



La Pescadería
marisquería & cervecería

TOSTADAS

TOSTADA DE PULPO AL AJILLO

Pulpo (150 g) al ajillo sobre una cama de mayonesa de ajo, mezclado con aguacate, jitomate cherry, julianas de chile guajillo y brote de cilantro.

*Todos nuestros gramajes son antes de cocción

\$195



TOSTADA CALLO DE HACHA

Callo de hacha (80 g) marinado con jugo de limón y sal, acompañado con pepino, mango, cebolla morada, jitomate cherry y aguacate.

*Todos nuestros gramajes son antes de cocción

\$165



TOSTADA COCTELERA

Con pulpo y camarón (150 g) mezclada con la tradicional salsa coctelera, con un toque de mango y poro frito.

*Todos nuestros gramajes son antes de cocción

\$185



TOSTADA DE AGUACHILE VERDE

A base de camarón y callo de hacha, bañado con salsa de aguachile verde, jícama, rábano sandía sobre tostada recién hecha.

*Todos nuestros gramajes son antes de cocción

\$190



TOSTADA DE TARTAR MIXTO

Atún (80 g) y salmón (80 g) marinados con salsa ponzu y jugo de limón amarillo mezclada con aguacate y cebolla morada, pepino y puntos de aderezo de ajo y chipotle.

*Todos nuestros gramajes son antes de cocción

\$165



TORRE DE MARISCOS

Torre de pulpo (150 g), camarón 21/25 (150 g), callo de hacha (100 g), camarón pacotilla (80 g), camarón jumbo (100 g) mezclado con jitomate, aguacate, pepino, cebolla morada, brote de cilantro y tajín bañado con salsa de chiltepín.

*Todos nuestros gramajes son antes de cocción



\$790

TORRE DE CAMARÓN

400 g de camarón pacotilla mezclado con mango, pepino, aguacate, cebolla morada, jitomate cherry y brote de cilantro. Bañada con salsa picosas marisquera a base de chile chiltepín y habanero.

*Todos nuestros gramajes son antes de cocción

\$460

