaron fresco picado, pepino, mango, cebolla en una salsita de serrano tatemado.	
LA MIXTA.	
Camaron cocido entero y trozos de pulpo en una salsita negra de la casa.	\$00
DE PULPO	
Revueltos con pepino y cebolla morada en salsita negra.	\$00
DE ATÚN	
Fresco en una salsita de ponzu y coronada con poro frito.	\$00
DE CAMARÓN COCIDO	
Revueltos con pepino y cebolla morada en salsita negra	\$00
TOCHOMOROCHO.	
Camaron fresco y cocido, pulpo, atún, cama de jaiva en salsas negras.	\$00
CHIMICHANGA	
Ceviche de pescado, aguachile y cueritos.	\$00

LOS CÓCTELES

Pueden ser fríos o calientes

LEVANTA MUERTO	\$00
Consomé de camarón calientito.	
DE CAMARÓN	\$00
DE CAMARÓN CHICO.	\$00
CAMARÓN Y PULPO	\$00
CAMPECHANA	\$00
camaron fresco y cocido, pulpo y callitos de hacha.	
EI ESPECIAL	\$00
Jaiva, camarón cocido, pulpo y callo de hacha. Salsas negras y salsita verde.	

LOS TAQUITOS

DE PESCADO CAPEADO <i>Estilo baja</i>	\$00
DE CAMARÓN CAPEADO	\$00
GOBERNADOR	\$00
DE MARLIN	\$00
TOSTADITA DE CAMARON COCIDO.	\$00
TAQUITO DE PESCADO	\$00
CHIKEN NUGGETS	\$00
PAPAS Y TIRAS DE PESCADO	\$00

MENU KIDS

TOSTADITA DE CAMARON COCIDO.	\$00
TAQUITO DE PESCADO	\$00
CHIKEN NUGGETS	\$00
PAPAS Y TIRAS DE PESCADO	\$00

*Si es alérgico a un tipo de marisco o pescado, es posible que sea alérgico a otros tipos de marisco. Nuestras comidas se hacen a pedido. Comer carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede tener bacterias dañinas y puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos o de muerte, especialmente si tiene ciertas afecciones médicas. Algunos condimentos, salsas y platos de mariscos pueden contener diferentes tipos de mariscos u otros ingredientes. Debido a que nuestra cocina utiliza lugares compartidos para cocinar y preparar, no podemos garantizar que ningún elemento del menú esté completamente libre de alérgenos. Solo se permite dividir la cuenta un máximo de 3 veces por mesa. Un cargo del 18% de servicio sera agregado a cualquier grupo de 6 clientes o mas. Precios sujetos a cambios sin previo aviso. Si utiliza una tarjeta de crédito, le cobraremos un 3% adicional para compensar los costos de procesamiento. Este monto no es mayor que lo que pagamos en tarifas. No aplicamos recargos a las tarjetas de débito.