

miGusto es®

El verdadero sabor del Pacífico

Para Empezar

Toritos 🍴	\$ 91	8 pzas
Trozos de chile güero, relleno de camarón o marlín, frito, bañado en salsa de la casa.		
"Cucarachas" 🍴	\$ 156	6 pzas \$ 191 8 pzas
Camarón frito con salsa de la casa y parmesano.		
Tartar de atún 🍴	\$ 154	
Torre de atún cortado en cubos, mezclado con aderezo de la casa, aguacate, espejo de salsa toteri y pasta wontón frita.		
Camarones Roca 🍴	\$ 181	
Camarones empanizados, salteados con la receta de la casa, acompañados de miel de chile de árbol y salsa de soya cítrica.		
Calamares fritos al Chiltepín	\$ 156	
Marinados en cítricos y fécula de papa, salteados en aceite de ajonjolí, chiltepín y cebollín, acompañado de tortillas y guacamole.		
Camarón para pelar 🍴	\$ 173	8 pzas \$ 207 10 pzas
Camarón grande con cabeza, acompañado de nuestra salsa picosita a base de caldo de camarón.		
Almeja especial 🍴	\$ 51	pza
Almeja, callo de hacha y camarón crudo preparados con salsa especial de la casa.		
Ostiones Agiabampo 🍴	\$ 119	6 pzas
Fresquitos, acompañados de salsa rasurada.		



Caldos

Caldo Bichi 🍴	\$ 54	Caldo de camarón 🍴	\$ 116	Sopa Marinera 🍴	\$ 179
Vaso con caldo de mariscos con un toque picosito, camarón cocido, pescado y pulpo.					
Caldo casero preparado con camarón fresco, acompañado de verduras y camarón cocido.					
Deliciosa sopa con camarón, caracol, jaiba y almeja.					



Barra Fría

Aguachile verde, rojo o habanero	chico	grande
	\$ 161	\$ 193
Camarón crudo marinado en limón, pepino y cebolla morada. A selección del cliente: salsa verde, chiltepín o chile habanero.		
Molcajete Mi Gusto Es	\$ 196	
Camarón crudo, camarón cocido, pulpo y callo de almeja, pepino y cebolla morada, en salsa de aguachile negra.		
Fuente de mariscos	\$ 172	\$ 203
Combinación al gusto: pulpo, camarón cocido, camarón crudo, ostión, caracol, pepino y cebolla morada.		
Camarón para picar	\$ 157	\$ 187
Camarón cocido, jugo de limón, pepino y cebolla morada.		
Pulpo para picar	\$ 169	\$ 197
Pulpo, jugo de limón, pepino y cebolla morada.		



Cocteles

Mi Gusto Es	\$ 189	
Coctel con callo de almeja, camarón cocido, pulpo callo de almeja, cebolla fileteada y clamato.		
Agasajo	\$ 184	
Coctel con camarón crudo, camarón cocido, pulpo callo de almeja, cebolla fileteada y clamato.		
Campechana	chico	grande
	\$ 159	\$ 193
Combinación al gusto: pulpo, camarón cocido, camarón crudo, ostión, caracol y callo de almeja.		
Ceviche de camarón	\$ 155	\$ 182
Ceviche de pescado	\$ 134	\$ 162
Ceviche de atún	\$ 139	\$ 169
Camarón	\$ 154	\$ 188
Pulpo	\$ 153	\$ 187

Tostadas (1 pza)

Atún	\$ 83
Láminas de atún sellado, aderezo de la casa, aguacate, salsa de anguila y cebolla crispy.	
Cachoreada	\$ 96
Tostada ahogada en salsa negra de la casa con callo de almeja, camarón cocido, pulpo, pulpa de jaiba y un toque de mayonesa.	
Mi Gusto Es	\$ 101
Camarón cocido, camarón crudo, pulpo, pulpa de jaiba, callo de almeja, ostión, salsa de chile chiltepín y mayonesa.	
Pulpo y camarón	\$ 76
Camarón y pulpo cocidos, jitomate, cebolla morada, pepino y jugo de limón.	
Marlín ahumado	\$ 64
Natural o machaca.	
La Panzona	\$ 79
Ceviche de pescado, pulpo y camarón cocido, jitomate, cebolla morada, pepino y limón.	
La Meneada	\$ 139
Delicioso paté de marlín ahumado, ceviche de camarón cocido con pulpo, aguacate y un toque de nuestra salsa de habanero asado.	
Camarón	\$ 73
Cocido o crudo jitomate, cebolla morada, pepino y jugo de limón.	
Pulpo	\$ 78
Pulpo, jitomate, cebolla morada, pepino y jugo de limón.	
Ceviche de camarón	\$ 67
Camarón fresco picado, jitomate, cebolla morada, pepino y jugo de limón.	
Ceviche de atún	\$ 61
Atún fresco, clamato, jitomate, cebolla morada, pepino, aguacate, chile serrano cilantro y jugo de limón.	
Ceviche de pescado	\$ 59
Pescado fresco, curtido en jugo de limón, jitomate, cebolla morada y pepino.	



Presidente	Demandado de marlín	Pulpo Bravo	Pescado	Jaiba
Machacas de camarón y marlín, pulpo, queso, jitomate y aguacate.	Machaca de marlín con queso.	Pulpo fileteado, chile y queso gratinado en tortilla de harina.	Pescado capeado con repollo y mayocrema.	Jaiba suave sobre costra de queso, perejil frito y aderezo de la casa.
\$ 49 c/u	\$ 38 c/u	\$ 51 c/u	\$ 28 c/u	\$ 104 c/u
\$ 138 orden 3	\$ 107 orden 3		\$ 79 orden 3	



Sinaloense	Demandado de camarón	Chero	Camarón	Chiludo
Camarón, chile guajillo y queso gratinado en tortilla de harina.	Machaca de camarón con queso.	Camarón sofrido con aderezo de la casa, queso, aguacate y frijoles negros en tortilla de harina.	Camarón capeado con repollo y mayocrema.	Chile güero relleno de marlín y queso, envuelto en tocino, en tortilla de harina y salsa mexicana.
\$ 51 c/u	\$ 42 c/u	\$ 51 c/u	\$ 33 c/u	\$ 51 c/u
	\$ 119 orden 3	\$ 146 orden 3	\$ 92 orden 3	

Fiautas de marlín	\$ 96 orden 3	Costrita de camarón	\$ 59
Rellenas de marlín y papa, bañadas con mayocrema y salsa molcajetada.		Camarón enchilado, tocino doradito, aderezo de la casa, aguacate y queso chihuahua.	

Adicionales

Orden de guacamole	\$ 71
Orden de aguacate	\$ 39
Orden de arroz	\$ 39
Quesadilla pza	\$ 22

Y de la cocina tenemos...

Camarones Mi Gusto Es	\$ 214
Rellenos de queso chihuahua y atún envueltos en tocino.	
Camarones Mantarraya	\$ 206
Empanizados, rellenos con queso crema y jamón.	
Camarones Cocosteños	\$ 201
Empanizados con coco en salsa de mango.	
Carrusel Mi Gusto Es	\$ 391
Filete zarandeado y un combo de camarones (10 pzas): Mi Gusto Es, cocosteños, mantarraya, al mojo de ajo y zarandeados.	
Carnitas de atún	\$ 162
Cubitos de atún fritos y cebollín acompañados de tortillas de maíz y guacamole.	
Huachinango frito	\$ 379
Huachinango entero frito, al mojo de ajo o al ajillo, acompañado de arroz, ensalada y tortillas de maíz. Precio por kg	
Medallón de atún al tamarindo	\$ 215
Sellado a la plancha, bañado en salsa de la casa acompañado de arroz y ensalada de col.	
Medallón de atún a la plancha	\$ 206
Sellado a la plancha acompañado de arroz y ensalada de col.	
Camarones al gusto	\$ 194
Empanizados, al mojo de ajo, al ajillo, a la mantequilla, a la plancha, al chipotle o a la diabla.	
Filete de pescado al gusto	\$ 172
Empanizado, al mojo de ajo, al ajillo, a la mantequilla, a la plancha, al chipotle o a la diabla.	
Pulpo al gusto	\$ 221
Al mojo de ajo, al ajillo, al chipotle o a la diabla.	
Atún especial	\$ 238
Medallón de atún sellado y camarones cocinados en una salsa cremosa de ajo, láminas de ajo frito, espárragos, puré de elote y ensalada.	
Salmón al horno	\$ 232
Filete de salmón horneado con salsa de chipotle agri dulce acompañado de espárragos, puré de elote y ensalada.	

Especialidades Zarandeadas

Marinados en salsa de la casa y parrillados al carbón

Pulpo zarandeado	\$ 238
Pulpo a las brasas, aderezado con la receta de la casa, arroz, ensalada y verduras al carbón.	
Filete zarandeado	\$ 206
Filete de temporada a las brasas, marinado en salsas de la casa, acompañado de arroz, ensalada y verduras al carbón.	
Camarones zarandeados	\$ 216
Camarones grandes con cabeza a las brasas, aderezado con la receta de la casa, arroz, ensalada y verduras al carbón.	
Pescado zarandeado	\$ 356
Pescado de temporada a las brasas, marinado en salsas de la casa, acompañado de arroz y ensalada. Precio por kg	
Salmón zarandeado	\$ 232
Filete de salmón aderezado y cocinado a la parrilla, acompañado de arroz, ensalada y verduras al carbón.	



Bebidas

Bebidas sin alcohol	Cervezas	
Agua de cebada	Pacífico	
\$ 38 500 ml	\$ 36 210 ml	
Agua de jamaica	Corona, Victoria, León, Negra Modelo, Modelo Especial	
\$ 38 500 ml	\$ 43 355 ml	
Agua de coco natural	Corona Light, Michelob, Ultra, Bud Light	
\$ 48 500 ml	\$ 49 355 ml	
ToniCol	Stella Artois	
\$ 34 355 ml	\$ 58 330 ml	
Limonada o Naranja	Cervezas preparadas	
\$ 36 500 ml	Salvavidas ¡nuevo!	
Refresco y refresco light	Clamato preparado con jugo de tomate, mezcal 400 conejos o tequila cuervo tradicional reposado, camarones frescos y cerveza.	
Coca-Cola, Coca Light, Coca sin Azúcar, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Fresca, Delaware, Sidral, Sidral Light.	Pacífico	\$ 99 210 ml
Agua embotellada	Corona o Victoria	\$ 109 355 ml
\$ 28 500 ml	Cubana o Michelada	Cerveza + \$ 9
Agua mineralizada	Michelada con Clamato	Cerveza + \$ 21
\$ 31 355 ml	Tonta	Cerveza + \$ 24
Agua mineral Perrier	Clamato con ostión	
\$ 47 330 ml	Clamalmeja	Cerveza + \$ 42
Cubetas	Clamato con almeja y banderilla de tamarindo.	
Pacífico (8 pzas)	\$ 243 210 ml c/u	
Bud Light	\$ 262 355 ml c/u	
Michelob Ultra (6 pzas)		
Corona, Victoria	\$ 238 355 ml c/u	
León, Negra Modelo y Modelo Especial (6 pzas)		

IMPORTANTE:

- Recomendación Mi Gusto Es.
- Picante a solicitud del cliente.
- El consumo de productos crudos es responsabilidad del comensal.

CDMX Aeropuerto • Altavista • Coapa • Hipódromo • Narvarte • Pedregal • Polanco • Santa Fe • Tezontle • Valle Dorado
 INTERIOR Cuernavaca • Mérida • Metepec • Pachuca • Puebla Serdán • Toluca