

Los **Mariscos**
Arbolitos
de Cajeme





Appetizers

Entradas

Seafood Fried Rice / Arroz marinero \$19.75

Fried rice with mixed seafood (shrimp, octopus, and snail) sautéed with vegetables and a hint of soy sauce. *Delicioso arroz frito con mariscos mixtos como camarón, pulpo y caracol, salteado con verduras y un toque de salsa de soya.*

Yellow Hot Peppers Stuffed with Shrimp or Marlin / Toritos de Camarón o Marlin \$18.75

(6 pcs) Yellow hot peppers (Caribe chiles), seeded and stuffed with marinated shrimp or marlin, deep-fried and finished with our signature soy sauce. *(6 pz) Chiles caribes (güeritos) abiertos sin semilla, rellenos de camarón o marlín marinado y fritos, bañados con nuestra salsa de soya de la casa.*

Premium Shrimp or Smoked Marlin Dip/ \$16.95 Dip Premium de Camarón o Marlin

Creamy shrimp or smoked marlin dip with celery, onion, mayonnaise, Mexican crema, and a light touch of chipotle. Served with crackers.

Dip cremoso de camarón o marlín ahumado con apio, cebolla, mayonesa, media crema y un toque leve de chipotle. Servido con galletas saladas.



Toritos de camarón

Rockefeller Oysters / Ostión Rockefeller \$18.95

(4 pcs) Oysters topped with creamy spinach, melted cheese, and baked to a golden finish.

(4 pz) Ostiones cubiertos con espinaca cremosa y queso gratinado, horneados hasta quedar dorados.




Tostadas

Price per tostada/
Precio por pieza

! Ceviche Tostada (Shrimp or Fish) / Tostada de Ceviche \$12.40

Fish or Shrimp marinated in fresh lime juice, mixed with tomato, onion, and cilantro. *Pescado o camarón curtido en jugo de limón fresco con tomate, cebolla y cilantro.*

! "Mamalona" Tostada / Tostada Mamalona \$19.75

Cooked shrimp, octopus and scallop, served on a crispy tostada with avocado, our house chipotle dressing, and a splash of hot sauce.

Camarón, pulpo y callo de hacha picados, servidos sobre una tostada untada con aguacate, aderezo chipotle de la casa y un toque de salsa picante.

! "Coqueta" Tostada / Tostada Coqueta \$10.95

Red tuna slices on a baked tostada spread with chipotle dressing, topped with avocado, crispy battered onions, and with our signature drizzle of house black sauces.

Láminas de atún aleta roja servidas sobre tostada horneada, untada con aderezo chipotle, acompañadas de aguacate, cebollitas capeadas y con un característico rasurado de salsas negras de la casa.



Coqueta



Mamalona

! Chiltepín Tostada / Tostada de Chiltepín \$19.75

Fresh tostada topped with raw shrimp, sliced octopus, and diced tuna mixed with cucumber, avocado, red onion, lime juice, chiltepín salsa, and a touch of Maggi. Served on a pork-lard fried tostada and finished with our México Lindo sauce.

Tostada coronada con camarón crudo, pulpo lajeado y atún en cubos, mezclados con pepino, aguacate, cebolla morada, jugo de limón, salsa de chiltepín y un toque de Maggi. Servida en tostada frita en manteca de puerco y terminada con salsa México Lindo.

! Spicy Shrimp Aguachile Tostada / Tostada de camarón Aguachile \$18.70

Raw shrimp marinated in fresh lime juice with cucumber, red onion, serrano and chiltepin chiles, and house aguachile sauce, served on a crispy tostada.

Camarón crudo preparado en jugo de limón fresco, con pepino, cebolla morada, chile serrano, chiltepin y salsa aguachile de la casa, servido sobre una crujiente tostada.

! Crab Salad Tostada / Tostada de jaiba \$12.45

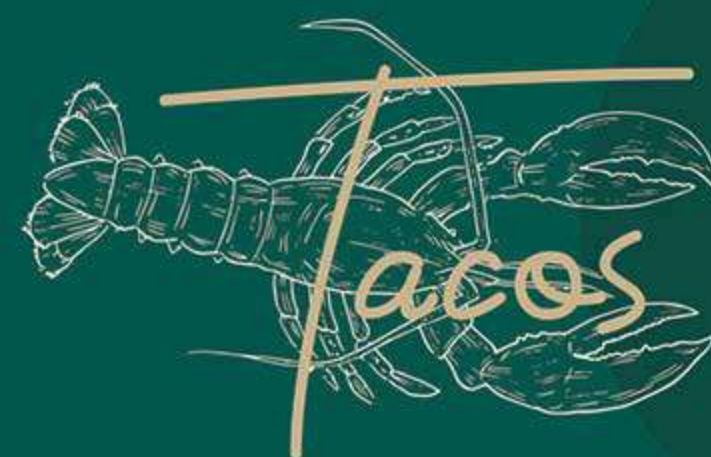
Seasonal crab meat with tomato, onion, and avocado, served on a crispy tostada with mayonnaise.

Pupla de jaiba (en temporada) con tomate, cebolla y aguacate, servida sobre una tostada crujiente untada con mayonesa.

! "Embarazada" Tostada / Tostada Embarazada \$17.65

Cooked shrimp, octopus and seasonal crab (or marlin), with tomato, onion, and avocado, served on a crispy tostada spread with mayonnaise.

Camarón, pulpo y jaiba (en temporada) o marlín, con tomate, cebolla y aguacate, servidos sobre una tostada untada con mayonesa.



Tacos

Order of 3 Tacos / Orden de 3 Tacos

Mix & Match / Combinados - Includes rice & beans

Order of 3 Tacos (Mix & Match) \$19.55

Choose any 3 tacos: steak, shrimp, marlin or octopus. Served with rice and beans

Elige 3 tacos combinados: carne asada, camarón, marlín o pulpo. Incluye arroz y frijoles.

Choices / Opciones para combinar:

- Steak / Carne
- Shrimp / Camarón
- Marlin / Marlín
- Octopus / Pulpo

Examples / Ejemplos

- 3 Shrimp
- 2 Steak + 1 Octopus
- 1 of each

Tacos (Price per taco / Precio por taco)

Mexico Lindo Taco / México Lindo \$9.35

Marinated octopus tentacle mounted on a chipotle-dressed corn tortilla, griddled to enhance flavor, with guacamole and bandera sauce.

Tentáculo de pulpo adobado sobre tortilla de maíz untada con aderezo chipotle y pasada a la plancha, con guacamole y salsa bandera.

Jimmy bañado taco/ Jimmy bañado \$9.35

A blend of shrimp, octopus, spicy pork, and cheese in a flour tortilla, smothered in tomato-based red chipotle sauce, topped with avocado and cream.

Mezcla de camarón, pulpo, chilorio y queso en tortilla de harina, bañada en salsa roja de tomate con un toque de chipotle, decorada con aguacate y crema.

Cajeme Taco / Cajeme \$9.35

Crispy pork rind and three shrimp in a flour tortilla, topped with bandera sauce and avocado chunks.

Chicharrón de puerco y tres camarones en tortilla de harina, con salsa bandera y trozos de aguacate.



Jimmy bañado

! Contains (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, selfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Crispy Calamari Bites/ Chicharrón de Calamar \$17.95

Marinated calamari pieces, deep-fried to a golden crisp and served with a sweet and sour Asian-style sauce. *Trozos de calamar marinados y fritos hasta quedar crujientes, acompañados con una salsa agri dulce oriental.*

Crispy Seafood Bites/ Chicharrón de Pescado o Camarón \$17.95

Crunchy marinated fish or shrimp bites, deep-fried to a golden crisp. Served with chipotle sauce on the side. *Trocitos de pescado o camarón crujientes, marinados y fritos hasta quedar dorados. Servidos con salsa chipotle aparte.*

Fresh Guacamole/ Guacamole \$16.95

Made to order with fresh, natural ingredients. *Fresco y preparado al momento, con ingredientes naturales.*

Melted Cheese with Spicy Pork / Queso fundido con Chilorio y Chile Verde \$16.65

Melted cheese served with chilorio (a savory spicy pork), green chili peppers, and warm flour tortillas. *Queso derretido acompañado de chilorio, chile verde y tortillas de harina.*

"Cucaracha" Shrimp / Camarón Cucaracha \$31.20

Head-on shrimp, butterflied and marinated in our signature house dressing, grilled on the flat top. *Camarón con cabeza, abierto tipo mariposa, marinado en nuestro aderezo especial de la casa y cocinado a la plancha.*



Camarón Cucaracha

Fresh Seafood and Cocktails

Mariscos Frescos y Cócteles



Spicy Shrimp Aguachile / Camarón Aguachile \$30.15

Raw shrimp marinated in fresh lime juice with cucumber, red onion, serrano and chiltepin chiles, and house sauce. *Camarón crudo preparado en jugo de limón fresco, con pepino, cebolla morada, chile serrano, chiltepin y salsa aguachile de la casa.*

Shrimp Cocktail / Cóctel de Camarón \$29.10

Shrimp served in shrimp broth with a splash of clamato, tomato, onion, cucumber, fresh lime juice, and avocado. *Camarón servido en jugo de camarón con un toque de clamato, tomate, cebolla, pepino, jugo de limón fresco y aguacate.*

Agasajo Seafood Cocktail / Cóctel Agasajo \$29.10

Raw and cooked shrimp, octopus, and sea scallops in shrimp broth with a splash of clamato, tomato, onion, cucumber, fresh lime juice, and house spicy sauce. *Camarón crudo y cocido, pulpo y callo de hacha en jugo de camarón con un toque de clamato, tomate, cebolla, pepino, jugo de limón fresco y salsa picante de la casa.*

Campechana Seafood Cocktail / Cóctel Campechana \$29.10

Fish and shrimp ceviche, octopus, sea snail, and cooked shrimp in shrimp broth with clamato and fresh lime juice. *Ceviche de pescado y camarón, pulpo, caracol y camarón cocido en jugo de camarón con clamato y limón fresco.*

Tropical Tuna / Atún Tropical \$27.05

Fresh tuna cubes tossed with diced mango, avocado, red onion, fresh cilantro, fresh lime juice, and finished with our house black-sauce blend, featuring citrus notes and tropical Pacific flavors. *Cubos de atún fresco mezclados con mango picado, aguacate, cebolla morada, cilantro fresco, jugo de limón fresco y bañados con nuestra salsa de la casa a base de salsas negras, con notas cítricas y sabores tropicales del Pacífico.*

Arbolitos Ceviche / Ceviche Arbolitos \$28.05

Shrimp marinated in fresh lime juice with a splash of clamato, cucumber, red onion, dried red chile, and our house Guacamaya sauce. *Camarón curtido en jugo de limón fresco con un toque de clamato, pepino, cebolla morada, chile seco y salsa Guacamaya de la casa.*

Fish or Shrimp Ceviche / Ceviche de Pescado o Camarón \$27.05

Fish or shrimp marinated in fresh lime juice, mixed with tomato, onion, and cilantro. *Pescado o camarón curtido en jugo de limón fresco con tomate, cebolla y cilantro.*

Sea Scallops / Callo de Hacha \$34.30

Raw sea scallops marinated in fresh lime juice with onion and serrano chile. *Callo fresco preparado con jugo de limón, cebolla y chile serrano.*

Arbolitos Seafood Tower / Torre Arbolitos \$41.60

Stacked tower of fish ceviche, sea snail, octopus, bass-style fish scallops, and shrimp (raw and cooked), covered with our special house sauce and topped with avocado. *Ceviche de pescado, caracol, pulpo, callo de pescado tipo lobina, camarón crudo y cocido, cubiertos con salsa especial de la casa y aguacate encima.*

Oysters & Clams / Ostiones y Almejas

Raw Oyster (per piece) / Ostión Natural (pieza) (1/2 Dozen-1/2 Docena) \$16.65 (Dozen/ Docena) \$30.25

Fresh farm-raised oysters, shucked to order and served plain on a bed of ice. *Ostiones frescos de cultivo, abiertos al momento, servidos al natural sobre cama de hielo.*

"Arbolitos" Oyster (per piece) / Ostión Arbolitos (pieza) (1/2 Dozen-1/2 Docena) \$27.05 (Dozen/ Docena) \$49.90

Oyster on the half shell, topped with sea scallop, shrimp, onion, serrano pepper, and our signature house sauces. *Ostión servido en su concha, acompañado de callo de hacha, camarón, cebolla, chile serrano y salsas especiales de la casa.*

Chocolate Clam (per piece) / Almeja Chocolate (pieza) (1/2 Dozen-1/2 Docena) \$27.05 (Dozen/ Docena) \$49.90

Chocolate clams topped with tomato, onion, cilantro, and Clamato juice. *Preparada con jugo de Clamato, tomate, cebolla y cilantro.*

Molcajetes

Don Carlos

Arbolitos



Arbolitos Molcajete (Cold) / Molcajete Arbolitos \$33.25

Shrimp (raw and cooked), octopus, sea scallops, and sea snails, with cucumber, avocado, serrano pepper, onion, a splash of lime juice, Clamato, and house black sauce. *Camarón crudo y cocido, pulpo, callo de hacha y caracol, con pepino, aguacate, chile serrano, cebolla, un toque de limón, jugo de Clamato y salsa negra de la casa.*

Hot Surf, Turf & Sky / Molcajete Cielo, Mar y Tierra caliente \$33.25

Cooked shrimp, flank steak fajitas, and grilled chicken breast, served with roasted salsa and crispy corn and flour tortillas. *Camarón cocido, fajitas de arrachera y pechuga de pollo asada al carbón, servidos con salsa tatemada y tortillas doradas de harina y maíz.*

Don Carlos Hot Mix / Molcajete Don Carlos caliente \$31.20

Chunks of octopus, fish, and shrimp cooked in olive oil, butter, and our house "drunken sauce" made with tequila liqueur. *Trozos de pulpo, pescado y camarón cocinados en aceite de oliva, mantequilla y salsa borracha de la casa (con licor de tequila).*

Contains (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Soups and Creams

Sopas y Cremas



Vichi

Caldo largo

Fish Broth Shot / Vichi \$5.²⁰

Rich fish broth served warm in a cup with pieces of shrimp, octopus, and sea snail.

Jugo concentrado de pescado servido caliente con trozos de camarón, pulpo y caracol en una taza.

Clam or Shrimp Chowder (12 oz) / Crema de Almeja o Camarón \$15.⁹⁵

Creamy soup made with your choice of clams or shrimp, prepared with butter, onion, celery, and gentle seasoning, served hot in a bowl.

Crema a elegir de almeja o camarón, preparada con mantequilla, cebolla, apio y un sazón suave, servida caliente en un bowl.

Seafood Stew / Caldo largo \$27.⁰⁵

Hearty seafood stew with fish, shrimp, octopus, snail, and fresh vegetables like celery, onion, and tomato, cooked to order in a freshly prepared fish broth.

Caldo de mariscos con pescado, camarón, pulpo, caracol y verduras frescas como apio, cebolla y tomate, preparado al momento con una base de pescado.

Salads

Ensaladas

Seafood Salad / Ensalada de Mariscos \$21.⁸⁵

Your choice of shrimp, marlin, seasonal crab meat, or mixed seafood, finely chopped with lettuce, tomato, onion, celery, and jalapeno, with mayonnaise.

Camarón, marlín, jaiba en temporada u opción de mariscos mixtos, finamente picados con lechuga, tomate, cebolla, apio y jalapeño, con mayonesa.

Chicken Caesar Salad / Ensalada César con Pollo \$17.⁷⁰

Classic Caesar salad with romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, and grilled chicken breast.

Clásica ensalada César con lechuga romana, crotones y queso parmesano, acompañada de pechuga de pollo a la parrilla.



Lobsters

Langosta

Colas de Langosta (12oz)/ Lobster Tails \$72.⁸⁰

Lobster tails cooked to your preference: grilled, garlic-style, or in butter. Always cooked to order to enhance their natural flavor.

Colas de langosta preparadas a tu elección: a las brasas, al mojo de ajo o a la mantequilla. Siempre cocinadas al momento para resaltar su sabor natural.

A las brasas



Whole fish

Pescados

Deep-Fried Whole Fish / Pescado Frito \$29.¹⁰

Whole fish diamond-cut, seasoned with spices, and deep-fried until perfectly crispy.

Pescado entero cortado en rombos, sazonado con especias y frito hasta quedar crujiente.

Grilled Zarandeado Fish (House Speciality) / Pescado Zarandeado (Especialidad de la casa) \$49.⁹⁰

Butterflied whole fish coated in our house adobo, grilled and topped with onion, chili peppers, and bacon.

Pescado entero deslomado, cubierto con adobo de la casa y asado a la parrilla, con cebolla, chile y tocino.

Pescado frito



Fish fillets

Filetes

Stuffed Fish Fillet / Filete Relleno \$28.⁰⁵

Delicate fish fillets filled with shrimp and marlin, grilled on the flat top with butter and topped with Chihuahua cheese.

Dos trozos de filete de pescado rellenos de camarón y marlín, cocinados a la plancha con mantequilla y gratinado con queso Chihuahua.

Breaded Fish Fillet / Filete Empanizado \$28.⁰⁵

Seasoned and breaded fish fillet, freshly fried until golden and crispy.

Filete de pescado empanizado, sazonado y frito al momento.

Fish Fillet with Spinach / Con Espinacas \$28.⁰⁵

Grilled fish fillet topped with sautéed spinach and melted cheese.

Filete de pescado bañado en un salteado de espinacas y gratinado con queso.

Grilled Fish Fillet / A la Plancha \$28.⁰⁵

Seasoned fish fillet grilled on the flat top with a touch of butter.

Filete de pescado sazonado y cocinado a la plancha con un toque de mantequilla.

Garlic Fish Fillet / Filete Al Mojo de Ajo \$28.⁰⁵

Seasoned fish fillet grilled on the flat top and topped with a garlic and olive oil sauce.

Filete de pescado sazonado y cocinado a la plancha, bañado con salsa de ajo en aceite de oliva.

Grilled Fish Bites with Bacon & Peppers Puntas al Albañil \$28.⁰⁵

Marinated fish bites grilled with onions, jalapeño, yellow hot pepper, and bacon. Served with lightly seared corn tortillas and tartar sauce.

Trocitos de pescado marinados y cocinados a la plancha con cebolla, chile jalapeño, chile caribe y tocino. Servido con tortillas de maíz doradas ligeramente a la plancha y aderezo tártara.

Ranchero Fish Fillet / Filete Ranchero \$28.⁰⁵

Butter-grilled fish fillet topped with tomato, onion, serrano and Anaheim peppers.

Filete a la plancha con mantequilla, bañado con salsa de tomate, cebolla, chile serrano y chile Anaheim.

Garlic Butter Shrimp / Al mojo de Ajo \$28.⁰⁵

Grilled shrimp cooked with butter and golden garlic.

Camarones a la plancha, cocinados con mantequilla y ajo dorado.

Chargrilled Shrimp (Shell-On)/ A las brasas \$29.⁹⁵

Butterfly shrimp seasoned and grilled over open flame with the shell on.

Camarones abiertos en mariposa, sazonados y cocinados a las brasas con su cáscara.

Grilled Shrimp / A la plancha \$28.⁰⁵

Butterflied shrimp, seasoned and grilled without the shell.

Camarones abiertos en mariposa, sazonados y cocinados a la plancha sin cáscara.

Filete relleno



Filete con espinacas



Camarón ranchero



Camarón a las brasas



Shrimp

Camarones

Ranchero-Style Shrimp / Ranchero \$28.⁰⁵

Shrimp sautéed with a touch of butter, topped with tomato, onion, serrano, and Anaheim peppers.

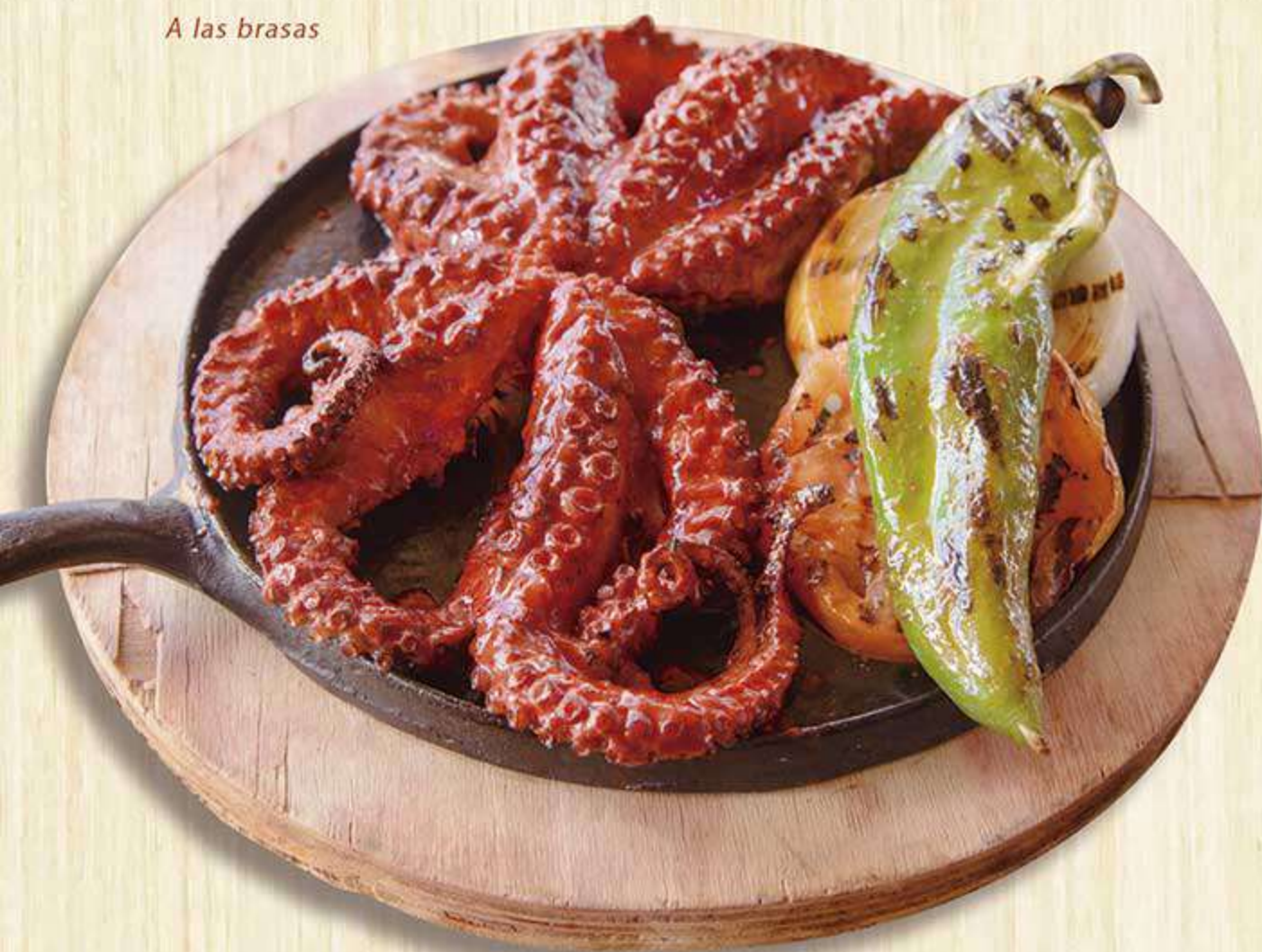
Camarones guisados con un toque de mantequilla, bañados con salsa de tomate, cebolla, chile serrano y chile Anaheim.

Breaded Shrimp / Empanizado \$28.⁰⁵

Seasoned shrimp, breaded and fried until golden and crispy.

Camarones sazonados, empanizados y fritos hasta quedar dorados y crujientes.

A las brasas



Octopus

Pulpo

Grilled Octopus (10 oz) / A las Brasas (10 oz) \$33.²⁵

Whole octopus seasoned with our house achiote-based adobo and slowly grilled over open flames to achieve a tender texture and bold flavor.

Pulpo entero con adobo de la casa a base de achiote y cocinado lentamente a las brasas para lograr una textura suave y un sabor intenso

Morita-Style Octopus (8 oz) / Pulpo Morita (8 oz) \$24.⁹⁵

Chopped octopus sautéed on the flat top in morita chile sauce, served with baby potatoes, corn kernels, onion, and Anaheim pepper.

Pulpo en trozos salteado a la plancha con un toque de chile morita, acompañado de papa cambray, granos de elote, cebolla y chile Anaheim.

House Specialties

Especialidades

Fish fillet

Filetes

Grilled Salmon (10 oz) / Salmón a las Brasas (10 oz) \$29.95

Salmon fillet, slow-grilled for a tender texture and clean flavor that highlights its natural oils.

Filete de salmón, cocinado lentamente a la parrilla para lograr una textura jugosa y un sabor limpio que resalta sus aceites naturales.

Florist Fish Fillet / Filete florista \$29.95

Thick grilled fish fillet served over sautéed spinach, garnished with mashed potatoes, and crowned with two shrimp in white sauce.

Filete grueso de pescado a la plancha, servido sobre un salteado de espinacas, decorado con puré de papa y coronado con dos camarones bañado en crema blanca.

Zarandeado Fish Fillet / Filete Zarandeado \$28.05

Thick fish fillet coated in our house adobo and cooked on the flat top with onions, chili peppers, and bacon.

Filete grueso de pescado cubierto con adobo de la casa y cocinado a la plancha, con cebolla, chile y tocino.



Filete Florista

Country-Style Fish Fillet / Filete a la campesina \$29.95

Thick fish fillet cooked with butter, served with a grilled slice of tomato, onion, and cheese-stuffed Anaheim pepper. The fillet may be grilled on the flat top or broiled.

Filete grueso de pescado a la mantequilla, acompañado de una rodaja de tomate, cebolla y un chile Anaheim rellenos de queso, asados. El filete puede ser cocinado a la plancha o a la parrilla.

Ranchera Shrimp Fish Fillet / Filete Arbolitos \$29.95

Thick grilled fish fillet topped with ranchera sauce, shrimp pieces, a touch of cream, and fresh cilantro.

Filete grueso de pescado a la plancha, bañado en salsa ranchera con trozos de camarón, un toque de crema y cilantro.

Achiote-Marinated Grilled Fish Fillet / Filete a la Talla \$29.95

Thick fish fillet grilled on the flat top, coated in our house achiote-based adobo, and garnished with onion rings and lightly cooked Anaheim pepper.

Filete grueso de pescado a la plancha, con un adobo de la casa a base de achiote, decorado con aros de cebolla y chile Anaheim cocinado ligeramente.



Salmón a las brasas

Shrimp

Camarones

Boston-Style Bacon-Wrapped Shrimp/ A la Boston \$29.95

Butterflied shrimp stuffed with Chihuahua cheese, wrapped in smoked bacon, and grilled on the flat top.

Camarones abiertos y rellenos de queso Chihuahua, enrollados en tocino ahumado y gratinados a la plancha.

Spicy Shrimp "A la Diabla"/ A la Diabla \$29.95

Cooked with butter, flour, evaporated milk, cream, and a touch of chipotle and chiltepin chiles.

Cocinados con mantequilla, harina, leche evaporada, media crema y un toque de chile chipotle y chiltepin.

Hawaiian Coconut Shrimp / Camarón Hawaiano \$29.95

Coconut-breaded shrimp topped with mango-chipotle sauce and finished with a hint of cinnamon.

Camarones empanizados con coco rallado, bañados en salsa de mango con chipotle y terminados con un toque de canela.

Shrimp Mignon / Camarón Mignón \$29.95

Shrimp medallion wrapped in bacon, topped with melted cheese and served with a creamy mushroom sauce.

Medallón de camarón envuelto en tocino, gratinado y servido con una cremosa salsa de champiñones.

Cajeme-Style Shrimp / Camarón Cajeme \$29.95

Shrimp sautéed in a creamy poblano pepper sauce and finished with melted cheese.

Camarones salteados en una cremosa salsa de chile poblano y gratinados con queso.



Camarón a la Boston



Camarón Mignón



Camarón Hawaiano

Pastas

Fettuccine al Pesto/ Fettuccini al Pesto

Al dente fettuccine sautéed in olive oil with pesto sauce, shrimp, octopus, and Parmesan cheese.
Pasta fettuccini al dente salteada en aceite de oliva con salsa pesto, camarón, pulpo y queso parmesano.

\$28.⁹⁵

Fettuccine Alfredo (Shrimp or Chicken) / Fettuccini Alfredo (Camarón o Pollo)

\$27.⁹⁵

Fettuccine pasta tossed in a creamy Alfredo sauce with your choice of shrimp or grilled chicken, finished with Parmesan cheese.
Pasta fettuccini bañada en una cremosa salsa Alfredo, con tu elección de camarón o pollo a la parrilla, terminada con queso parmesano.

Fettuccini al pesto



Steak and Meats

Carnes

Rib-Eye Chicharrón (14oz)

\$36.⁴⁰

Marinated rib-eye chunks, served in a lava stone bowl over guacamole, with corn quesadillas.
(This dish doesn't include side order)
Trozo de rib-eye picado en cubos y marinado, servido en molcajete sobre una cama de guacamole, acompañado de quesadillas de maíz.
(Este platillo no incluye guarnición)

Rib-Eye Steak (12oz)/ Rib-Eye (12 oz)

\$40.⁵⁵

Grilled rib-eye steak- tender, juicy, and full of flavor.
Corte de rib-eye a la parrilla, tierno, jugoso y lleno de sabor.

New York Steak (10 oz) / Corte New York (10 oz)

\$32.⁴⁰

Classic New York strip steak, grilled to your preference, juicy and full of flavor.
Clásico corte New York de 10 oz, jugoso y lleno de sabor, cocinado a tu preferencia.

Grilled Outside Skirt Angus / Arrachera (10 oz)

\$40.⁵⁵

Grilled Angus outside skirt steak, juicy and full flavor.
Corte Angus de arrachera a las brasas, jugoso y lleno de sabor.

Surf & Turf Plate / Plato Mar y Tierra

\$40.⁵⁵

8 oz. grilled beef tenderloin and 3 grilled shrimp.
8 oz. de filete de cabrería a las brasas y 3 camarones a las brasas.

Beef Tenderloin Steak/ Filete de Cabrería (10 oz)

\$36.⁴⁰

Juicy grilled tenderloin steak, tender and full of flavor.
Jugoso filete de cabrería a las brasas, tierno y lleno de sabor.

Whole Beef Tenderloin/ Cabrería Entera (34oz)

\$116.⁵⁰

Grilled whole beef tenderloin, ideal for sharing.
Corte completo de cabrería a las brasas, ideal para compartir.

Chicken Breast Your Way/ Pechuga de Pollo al gusto

\$26.⁰⁰

Chicken breast cooked to your preference: breaded, marinated, grilled, or broiled.
Preparada a tu elección: empanizada, adobada, a la parrilla o a la plancha.

Beef or Chicken Quesadillas / Quesadillas con Carne o Pollo

\$19.⁷⁵

Corn or flour tortilla with cheese and your choice of beef or chicken, served with rice and beans.
Tortilla de maíz o harina con queso y tu elección de carne o pollo, acompañada de arroz y frijoles.

All steaks include your choice of two sides / Todos los cortes incluyen dos guarniciones a elegir
Choose from/ Elige entre:

Sides

Guarniciones

House Rice
Arroz de la Casa

Beans
Frijoles

French Fries
Papas fritas

Adobada Bean & Chees Tacos (2 pcs)
Tacos de frijol con queso adobados

House Salad
Ensalada de la Casa

Mashed potatoes
Puré de papa

Steamed vegetables
Vegetales al Vapor

Steamed Broccoli
Brócoli al Vapor

Mac & Cheese
Macarrones con Queso

Sautéed Onions
Cebolla Salteada

Additional sides available \$4.⁹⁵

IMPORTANT

- Plus applicable sales tax
- Gratitude: parties of 6 or more 18% gratitude will be included in the bill.
- The dishes of this menu are prepared at the moment with 100% fresh fish and seafood.
- Photographs published in this menu may vary in its presentation depending on the branch you visit.
 - Vegetables are previously washed and disinfected.
- Contains (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.
- Before placing your order, please let your server know if a member of your party has a food allergy.
 - Dishes are not served in half orders

As a way of appreciation we offer a 4% discount to cash paying customers





SOFT DRINKS DE TOMAR

YASO (16OZ)

*Limonada Natural	\$4.40
*Té helado, Tamarindo o Jamaica	\$4.40
Limonada Mineral	\$5.20
Limonada Fresa	\$6.25
Limonada con Pepino	\$5.20
Agua de Pepino	\$5.20
Refrescos (12oz)	\$4.40

Mexican coke, Diet coke, Sprite, Fanta orange.

Bottle Water (16oz) \$3.90

*Soda de Fuente \$3.90

*Maximum of 3 refills. Additional charges apply starting with the 4th refill.

*Máximo de 3 rellenos. A partir del cuarto, se aplicará un cargo adicional.

DIGESTIVE LIQUORS LICORES

COPA (1 1/2 OZ)

Baileys	\$9.50
Licor 43	\$10.50
Jagermeister	\$9.50
Amaretto Disaronno	\$9.50
Kahlúa	\$9.00
Frangelico	\$9.50
Hypnotic	\$9.00
Grand Marnier	\$14.55

GIN GINEBRAS

COPA (1 1/2 OZ)

Bombay	\$9.50
Tanqueray	\$9.50

COGNAC COÑAC

COPA (1 1/2 OZ)

Remy Martel VSOP	\$13.95
Hennessy VSOP	\$13.95

VODKA

COPA (1 1/2 OZ)

Tito's	\$9.50
Grey Goose	\$10.95
Absolut	\$9.00

COCKTAILS CÓCTELES

Margarita	\$11.95
With liquor / Con licor	
Cococnut Mojito	\$11.95
Mojito de coco	
Piña colada	\$6.75
Without liquor / Sin licor	
With liquor / Con licor	\$11.95
Paloma	\$9.90
Carajillo licor 43	\$16.65

SIGNATURE COCKTAILS

Werita	\$11.95
Guayabita Coneja	\$11.95
El Flaco Centenario	\$12.95
Tamapiña	\$11.95
Hypnosis	\$11.95

CLASSIC COCKTAILS

Mojito	\$9.90
Sex on the Beach	\$11.45
Paloma Silver	\$11.95
Sangría Preparada	
Without liquor / Sin licor	\$8.85
With liquor / Con licor	\$9.90
Limonada Chicago	
Without liquor / Sin licor	\$6.75
With liquor / Con licor	\$9.90

TEQUILA

COPA (1 1/2 OZ)

Don Julio 70	\$16.95
Fortaleza Reposado	\$17.95
G4 Tequila	\$19.95
Siete Leguas Reposado	\$14.95
Siete Leguas Blanco	\$13.95
Don Julio Blanco	\$13.95
Don Julio Reposado	\$13.95
Don Julio Añejo	\$15.95
Don Julio 1942	\$35.95
Clase Azul Reposado	\$35.95
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$15.95
Patrón Silver	\$14.95
Casamigos Blanco	\$14.95
Cazadores Reposado	\$12.50
Herradura Reposado	\$11.95
Hornitos Reposado	\$10.95
Cuervo Tradicional Reposado	\$10.95
Bacanora	\$11.95
Mezcal 400 Conejos	\$11.95

RUM RON

COPA (1 1/2 OZ)

Bacardí Blanco	\$9.95
Capitan Morgan (Spiced Rum)	\$9.95
Malibu Coconut Rum	\$8.95

WHISKY

COPA (1 1/2 OZ)

Buchanan's 12 años	\$13.95
Jack Daniel's	\$10.95
JW Black Label	\$11.95
Crown Royal	\$11.95
Jack Daniel's Apple	\$11.95
Maker's Mark	\$11.95
Jameson	\$10.95
Buchanan's 18 años	\$15.95
Macallan 12	\$16.95
JW Blue Label	\$39.50

BRANDY

COPA (1 1/2 OZ)

E&J.V.S	\$9.95
Don Pedro	\$9.95

BEER CERVEZA

(12OZ)

Modelo Especial	\$6.25
Corona Extra	\$6.25
Michelob Ultra	\$5.20
Michelob Ultra Gold	\$5.20
Pacífico	\$6.25
XX Lager	\$6.25
Modelo Negra	\$6.25
Tecate Roja	\$6.25
Tecate Light	\$6.25
Victoria	\$6.25
Bud Light	\$5.25
Michelob Ultra Zero	\$5.25

BEER ON TAP / BARRIL

(23OZ)

Michelob Ultra	\$8.55
Modelo Especial	\$8.55
Pacífico	\$8.55
XX Lager	\$8.55
XX Lager Ambar	\$8.55
Blue Moon	\$8.55

MICHELADAS / TARROS

(16OZ)

Chelado	\$3.85
Limón y sal	
Michelado	\$3.85
Clamato, salsa negra, limón y sal	

