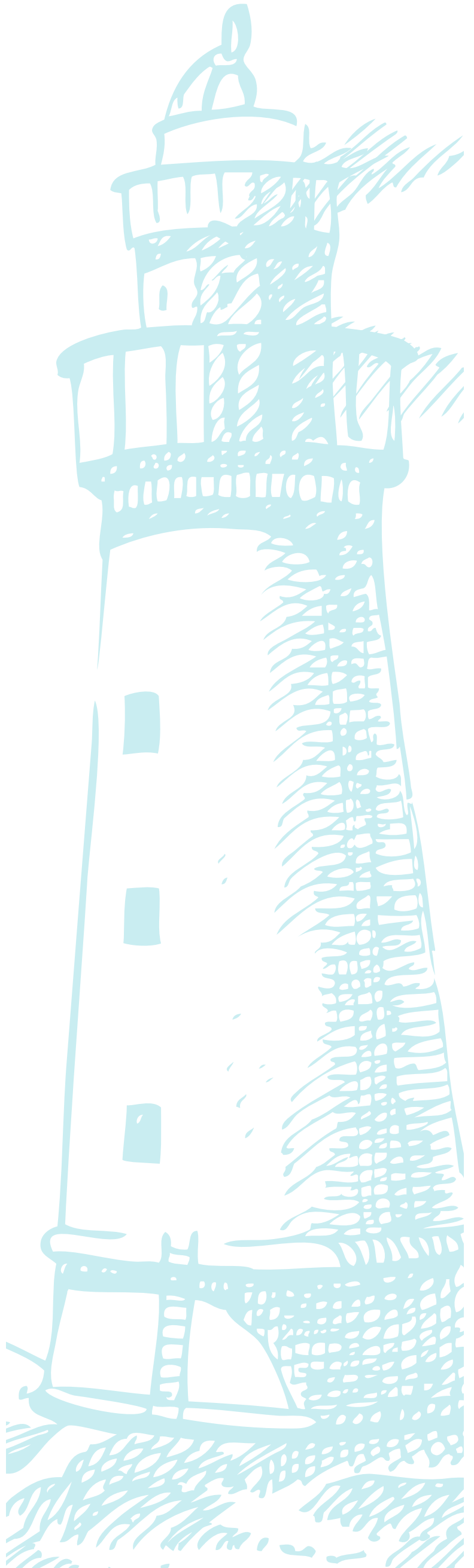


MENÚ





COCTELES

	Mediano	Grande
Camarón, Pulpo o Mixto	\$219	\$265
Puerto Barraco Camarón, pulpo, callo de hacha, callo de almeja, caracol y ostión.	\$268	\$293
Patrón Camarón, pulpo, ceviche Colima, catsup y aceite de oliva.	\$279	\$309

TOSTADAS

De Ceviche Colima	\$108
De Ceviche de Pescado	\$118
De Marlin	\$113
Aguachile Negro, Rojo o Verde <i>(Negro muy picoso)</i>	\$125
Aguachile de Mango	\$125
Mazatlán Aguachile de camarón con piña.	\$125
De Camarón Cocido	\$128
De Camarón Macerado	\$128
De Pulpo	\$139
De Atún <i>(mezcla de jugos cítricos)</i>	\$137
De Jaiba	\$130

TOSTADAS ESPECIALES

Callo de Hacha	\$225
Guasaveña Camarón, callo de hacha, caracol, tilapia y callo de almeja.	\$199
Huérfana Camarón, callo de hacha, tilapia, jaiba y caracol.	\$225
Máximo Camarón, pulpo y callo de hacha.	\$220
Lucio Camarón, pulpo, tilapia y jaiba.	\$205
Culichi Callo, camarón, atún y mango.	\$205

ATÚN

4 Pimientos Medallón de atún sazonado con 4 pimientos.	\$289
Mar Negro Medallón de atún sellado con especias.	\$289

SOPAS

Crema de Camarón	\$195
Crema de Jaiba	\$199
Sopa de Camarón	\$255
Sopa Puerto Barraco Pulpo, callo de almeja, camarón y jaibón.	\$285
Sopa Tritón Pescado, pulpo y caracol.	\$289

PARA EMPEZAR

Tacos Dorados <i>(3 piezas)</i> De salmón y pulpo.	\$143
Leche de Tigre Consomé con camarón, cebolla y un toque de picante.	\$85
Almeja Chocolate Con aguachile verde, salsas negras o aceite de oliva.	\$93
Almeja Reina Con aguachile verde, salsas negras o aceite de oliva.	\$148
Pescadilla de Atún, Camarón o Marlin <i>(3 piezas)</i>	\$165
Calamar Chiltepín <i>(3 piezas)</i> Crujiente calamar en aceite de ajonjolí con chiltepín.	\$260
Sashimi Monse Laminas de atún con aceite de ajonjolí y un toque de picante.	\$228
Machaca Sinaloense de Camarón Acompañado con tortillas de harina.	\$263
Camarón Cucaracha En salsas negras.	\$273
Chicharrón de Camarón o Pescado Frito marinado con soya y un toque casero.	\$273
Ostiones a la Diabla o Zarandeados <i>(8 piezas)</i> Al horno de leña.	\$290
Ostiones Rockefeller <i>(8 piezas)</i>	\$310
Ostiones Fresco <i>(docena)</i>	\$370
Ostiones Frescos <i>(1/2 docena)</i>	\$250
Orden de Callo de Hacha Callo garra de león.	\$549



TACOS

De Pescado Empanizado	\$80
Ahogado de Camarón Salsa estilo gema.	\$93
Pacífico Adobado con pulpo, camarón, jaiba y queso.	\$95
3 Ríos Cubos de atún sellado en 4 pimientos y un toque de chile, guacamole, salsa mexicana y col.	\$98
Catrín <i>(3 piezas)</i> Al horno de leña, con deliciosos frijoles de la casa.	\$93
Costra de Arrachera o Camarón Con queso y aguacate.	\$115
Adobado de Salmón Al pastor con piña.	\$92
Bodeguero Camarón al chipotle con guacamole, salsa mexicana y col.	\$98
Ta-colobampo Con salsa de chile de cacahuete y queso.	\$98
Patrón Al horno de leña, con marlin, pulpo, aguacate y aderezo de chipotle.	\$105
De Pulpo Guisado con salsas negras y chile.	\$92
Gober Con machaca de camarón al horno de leña.	\$95
Pastor Pescado al pastor.	\$88
Marlin Al horno de leña.	\$87
Charly Camarón al chipotle con queso.	\$98
Gober Barraco Con adobo especial al horno de leña <i>(opcional frijoles de la casa)</i> .	\$98
Lupita Frito de machaca de Marlin con camarón y pulpo zarandeado.	\$110

LOS AGUACHILES

De Mango	\$275
De Tamarindo	\$275
Verde o Rojo	\$275
De Callo Callo de hacha con aguachile verde, cebolla y aguacate.	\$550
Negro Habanero tatemado y salsas negras <i>(muy picante)</i> .	\$275
Mazatlán De piña.	\$275
Tatemado Camarón, pulpo o mixto.	\$279

LOS FILETES

Empanizado, al Ajillo, a la Mantequilla, la Plancha, a la Diabla o al Ajo Caribe	\$280
Culiacán Filete de pescado al gratín con salsa poblana.	\$329
Guamuchil Filete de pescado con salsa negra especial y un toque de cítricos.	\$279
Philadelphia Filete de pescado con salsa de Philadelphia y camarón <i>(plato dulce)</i> .	\$299
Puerto Barraco Filete de pescado con un meunier de alcaparra y almendra.	\$295
Empapelado Filete de pescado con camarón, pulpo y verduras cocido en su propio jugo.	\$295
Norteño Filete de pescado con marlin bañado en salsa poblana al gratín.	\$335

CEVICHES

Colima <i>(dorado)</i>	\$230
De Pescado	\$235
De Camarón Cocido	\$263
De Camarón Macerado <i>(crudo)</i>	\$263
De Atún <i>(mezcla de jugos cítricos)</i>	\$265
De Pulpo	\$275
Máximo Camarón, pulpo y callo de hacha.	\$372





TORRES BARRACO

Torres de mariscos, preparadas en aguachile a elegir/salsas negras.

Reina	\$349
Almeja reina, callo de hacha, camarón.	
Barraco	\$349
Atún, pulpo, camarón.	
Cuatro	\$355
Callo de hacha, pulpo, camarón coronado con camarón tempura.	

CAMARONES

Al Ajo, Empanizados, al Ajillo, a la Diabla o a la Mantequilla	\$293
Toro	\$329
Roca	\$295
Al Coco	\$299
Almendrados	\$295
Navolato	\$295
Cremosos con un toque de limón.	
Caribe <i>(plato dulce)</i>	\$298
Salsa cítrica cremosa con piña.	
Rey	\$309
Camarones con cáscara al ajillo, bañados con nuestra salsa diabla.	
Costero	\$385
Camarón relleno de jaiba al gratín, con salsa diabla.	
666	\$298
Salsa extra diabla.	
Culiacán	\$298
Gratinados con salsa poblana.	
Philadelphia <i>(plato dulce)</i>	\$309
Camarón frito en costra de coco, en salsa de Philadelphia.	
Mazatlán	\$298
En salsa de birria.	

PESCADO

Huachinango Puerto Barraco	\$799/kg
Frito empanizado relleno de camarón y pulpo <i>(precio según peso)</i> .	
Salmón Salazar	\$439
Con adobo especial al carbón, camarón, jaiba y salsa de licor.	
Lonja Tsunami	\$478
Con adobo especial al carbón, con camarón y pulpo.	
Frito	\$650/kg
Huachinango <i>(precio según peso)</i> .	

PULPO

A la Diabla, al Ajillo, al Mojo o a la Mantequilla	\$325
Zarandeado	\$335
Con adobo especial al carbón.	

A LAS BRASAS

Camarones Zarandeados a la Diabla	\$328
Deliciosos camarones al grill con nuestra inigualable salsa diabla.	
Atún Zarandeado	\$298
Con adobo ligero al carbón.	
Camarones Zarandeados	\$328
Camarón con cabeza, con adobo especial al carbón.	
Lonja Guasaveña	\$489
Con adobo especial al carbón, con camarón, pulpo y calamar chiltepin.	
Lonja Zarandeada	\$298
Con adobo especial al carbón.	
Huachinango Zarandeado	\$650/kg
Con adobo especial al carbón <i>(precio según peso)</i> .	
Salmón Zarandeado	\$338
Con adobo especial al carbón.	
Arrachera Angus	\$318
Calidad Angus choice.	

PLATILLOS MIXTOS

Molcajete de Camarón	\$345
Gratinado, flameado con tequila, acompañado con nopal y cebolla al grill.	
Molcajete Mar y Tierra	\$345
Con camarón y arrachera Angus choice.	



EL CONSUMO DE MARISCO CRUDO ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.



HAMBURGUESAS

De Res	\$219
Hamburguesa de res con queso gouda.	
Camaburguer	\$225
Hamburguesa de camarón con queso amarillo.	
Ensalada con Salmón	\$169

MENÚ KIDS

Quesadilla de Camarón	\$95
Nuggets de Pollo	\$139
Filete de Pescado Empanizado	\$163
Hamburguesa de Res Jr.	\$183
Palomitas de Camarón	\$193

POSTRES

Pay de Plátano	\$128
Pastel de 3 Leches	\$128
Flan de Cajeta	\$115
Copa de Helado	\$115
Banana Split	\$165
Cheesecake de Oreo	\$125
Chongos Zamoranos	\$109
Empanada de Chongos con Helado	\$119

CAFÉ NESPRESSO

Americano	\$55
Expresso	\$55
Capuchino	\$67

BEBIDAS

Agua fresca	\$49
Refresco	\$43
Limonada	\$45
Naranjada	\$45
Sangría	\$83
Botella de Agua	\$43
Clericó	\$98
Jarra de Limonada/Naranjada	\$195
Jarra de Agua Fresca	\$210
Perrier	\$73
Topo Chico	\$68

CERVEZAS

Corona	\$53
Corona Light	\$53
Modelo Especial	\$63
Negra Modelo	\$63
Victoria	\$55
Pacífico	\$53
Stella	\$73
Michelob Ultra	\$69
Michelada Puerto Barraco	\$135

COCTELES

Piña Colada	\$89
Pantera Rosa	\$83
Mojito	\$90
Lamborghini	\$190
Aperol Spritz	\$155
Coctel del Día	\$145

MARGARITAS *2 X 1*

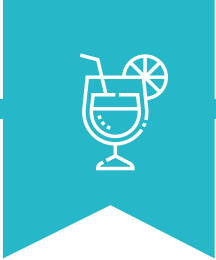
Limón	\$149
Fresa	\$149
Tamarindo	\$149
Zarzamora	\$149
Mango	\$149

MARTINIS *2 X 1*

Seco	\$145
Sucio	\$145
Fresa	\$145
Coco	\$145
Mazapán	\$145
Arándano	\$145



EL CONSUMO DE MARISCO CRUDO ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.



MIXOLOGÍA SELECTA

Espía Insurgente Mezcla de pepino y piña con un toque picante de licor de chile ancho.	<i>Copa</i>
Cosaco Rojo Mezcla con licor de chile ancho, frutos rojos y cítricos.	
Perita Dulce Mezcla de licor con rosas, pera triturada y cítricos.	

GIN & TONIC

Tanqueray	<i>Copa</i>
Bombay	
Hendricks	
Sabores: pepino, canela, gengibre, romero, hierbabuena, frutos rojos, pimienta rosa, toronja y manzana.	

MEZCALES

Mezcal Unión	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Negro Corazón		
Espadín		
Ensamble		
Tepez Tate		
Gota de Tierra		
Espadín		
Mezcal de la Casa		
Cupreata Silvestre		
Mezcalitas		
Sabores de temporada		

TEQUILA

Don Julio Blanco	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Don Julio Reposado		
Don Julio 70		
2 X 1 Tradicional Reposado		
2 X 1 7 Leguas Blanco		
1800 Cristalino		
Herradura Plata		
Herradura Reposado		
Herradura Añejo		
Herradura Ultra		
2 X 1 Centenario Plata		
Centenario Añejo		
Maestro Tequilero Blanco		
Maestro Dobel Diamante		

VINOS BLANCOS

Viña Esmeralda <i>(España)</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Moscatel & Gewürztraminer		
L.A. Cetto Chardonnay <i>(México)</i>		
Chardonnay.		
Monte Xanic <i>(México)</i>		
Chenin Blanc & French Colombard		

VINOS TINTOS

Casa Madero 3V <i>(México)</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo		
Navarro Correas <i>(Argentina)</i>		
Cabernet, Merlot y Malbec		
Vistamar <i>(Chile)</i>		
Carmenere		
Finca Las Moras <i>(Argentina)</i>		
Malbec		
L.A. Cetto <i>(México)</i>		
Petite Sirah		

VINOS ROSADOS

Beringer <i>(Estados Unidos)</i>	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
White Zinfadel		
L.A. Cetto <i>(México)</i>		
Blanc De Zinfadel		

VODKA

Absolut Azul	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Smirnoff X1		
2 X 1 Stolichnaya		
Grey Goose		

RON

Appleton Estate	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
2 X 1 Bacardí Blanco		
2 X 1 Captain Morgan		
Havana 7 años		
Matusalem Platino		
Zacapa 23		

WHISKY

2 X 1 Red label	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Black label		
Buchanan´s 12		
Buchanan´s Master		
Buchanan´s 18		
Jack Daniel´s		
Macallan 12		
Glenfiddich 12		

GINEBRA

Tanqueray	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Bombay		
Hendricks		

BRANDY

2 X 1 Torres 10	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>

COGNAC

Courvoisier V.S.	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Hennesy V.S.O.P		
Martell V.S.O.P		

DIGESTIVOS

Carajillo	<i>Copa</i>	
Licor 43		
Baileys		
Jägermeister		
Anís Chinchon		
Frangélico		
Chartreuse Verde		
Sambuca Nero		
Amaretto Disaronno		