

El
Sirenito
Restaurant

- M E N U -

ENTRADAS

TOSTADAS (PIEZA)

Ceviche \$45

Camarón, Jaiba ó Mixtas \$65.

**Tostadas tradicionales con la receta de la casa.*



LA SINALOENSE \$85

Aguachile verde, rojo, o tropical atún, cayo de hacha o pulpo.



AROS DE CEBOLLA \$65

Aros de cebolla crujientes empanizados con nuestra receta.

EMPANADAS (2 PZ) DE MAIZ O HARINA \$65

Marlin, Camarón ó Pescado

**Pídalas con el guiso de su elección.*



QUESO FUNDIDO CON CAMARÓN \$145

Queso Oaxaca fundido en una mezcla de camarones con crema chipotle.





ENSALADA DE CAMARÓN \$165

Mezcla de camarón, pepino, chicharos y mayonesa.



🕒 TORTAS DE CAMARON (2PZ) \$95

Mezcla de camarón fresco con tomate, cebolla, morron y lampreados al momento.

🕒 CALAMARES \$165

Empanizados / Al ajillo
A la philadelphia

*Aros de calamar frescos elaborados a su elección.



GUACAMOLE \$95

ARROZ MARINERO CON PHILADELPHIA \$145

Frito al sartén con aceite de olivo y mariscos con un toque de salsas negras, y acompañado de crema philadelphia con aguacate.

CHILE POBLANO RELLENO \$165 (2PZ) 🕒

A elegir:

CAMARÓN: Chile poblano relleno de camarones, en crema chipotle, gratinados con queso.

MARISCOS: Chile poblano relleno de mariscos, bañado en una exquisita salsa de tomate.

TACOS BRASA DE MAÍZ ó HARINA (2PZ) \$65 / \$165

Tabla de tacos, 4pz a escoger:
Marlin, Camarón, Pescado, Salpicón de jaiba
*Al grill gratinados.





OSTIONES SINALOA 🕒

Orden \$145 / 1/2 orden \$95 / Importado \$195

Ostones con ceviche de pescado y salsa Sinaloa.

OSTIONES EN SU CONCHA (12PZ)

Orden \$145 / 1/2 orden \$85 / Importado \$195

Frescos abiertos al momento y montados en una cama de hielo, limón, pepino y cebolla morada.



🕒 OSTIONES ROCKEFELLER (6PZ)

Orden \$165 / 1/2 orden \$95

Ostones en medio de una mezcla de espinacas y gratinados.



CAMARÓN NATURAL (12PZ)

Estandar \$185 / Jumbo \$225

Natural, Chicharrón, Culichi ó Cajun.
**Camarón fresco con cascara, pa' pelar.*

JAIBAS RELLENAS O FRITAS (3 PZ) \$165

JAIBA JUMBO \$185

Empanizadas y rellenas de mariscos con el toque 100% casero, fritas, mojo ó enchipatladas.





JALAPEÑOS RELLENOS (2 PZ) \$65

Chiles jalapeños rellenos de salpicón de jaiba o philadelphia, envueltos en tocino.

CHAROLA BOTANERA (8PZ) \$225

Entradas a escoger:

Tostadas, Tacos, Empanadas, Jaibas rellenas, Jalapeños rellenos y Tortas de camarón.



CHAROLA FRIA MIXTA \$225

1/2 orden de ostiones y 1/2 camarón natural acompañados de ceviche y oyster shots.

ESTILO SINALOENSE \$325

Disfruta una deliciosa combinación de cayo de hacha y pulpo fresco.



TORRES \$795

EMPANIZADA

Camarón, calamar, chicharrón, ostiones, jaibas rellenas, jalapeños rellenos, aros de cebolla, pescado en postas y papas sazonadas.

CREMOSA

Pasta, filetes y camarones bañados en la crema de tu elección camarones del chef.

FRÍA

Montada en una cama fría con camarones, ostiones, jaibas, aguachile y ceviche en salsa Sinaloa.



TRADICIONAL DEL SIRENITO

- Filete empanizado
- Filete a la plancha
- Camarón empanizado
- Camarón a la plancha
- Salpicón de jaiba
- Mixta ranchera (calamar y pulpo)
- Camarón natural
- Camarón ranchero
- Arroz

Por persona \$195



SOPAS Y CALDOS

SOPA DE MARISCOS De la casa

Orden \$125 / 1/2 orden \$95
Con la receta original desde 1969

CALDO DE FILETE \$125

SOPA EL SIRENITO \$185

Creada para satisfacer a un paladar exigente.
(Huachinango, camarón grande y un toque de
chile serrano.)

CALDO DE CAMARÓN \$165.

CALDO TLALPEÑO DE CAMARÓN \$165

Para conocedores con un toque de chipotle,
queso crema y aguacate.

Ahora nuestra cazuela de mariscos estilo Sinaloa
es mas grande

para compartir \$225



COCKTAILS

CEVICHE DE PESCADO \$125

Filete cocido con limón y una mezcla de pico de gallo con la tradicional receta de la casa.



CEVICHE DE CAMARÓN \$165

Camarones frescos mezclados en una salsa Sinaloa con cebolla morada, pepino y consome de camarón.



COCKTEL DE CAMARÓN

Chico \$95 / Grande \$145

De la casa

Camaron fresco combinado con salsa callejera, tomate, cebolla, cilantro y su toque de aguacate con gotas de olivo.

OYSTER SHOTS (4PZ) \$95

Una rica mezcla de:
Clamato-Tequila-Ostion.



CAMARONES

ESTÁNDAR \$165
JUMBO \$265

EMPANIZADOS

Sazonados y empanizados con la receta de la casa.

AL COCO

Sazonados y capeados con coco acompañados de una exquisita salsa de mango.

A LA DIABLA

Cocinados con una auténtica salsa picante con chile cambrey.

RANCHEROS

Cocinados al satén con mantequilla y una salsa ranchera.

VERACRUZ

Cocinados con la típica salsa veracruzana con aceitunas y un toque de vino blanco.

CON NOPALES

Cocinados con salsa ranchera y nopales



CAMARONES

- SUGERENCIAS -

SUGERENCIAS \$185
JUMBO \$285

A LA FLORENTINA

Cocinado con una rica crema de espinacas y pimientos, montado en una cama de arroz.

CHIPOTLE Ó GRATINADOS

Cocinados con una exquisita crema de chipotle gratinados con queso.

BROCHETAS 🕒

Alambres marinados y al grill con tocino, pimientos y cebolla.

TOCINETAS

Elaboradas y sazonadas, envueltas en tocino y gratinadas con queso.

NORTEÑO

Cocinado con una rica crema de elote, morrón y tocino, acompañado de tortillas a las brasas.

DEL CHEF

Relleno de queso Philadelphia envuelto con tocino bañados en una salsa chipotle.

RELLENO 🕒

Dos camarones rellenos con salpicon de jaiba bañados en salsa de tomate.

PHILADELPHIA

Camaron grande y seleccionados, envueltos en tocino, rellenos de queso Philadelphia.



CREMA DE CHAMPIÑONES

En una rica crema tradicional de champiñones.

CREMA DE CHAMPINONES

En una rica crema tradicional de champiñones.

ZARANDEADO 🕒

Al grill con la receta zarandeada de la casa estilo Nayarit.

MANTEQUILLA 🕒

Cocido al vapor con mantequilla y cebolla.

AL MEZCAL 🕒

Mezclados con mantequilla, ajo, naranja, limón y chile de arbol flameados con mezcal.

CON FETUCCINI

Pasta fetuccini con camarones salteados

SOL 🕒

Lampreados al momento

PLATO ESPECIAL EL SIRENITO (10 pz) \$245

Empanizados, Philadelphia, Coco, Del chef, Tocinetas.
Mas pasta con camarón

🕒 TRES QUESOS

Montados en pasta fetuccini mezclados en salsa de tres quesos.



A LA PARRILLA

PECHUGA DE POLLO (300gr.) \$165

(Al gusto)



AZTECA \$245

Camarón o filete guisados en una deliciosa salsa hecha con cerveza oscura, servida en comal.

MAREA ROJA \$245

Camarón o filete cocinados con mantequilla, aceite d oliva, una salsa tatemada con tortilla dorada con un toque de tequila.

ARRACHERA (300gr.) \$245

SIRLON (300gr.) \$245

RIB EYE CON CAMARÓN (300gr.) \$345

Comal mixto. (Corte calidad San Juan)

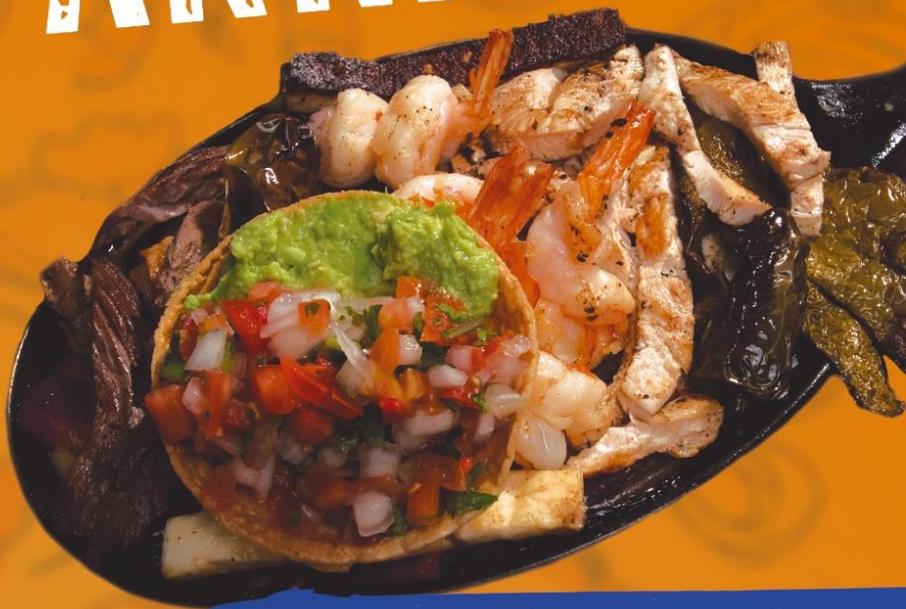
PARRILLADA ESPECIAL
EL SIRENITO \$485

Camarón , filete y calamar o jaiba zarandeados o al ajillo.

NUESTROS CORTES SON CALIDAD SAN JUAN.

PULPO AL GUSTO \$345

Pulpo a la parrilla, zarandeado o al gusto



CIELO MAR Y TIERRA \$245

Combinacion de pollo, camaron y fajita con una salsa de la casa queso, nopal montada en comal.



PARRILLADA LA SIRENITA \$785

Camarón , salmón o huachinango y pulpo zarandeados o al ajillo. Estas parrilladas van servidas en comal con papa cambray y elote.



FILETES

-LIGHT-

TRUCHA \$185
HUACHINAGO \$285

MANTEQUILLA 🕒

CANTONESA 🕒

RELLENO 🕒

Cocido al vapor con una mezcla de mariscos y verduras
servidos en comal

FILETES Y CAMARONES MIXTOS

AL GUSTO:

FILETE Y CAMARON : \$195 🕒
HUACHINAGO Y CAMARON JUMBO: \$295



FILETES

- SUGERENCIAS -

TRUCHA \$165
HUACHINANGO \$265

AL CHIPOTLE Ó GRATINADOS

Cocinado con una exquisita crema de chipotle y gratinados con queso Oaxaca.

A LA FLORENTINA

Elaborado en una crema de espinacas y montado en cama de arroz.

NORTEÑO

Guisado en una rica crema de elote, morron y tocino, acompañado de tortilla ala brasa.

AZTECA

ZARANDEADO

AL MEZCAL



CON CREMA CHAMPIÑONES

AL AJILLO

Sazonado con vino blanco y chile de arbol



FILETES

-TRADICIONALES-

TRUCHA \$145
HUACHINANGO \$245

AL MOJO DE AJO

Sazonado con mantequilla y ajo.

PLANCHA

Sazonado y cocinado a la plancha.

VERACRUZ

Cocinado con la salsa típica de Veracruz.

CON NOPALES

Con una mezcla de salsa ranchera y nopales.

A LA DIABLA

Cocinado con auténtica salsa picante de chile cambray y un toque de salsa de ostion.

RANCHEROS

Cocinado con la salsa típica ranchera picante.

CAPEADO

Con un toque rebosado.

EMPANIZADO

Empanizados con la receta original desde 1969.





MARISCADA MIXTA

2 personas
\$295

4 personas
\$495

MARISCADA EMPANIZADA \$495

Cuatro ingredientes a elegir
Camaron empanizado
Filete empanizado
Calamar empanizado
Ostiones empanizados
Jalapeños rellenos
Jaibas rellenas

*ACOMPAÑADAS DE PAPAS SAZONADAS, SALSAS Y TORTILLAS

PARA CONOCEDORES

LONJA DE 300 GR



SALMON \$285 🕒

A la parrilla, al limon, con salsa de mango o al gusto.

HUACHINANGO \$285 🕒

Lonja de Huachinago frita, al mojo, al ajillo, zarandeado o al gusto.

TRUCHA \$245 🕒

Lonja de trucha al mojo, al ajillo, zarandeada o al gusto.

**Servidas en una cama de arroz o pasta.*

PESCADOS -ENTEROS-

* Por temporada

* Precio según su talla

- FRITO

- AL AJILLO

- ZARANDEADO

- CREMA CHIPOTLE

(CUALQUIER SALSA Ó
CREMA DE TU PREFERENCIA)

TRUCHA / ROBALO / FLANDER / HUACHINANGO



-COMBO- NIÑOS

\$85

DEDITOS DE PESCADO

Filete en tiras, empanizado con arroz y papas.

CAMARÓN POP CORN

Camarón pequeño empanizado, arroz y papas.

NUGGETS DE POLLO

Empanizados con arroz y papas.

HAMBURGUESA JR.

Tradicional hamburguesa americana.



POSTRES

**PREGUNTA POR EL POSTRE
DEL DIA \$85**

BEBIDAS

REFRESCOS \$30

Coca Cola, Dieta, Manzana
Sprite, Sangria.

CHABELA \$45

JARRAS \$85

Limonada, Jamaica, Te helado,
Naranja.

JARRAS FAMILIARES \$125

CERVEZA NACIONAL \$45

Tecate light, Indio, Sol, XX Lager

CERVEZA IMPORTADA \$45

Heineken, Coors Lite, Miller Lite.

MICHELADAS \$85

Micheladas con clamato, cheladas

EXTRAS \$25

Papas sazonadas, papas fritas a la francesa, arroz, aguacate,
salsa tártara, crema chipotle, ranch, consomé, tostadas

BEBIDAS

-PREPARADAS-

MARGARITAS \$85

(Mango, tamarindo, fresa)

Mas XX Lager o Indio \$95

JARRITOS \$95

**CLAMATO MIX & COCKTAIL
MIX \$125**





868 817.0404

Periférico #21,
Calle 16 de Septiembre

SERVICIO A DOMICILIO

