



Mariscos & Sushi

📍 Constitución #63 Col. Centro

📞 375 105 3390 🌐 Sinaloa Restaurant

Bebidas

Coctelería clásica

<i>Aperol Spritz</i>	\$125
Aperol, prosecco y mineral	
<i>Clericot</i>	\$115
Vino tinto, notas cítricas, toque de manzana y fruta de temporada.	
<i>Mojito</i>	\$95
Hierbabuena, zumo de limón, Ron y agua mineral.	
<i>Piña colada</i>	\$105
Crema de coco, un toque de piña y Ron.	
<i>Spritz 43</i>	\$130
Licor 43, prosecco, limón y hojas de hierbabuena.	
<i>Spritzer</i>	\$95
Elaborado con vino blanco y refresco de limón.	
<i>Sangría</i>	\$105
Vino tinto, notas cítricas y mineral.	
<i>Mezcalita</i>	\$135
Elaborada con mezcal, limón y mineral (sabor maracuyá o frutos rojos).	
<i>Margarita</i>	\$105
Elaborada con tequila, licor de naranja y notas cítricas (sabor limón, maracuyá o frutos rojos).	
<i>Paloma</i>	\$115
Tequila, limón, toronja y mineral.	
<i>Ruso Blanco</i>	\$95
Coctel cremoso con vodka, licor de café y leche clavel	
<i>Ruso negro</i>	\$95
Elaborado con licor de café y vodka	
<i>Carajillo Martini</i>	\$145
Expresso de café, vodka y licor 43	
<i>Carajillo</i>	\$135
Expresso de café con licor 43	
<i>Carajilla</i>	\$140
Expresso de café con Baileys	

Aguas Frescas

<i>Naranjaada, limonada</i>	\$59
<i>Fresa, Guayaba, Piña, Horchata</i>	\$65
<i>Limonada, (frutos rojos, maracuya)</i>	\$70

Cerveza

<i>Cerveza de barril clara y oscura</i>	\$45
<i>Bohemia clara</i>	\$55
<i>Bohemia cristal</i>	\$55
<i>Bohemia oscura</i>	\$55
<i>Indio</i>	\$55
<i>XX lager</i>	\$55
<i>Amstel ultra</i>	\$55
<i>Heineken</i>	\$55
<i>Tecate roja</i>	\$55
<i>Tecate light</i>	\$55
<i>Tecate 0.0</i>	\$55
<i>Heineken 0.0</i>	\$55
<i>Michelada</i>	\$85
<i>Rusa cerveza o refresco</i>	\$85



Destilados

Centenario

Reposado	\$95
Plata	\$95
Añejo	\$125

1800

Reposado	\$115
Añejo	\$125
Cristalino	\$135

Don Julio 70 \$140

Buchanans 12 \$135

Red label \$95

Black label \$150

Herradura plata \$125

7 Leguas blanco \$125

Black Wite \$95

Mexcal 400 conejos \$115

Hennessy vsop \$195

Tintos

Reservado Merlot \$99

Reservado Malbec \$99

Reservado Cabernet Sauvignon \$99

4 Soles afrutado \$90

Riunite Lambrusco \$95

World table lambrusco espumoso (botella) \$350

Blancos

LA Cetto Chardonnay \$105

LA Cetto Blanc de blanc \$95

LA Cetto Chenin Blancs \$99

Rosados

LA Cetto Blanc de Zinfandel \$99

Riunite Lambrusco rosado \$95

Cafe

Irlandes (Con Whisky) \$135

Capuccino \$75

Americano \$55

Expresso \$45

Expresso cortado \$52

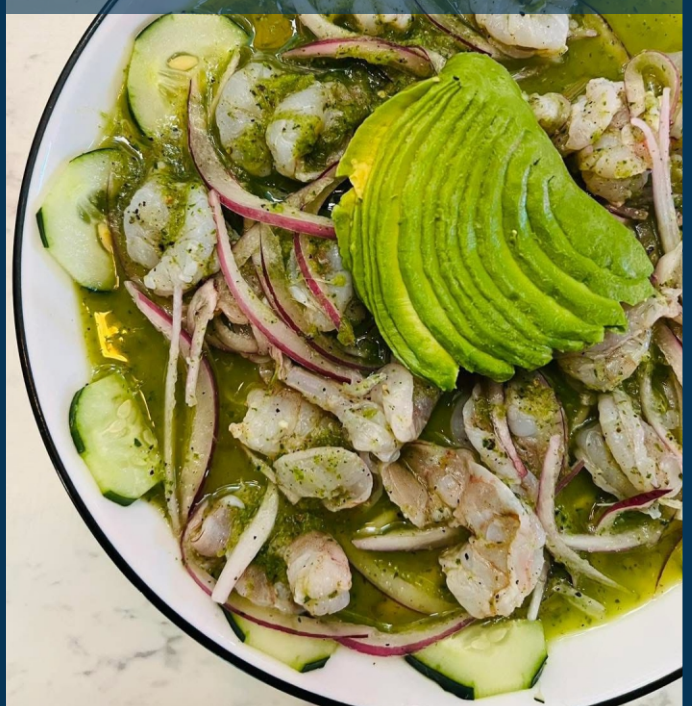


Aguachile

Aguachile Tropical



Aguachile Guasave



Botanas

Botana Los Plebes



Botana Placozona



Botana San Javier



Entradas

<i>Shot de ostión</i>	\$49	<i>Aguachile Los Mochis</i>	\$220
<i>Shot de ostión con mezcal</i>	\$59	Camarón curtido en salsa de chiltepín	
<i>Aguachile Mazatlán</i>	\$250	<i>Aguachile Tropical</i>	\$235
Camarón cocido, curtido y pulpo en salsas negras		Camarón curtido, piña, fresa y chiltepín	
<i>Aguachile Culiacán</i>	\$220	<i>Aguachile Camarón cocido</i>	\$235
Camarón curtido en salsa negra		(Salsa a elegir)	
<i>Aguachile Guasave</i>	\$220	<i>Aguachile de camarón seco</i>	\$240
Camarón curtido en salsa de serrano		Salsa Chiltepín	

Botana los Plebes \$260

Camarón cocido y curtido en base de Tostitos ó doritos con pepino y cebolla, cacahuete y gomitas a elección, bañado en clamato salseado

Botana Placozona \$350

Camarón curtido, cocido, pulpo, atún y callo de hacha

Botana San Javier \$295

Base de tostitos, camarón cocido, camarón curtido, pulpo y atún bañado en salsas negras

<i>Ostión en su concha</i> (6 pzs.)	\$105	<i>Callo de hacha</i> (200 gr.)	\$385
<i>Ostión en su concha zarandeado</i> (6 pzs.)	\$135	<i>Chicharrón de atún</i>	\$195
		<i>Sashimi de atún</i>	\$235

Ta-Coqueto



Tostada mitotera



Ceviche Viagra



Tacos

<i>Jaiba</i>	\$125	<i>Pescado capeado</i>	\$49
<i>Camarón Philadelphia</i>	\$75	<i>Marlin con queso</i>	\$55
<i>Gobernador</i>	\$55	<i>Tacoqueto</i>	\$120
<i>Camarón capeado</i>	\$49		

Tostadas

<i>Tosta mitotera</i>	\$160	<i>Camarón cocido y pulpo</i>	\$95
Ceviche de pescado, camarón cocido, camarón curtido, pulpo, aguacate, bañada en clamato salseado.		<i>Pulpo</i>	\$120
		<i>Atún</i>	\$95
<i>Tostada callo de hacha</i>	\$175	<i>Pescado</i>	\$65
<i>Camarón cocido</i>	\$85	<i>Marlin</i>	\$65
<i>Camarón curtido</i>	\$80		

Ceviches

<i>Pescado</i>	<i>Camarón cocido</i>	<i>Camarón curtido</i>
½ Lt - \$95	½ Lt - \$150	½ Lt - \$140
1 Lt. - \$180	1 Lt. - \$280	1 Lt. - \$270

<i>Viagra</i>	Ceviche de pescado, camarón cocido y curtido, pulpo, atún y camarón seco bañado en clamato salseado	½ Lt - \$160 1 Lt. - \$290
<i>Remedio</i>	Mix de verduras, camarón cocido, curtido y pulpo con clamato salseado.	½ Lt - \$160 1 Lt. - \$290
<i>Mitotera</i>	Base de ceviche de pescado coronado con pulpo, camarón cocido y curtido, aguacate bañado en clamato salseado	\$300

Torre Roca

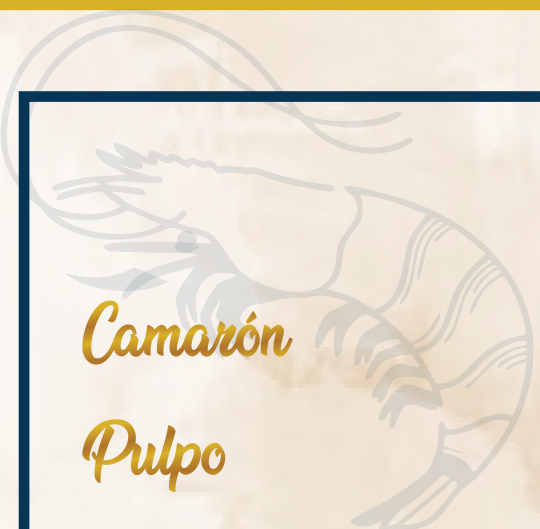


Torres



Cocktails

Campechana Sinaloa



Cocteles

Camarón

\$240

Pulpo

\$310

Campechana

Camarón y pulpo

\$295

Campechana Sinaloa

Camarón, pulpo y callo de hacha

\$300

Clamato con mariscos

\$280

Ceviche de pescado, camarón curtido, camarón cocido y pulpo

Copa golosa

\$499

Cheviche de pescado, camarón cocido, camarón curtido, pulpo, atún, y callo de hacha

Torres

Roca

\$350

Mix de verduras, camarón cocido, camarón curtido, pulpo, atún y camarón roca

Especial

\$360

Ceviche de pescado, atún, pulpo. camarón cocido, camarón curtido, callo de hacha y camarón seco.

Sushis

Boneless Roll



Pulpito Roll



Aguachilito Roll



Sushis

Machito Roll

\$285

Por dentro plátano macho y philadelphia. Por fuera empanizado, coronado con ensalada Tampico y camarón empanizado bañado en salsa de mango habanero, con cebollin.

Salmón Roll

\$275

Por dentro camarón, pepino y philadelphia. Por fuera coronado con ensalada Tampico y cubos de salmón, bañado en aderezo spicy con cebollin.

Aguachilito Roll

\$245

Por dentro surimi, philadelphia y pepino, por fuera empanizado coronado con ensalada Tampico, servido con una combinación de camarón curtido, cocido y pulpo, cebolla morada, pepino, aguacate, bañado en salsas negras.

Boneless Roll

\$265

Por dentro philadelphia, pepino y aguacate. Por fuera empanizado, gratinado, coronado con boneless, bañado en salsa (BBQ o BUFALO) rayado con aderezo ranch y cebollin.

Carnivoro Roll

\$230

Por dentro philadelphia, pepino y aguacate. Por fuera empanizado, gratinado coronado con carne asada y tocino, rayado en aderezo chipotle y cebollin..

Ebi Roll

\$230

Por dentro surimi, philadelphia y pepino. Por fuera empanizado, gratinado spicy, coronado con ensalada Tampico, camarón empanizado y cebollin.

Hawaiano Roll

\$275

Por dentro philadelphia, pepino surimi. Por fuera empanizado, gratinado, coronado con ensalada Tampico, jamón de pavo y piña, rayado con aderezo spicy y chile quebrado.

Pastor Roll

\$285

Por dentro pepino, philadelphia y aguacate. Por fuera empanizado, gratinado, coronado con cane al pastor, piña, cebolla y cilantro, rayado con aderezo spicy y chile quebrado.

Pulpito Roll

\$250

Por dentro, camarón, philadelphia y pepino. Por afuera aguacate, coronado con ensalada Tampico y pulpo zarandeado, rayado con aderezo spicy y shichimi togarashi y cebollin.

Tuna Roll

\$275

Por dentro camarón, pepino y philadelphia. Por fuera coronado con ensalada Tampico y cubos de atún spicy, bañado en aderezo spicy.

Arroz Gohan

\$285

Arroz blanco, acompañado de camarón empanizado, aguacate, pollo empanizado, philadelphia y ensalada Tampico, rayado con salsa de aguililla y aderezo chipotle.

Camarones

Zarandeados



Camarones

<i>Philadelphia</i>	\$280
<i>Al coco</i>	\$265
<i>Momia</i>	\$275
<i>Momia Kahlúa</i>	\$285
<i>Momia zarandeados</i>	\$295
<i>Cucaracha</i>	\$255
<i>Zarandeados (250 gr.)</i>	\$265
<i>Salsa mango habanero</i>	\$245
<i>Empanizados</i>	\$235
<i>Crema chipotle</i>	\$235
<i>Diabla</i>	\$235
<i>Mojo de ajo</i>	\$225
<i>Ajillo</i>	\$235
<i>Mantequilla</i>	\$225
<i>A la plancha</i> (Con cascara)	\$225
<i>Tamarindo</i>	\$235

Filetes

<i>Salmón a las hierbas</i>	\$295
<i>Salmón tamarindo</i>	\$295
<i>Salmón Bayou</i>	\$345
<i>Salmón en crema</i> <i>de pistache</i>	\$355
<i>Salmón gobernador</i>	\$345
<i>Filete gobernador</i>	\$235
<i>Filete zarandeado</i>	\$245
<i>Filete empanizado</i>	\$215
<i>Filete al mojo de ajo</i>	\$205
<i>Filete a la plancha</i>	\$205
<i>Filete a la diabla</i>	\$215
<i>Filete al ajillo</i>	\$205
<i>Pechuga de pollo</i> <i>empanizado</i>	\$194

Camarones
Philadelphia



Filetes



Camarones

Salmon Bayou



Zarandeados

<i>Pulpo</i>	\$499
<i>Camarones (½ Kg.)</i>	\$365
<i>Camarones pelados (½ Kg.)</i>	\$395
<i>Lonja</i>	\$299
<i>Lonja Especial</i>	\$388
Lonja de pescado con guiso de camarón y pulpo ranchero con toque de crema chipotle	
<i>Salmón</i>	\$325
<i>Pescado entero</i>	\$480
<i>Pescado entero especial</i>	\$750
Pescado entero con guiso de camarón y pulpo ranchero con tope de crema chipotle	

Zarandeados Mixtos

<i>Pulpo / Camarones con cascara</i>	\$455
<i>Salmón / Camarones con cascara</i>	\$410
<i>Salmón / Pulpo</i>	\$495
<i>Pulpo / Camarones pelados</i>	\$475
<i>Salmón / Camarones pelados</i>	\$425

Guisos, cortes y hamburguesas



Guisos

Pulpo al mojo de ajo \$470

Pulpo a la diablo \$475

Pulpo al ajillo \$475

Atún al mojo de ajo \$295

Atún a la diablo \$295

Atún al tamarindo \$295

Atún al ajillo \$295

Cortes

Rib eye \$350

Rib eye gobernador \$410

Gratinado, coronado con camarones zarandeados

Hamburguesas

Sirloin \$145

Especial \$188
(Bañada en queso Cheddar y tierra de tocino)

Camarones \$145

Mar y tierra \$158

Pollo empanizado \$129

Ceviche Mitifero



Extras

<i>Ensalada dulce</i>	\$89	<i>Guacamole</i>	\$70
<i>Ensalada cesar</i>	\$79	<i>Aguacate</i>	\$35
<i>Ensalada dulce de col</i>	\$35	<i>Pollo empanizado</i>	\$45
<i>Puré de papa</i>	\$39	<i>Pan mantequilla</i>	\$25
<i>Papas a la francesa</i>	\$55	<i>Salsa a elegir</i>	\$35

Menú infantil

Nuggets de pollo	\$85
Camarón empanizado	\$110
Pescado empanizado	\$100



Fresas con crema
y chocolate



Fresas con crema



Flan napolitano



Postres

Postres

Fresas con crema \$100

Fresas con crema, nutella y galleta oreo \$120

Fresas con crema y chesscake \$120

Platanos fritos \$95

Con cajeta, nuez garapiñada y canela

Flan napolitano \$100

Crepa pecado de cajeta \$170

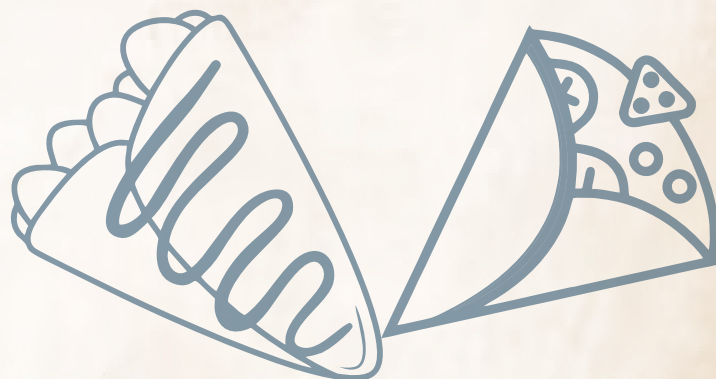
Deliciosa crema de cajeta con un toque de ron,
coronada con nuez

Crepa dulce tentación \$150

Deliciosa crema de Nutella con queso philadelphia,
espolvoreada con azucar glass

Crepa sensación Sinaloa \$180

Deliciosa crema de dulce de leche, bañada en ron, rellena
de philadelphia, acompañada con bola de nieve





Mariscos & Sushi

EL
Toque
especial
SIEMPRE ES
Amor

📍 Constitución #63 Col. Centro 📞 375 105 3390 🍷 Sinaloa Restaurant