

Pa' marear la lombriz

AGUACHILES, CEVICHES Y TOSTADAS

	Tostada	Orden		Tostada
Aguachiles de camarón <i>Verde, rojo o negro</i>	\$60 baros	\$140 baros	La pulpita	\$60 baros
Aguachile de pulpo <i>Verde, rojo o negro</i>	\$65 baros	\$160 baros	<i>Tostada de ceviche de pulpito, con aceite de chiles y aguacate.</i>	
Aguachile de callo de hacha <i>Sabroso que esta ¡urrú! Es verde</i>	\$85 baros	\$230 baros	San Blas	\$80 baros
Ceviche de camarón	\$55 baros	\$150 baros	<i>Ceviche de pescado con camarón, pulpo, callo y hasta aguacate, esta si tiene de tocho morocho</i>	
Ceviche de pulpo	\$60 baros	\$160 baros	Marlín	\$45 baros
Ceviche de pez sierra <i>Al mero estilo Mazatlán</i>	\$45 baros	\$120 baros	<i>Tostadita de marlín con reducción de chipotle, coronada con... aaah no se crean nomás es un sabroso aderezo y aguacate ¡sin más!</i>	
Alta mar <i>Tostada atún con pulpo, chicharrón duro y habanero tatemado.</i>	\$75 baros	\$190 baros	La mechuda	\$60 baros
Chanchullo <i>Como la alta mar pero sin el pinche pulpo.</i>	\$65 baros	\$170 baros	<i>Atún fresco marinado especial, la mera receta de la casa de "La mechuda" con poro y camote frito.</i>	
			La taka taka	\$60 baros
			<i>Atún fresco, wonton, aguacate marinado con soya y poro frito.</i>	

Porque como dice Don Celestino
"Un taco al día es la mera clave pa' la alegría"

TACOS

Pulpito prensado <i>Taco de chicharrón prensado y pulpito, ¡este va en tortilla de harina compa!</i>	\$60 baros	Paseado de camarón <i>Taquito con adobo de chiles y bien doradito en las brasas.</i>	\$60 baros
El chilango <i>Taco de suadero al puro estilo capitalino</i>	\$45 baros	Paseado de marlín <i>Igualito pero de marlín.</i>	\$50 baros
Barbachera <i>La combinación perfecta entre barbacha y arrachera</i>	\$55 baros	Baja <i>De camarón capeado al mero estilo baja, con ensalada de jalapeño y aguacate</i>	\$60 baros
Lengua en barbacoa <i>Bien dorado y bien bañado, ¡a que te otro te vas a pedir!</i>	\$60 baros	Baja fish <i>Como el baja pero de ¡pescacooo!</i>	\$45 baros
Albañil <i>El mero taco de los jefes de la construcción pero con pancita frita.</i>	\$55 baros	Marinero garnachero <i>Rica combinación de pulpo con cueritos.</i>	\$55 baros
		Zarandeado pescado	\$45 baros
		Zarandeado camarón	\$55 baros
		Zarandeado pulpo	\$65 baros

Y pa' llenar tanque

LO CALIENTITO

Camarones Rockefeller \$150 baros

Este nos salió bien ¡nice! Espinacas, flor de calabaza, crema queso y camarones,

Lechón \$155 baros

El mero cochi, son salsita verde y aguacate, ¡Tá re gueno!

Lechoncito lonchecito \$75 baros

Híjole hasta trabalenguas parece, bañado en salsa verde, aguacate, frijolitos y el estelar lechón de Celestino.

Ahogadita de camarón \$65 baros

¡Vieras que sabrosa está!

Carnitas de atún \$135 baros

Atún enharinado y frito sobre un guacamole perrón, va con tortillas de harina pa' taquear.

Chicharrón de cochi \$155 baros

Pancita de puerco frito también sobre su guacamolito perrón.

LO DEL GRILL

🔥 Camarones a las brasas \$150 baros

Son pa' pelar, marinados con chiles al grill, una mayonesa de eneldo.

🔥 Pulpo a las brasas \$190 baros

Se prepara igualito que los camarones

🔥 A la Burger \$150 baros

Sabrosa combinación de carne de res con camarones

🔥 Tino's Burger \$130 baros

Carne de res con BBQ, aros de cebolla y tocino.

🔥 La camarona Burger \$150 baros

La favorita de muchos, la hamburguesa de sólo camarones, guacamole y mayonesa de chipotle

🔥 Burger Clásica \$120 baros

Ya pa' rematar

LAS PALETAS DE  **HELADO MADRINO**

La que guste a \$45 baros

Piña colada (coco + piña)

Panditas (limón + panditas)

Crema Brulee (vainilla + costra azúcar)

Lucky Charms

La de temporada (pregunte por el sabor)

Y pa' refrescar el paladar

LAS CHELAS

NACIONALES

Corona	\$30 baros
Corona light	\$30 baros
Pacifico	\$30 baros
Victoria	\$30 baros
Negra modelo	\$40 baros
Modelo especial	\$40 baros
Caguamita	
Carta Blanca	\$30 baros
Ballena pacifico	\$85 baros
Caguama	
Corona light	\$85 baros
Caguama Modelo	\$115 baros

ARTESANALES

Minerva	\$65 baros
Colonial, Viena, Stout	
Minerva IPA	\$75 baros
Loba	\$75 baros
Sport o Negra	
Fortuna	\$75 baros
California Ale e Ipolita IPA	
Colimita	\$70 baros
Piedra Lisa	\$70 baros
Paramo	\$70 baros
Ticus	\$70 baros
Minerva ITA	\$140 baros

IMPORTADAS

Stella	\$45 baros
Caguama Stella	\$115 baros
Ultra Michelob	\$45 baros
Erdinger Dunkel	\$120 baros
Erdinger Webssier	\$120 baros

PREPARADOS DE CELESTINO

Rusa	\$15 baros + la chela
Clericot	\$70 baros
Sangría	\$70 baros
Aperol	\$85 baros
Mojito Virgen	\$65 baros
Tejuino	\$35 baros
Tejuino con cerveza	\$35 baros + la chela
Michelada con clamato	\$35 baros + la chela
Michelada con camarón	\$50 baros + la chela
Chelada	\$15 baros + la chela
Clamato preparado	\$40 baros

PA' PASAR EL BOCADO

Chescos	\$25 baros
Coca cola/light/sin azúcar, Sprite/zero, Fanta, Sidral	
Agua Ciel	\$25 baros
Agua Peñafiel	\$25 baros
Agua Topochico	\$25 baros
Agua San Pellegrino	\$35 baros
Naranjadas	\$25 baros
Limonada	\$25 baros
Mangada	\$25 baros
Agua fresca	\$25 baros
Jamaica, pepino con limón y menta o pregunta por la del día	
Agua de coco	\$45 baros

DE A DEVERAS

PA' LOS QUE SON BIEN NICE (VINO)

	COPA	BOTELLA
Ramón Roqueta	\$85 baros	\$320 baros
Balero	-	\$550 baros
Emma	-	\$550 baros
Ramón Roqueta Blanco	\$85 baros	\$320 baros
Izadi Larosa	\$90 baros	\$390 baros