



RESTAURANTE D' CÉSAR Y AZUCENA

MARISCOS

Boulevard Luis Donaldo Colosio #93, col. El Mirador, 93607 Martínez de la Torre, Ver.

HORARIOS

TODOS LOS DÍAS

08:30–21:00

PARA EMPEZAR

Consomé de Jaiba, Camarón o Mariscos	\$100
Consomé a elegir.	
Consomé de Amacaya	\$190
Sopa de Cebolla	\$80
Sopa de Ostión Especial	\$150
Ostiones sazonados con hojas de olor, un toque de leche y chilitépín.	
Camarones para Pelar (docena)	\$300
Camarón cristal hervido con salsa de la casa.	
Manos de Cangrejo (docena)	\$400
Manos de Cangrejo en Chilitépín (docena)	\$450
Sazonadas con mantequilla y chilitépín.	
Ostiones en su Concha	\$150
Tostadas de Mariscos o Camarón (3 pzas)	\$190
Mariscos o camarón con tomate, cebolla, chile, cilantro y aderezo de la casa.	
Ensalada de Mariscos	\$230
Mariscos frescos con tomate, cebolla, chile, cilantro y aderezo.	
Ensalada de Camarón	\$220
Camarón pacotilla con tomate, cebolla, chile, cilantro y aderezo.	

AGUACHILES

Aguachile de Camarón	\$250
Camarones en jugo de limón con habanero, piña, pepino, aguacate y cebolla.	
Aguachile Mixto	\$230
Camarón y pescado en jugo de limón con habanero, piña, pepino, aguacate y cebolla.	

QUESOS FUNDIDOS

Queso Fundido Natural	\$120
Queso fundido natural.	
Queso Fundido Especial	\$140
Champiñón, chorizo o hawaiano.	

Queso Fundido Norteño	\$180
Arrachera o cecina.	

CÓCTELES

Cóctel Chico	\$120
Camarón, pulpo, caracol, ostión, jaiba, hueva o campechano.	
Cóctel Mediano	\$170
Camarón, pulpo, caracol, ostión, jaiba, hueva o campechano.	
Cóctel Grande	\$200
Camarón, pulpo, caracol, ostión, jaiba, hueva o campechano.	
Vuelve a la Vida	\$210
Cóctel especial.	

ESPECIALIDADES

Lomo o Salmón D' César y Azucena	\$350
Robalo o salmón a las brasas sobre puré de papa con caramelo de naranja-habanero.	
Tacos Gobernador	\$200
Camarones con tomate, cebolla y chile, crema picosita sobre queso gouda en tortillas de maíz.	
Filete Mignon	\$250
Filete de res en bistec, frito con tocino y champiñones.	
Caldo de Bobo (temporada)	\$350
Cola, centro o cabeza. Solo temporada.	
Cazuela Encremada de Mariscos	\$260
Camarón, caracol, pulpo y jaiba con queso manchego y crema.	
Acamayas de Orden (300g)	\$700
Al mojo de ajo, chilitépín, enchipotladas o en caldo.	
Acamayas Especiales (600g)	\$1,400
Porción especial.	

PESCADOS Y MARISCOS

Rebanada de Robalo	\$250
Al mojo de ajo, chilitépín, enchipotlada o en caldo.	

Mojarra Frita \$190 Al mojo de ajo, chiltepin o enchipotlada.	
Mojarra Especial \$250 A las brasas, zarandeada, empapelada, veracruzana, encremada o enchilpayada.	
Filete de Tilapia \$180 Al mojo de ajo, chiltepin o enchipotlado.	
Filete Relleno de Mariscos \$250 Relleno de mariscos sazonados y gratinados.	
Filete Relleno de Camarón \$260 Relleno de camarón sazonado y gratinado.	
Filete Tornado \$250 Relleno de camarón, chipotle de la casa, envuelto en tocino.	
Lomo de Robalo \$300 Al mojo de ajo, chiltepin, enchipotlado o en caldo.	
Salmón \$300 A la plancha, al vino blanco o a las finas hierbas.	
Hueva de Lisa \$270 Al mojo de ajo, chiltepin o enchipotlada.	
Hueva de Nácar \$250 Al mojo de ajo, chiltepin o enchipotlada.	
Jaibas \$180 Al mojo de ajo, chiltepin, enchipotladas o en caldo.	
Torta de Mariscos \$250	
Sopa de Mariscos \$250	
Huatape de Mariscos \$260 Huatape de mariscos.	

CARNES

Baguette de Pechuga o Jamón \$120 Pechuga a las brasas o jamón.	
Baguette de Arrachera \$180 Baguette de arrachera.	
Tacos de Arrachera (4 pz) \$180 4 piezas.	
Tacos de Cecina (4 pz) \$150 4 piezas.	
Arrachera Tampiqueña \$300 Enchiladas, frijoles, papas y plátanos.	
Cecina Tampiqueña \$230 Enchiladas, frijoles, papas y plátanos.	
Pechuga a las Brasas \$230 Asada, con papas y ensaladas.	
Chuleta de Cerdo Ahumada \$160 Frita, en chiltepin o enchipotlada.	

Hamburguesa \$140 Tocino, piña asada, jamón, queso amarillo, queso de hebra, lechuga, tomate y cebolla.	
--	--

PARRILLA

Rib Eye (350g) \$430	
T-Bone (350g) \$350	
New York (350g) \$350	
Sirloin (350g) \$320	
Picanha (350g) \$400	
Arrachera (300g) \$250	
Orden de Tuétanos (3 pz) \$250	
Orden 3 Tuétanos Zarandeados \$350 Con 3 camarones acompañados de guacamole	

ADICIONALES

Verduras al Vapor \$70 Porción.	
Frijoles \$40 Porción.	
Arroz \$60 Porción.	
Papas a la Francesa \$60 Porción.	
Papas Gajo \$70 Porción.	
Puré de Papa \$60 Porción.	
Ensalada de Zanahoria \$60 Porción.	

ENSALADAS

Ensalada Verde \$90 Mix de lechuga y espinaca, nuez, manzana, arándanos y queso panela.	
Ensalada César \$110 Mix de lechuga, pollo asado, tomate, crotones y parmesano.	
Ensalada con Arrachera \$180 Mix de lechuga, jitomate, aguacate, granos de elote, cebolla asada y arrachera.	
Ensalada con Salmón \$200 Mix de lechuga, fusilli, durazno, arándanos y nuez.	

PASTAS

Espagueti Malvinas	\$80
Sazonado con mantequilla y crema.	
Espagueti Italiano	\$85
Mantequilla, crema y puré de tomate.	
Espagueti Frutos del Mar	\$230
Salsa blanca, parmesano, pulpo, camarón, caracol, pescado y vino blanco.	
Espagueti con Camarón	\$200
Salsa de tomate de la casa, parmesano, vino blanco y camarones.	
Pasta Alfredo	\$200
Fusilli con salsa cremosa, tocino, parmesano y pollo o camarón.	
Pasta al Burro	\$200
Espagueti con albahaca, ajo y tomate cherry con camarón o pollo.	

MENÚ INFANTIL

Camaroncitos Empanizados	\$120
Hamburguesa con Papas	\$90
Palomitas de Pollo	\$90
Consomé de Pollo con Arroz	\$70
Filete de Pescado Empanizado	\$120
Sincronizada	\$50
Hot Dog con Papas	\$60
Salchipulpo con Espagueti	\$80

CERVEZAS

Corona, XX, Indio, Victoria	\$40
Cerveza	
Negra Modelo, Modelo Especial, Bohemia	\$45
Cerveza.	
Heineken, Ultra, Pacífico	\$50
Cerveza.	
Clamato Natural	\$50
Clamato.	
Clamato con Cerveza	\$70
Clamato preparado.	

MIXOLOGÍA

Piña Colada	\$90
Vodka, jugo de piña y crema de coco.	
Medias de Seda	\$90
Vodka, granadina y leche evaporada.	

Clericot	\$100
Mezcla de frutas con vino tinto.	
Clericot con Strongbow	\$100
Frutas y bebida espumosa de manzana.	
Jarra de Clericot	\$320
Jarra.	
Sangría Preparada	\$80
Vodka, vino y limonada.	
Carajillo	\$120
Café con licor de naranja.	
Margarita	\$90
Frappe de tequila y limón.	
Mojito	\$90
Ron, hierbabuena, limón y endulzante.	
Vampiro	\$80
Toronja, tequila y sangrita.	
Perla Negra	\$90
Shot de Jägermeister con Boost.	
Paloma	\$80
Tequila, refresco de toronja y twist de limón.	
Mojito de Frutos Rojos	\$120
Mojito de frutos rojos.	