

Entradas

Brochetas Portuaria \$360

Brochetas de pulpo y camarón bañadas en vinagreta de la casa, servidas sobre mezcla de pimientos y cebolla.

Sopes del Puerto \$390

4 crujientes sopes de frijol y chicharrón servidos con camarón, pulpo y guacamole.

Tiradito de Rib-Eye \$600

Acompañado de salsa negra de la casa, pepino, rábano y tomate.

Tiradito de Atún \$340

Láminas de atún servidas con aguacate, cebolla, chile serrano, cilantro y aderezo chipotle.

Camarones Arrieros \$370

Camarones al ajo servidos con papas en gajos y vinagreta de cilantro.

Chicharrón de Pescado \$360

Acompañado de guacamole, pico de gallo y tortillas.

Chichamix \$650

Los favoritos, Chicharrón de Pulpo, de Rib-Eye, de Pescado y de Atún.

Acompañado de guacamole, pico de gallo y tortillas.

Mini sampler \$440

Champiñones al ajillo bañados en vino blanco, queso asado montado en nopal asado y guacamole.

Panela Asado \$220

Panela asado servido con nopal asado sobre un espejo de salsa guajillo.

Choriqueso \$260

Queso fundido con Camarón y Chorizo \$285

Queso fundido con Champiñones \$270

Frijoles Charros \$119

Guacamole \$160

Papa al horno con Carne \$165

Ensaladas

Emperador de Pollo \$230

Lechuga fresca, crotones, queso parmesano y aderezo de la casa.

Ensalada Portuaria \$280

Con arrachera, acompañada de lechugas frescas, crotones, queso panela, pimientos y aderezos de la casa.

Ensalada de la casa \$180

Lechugas, aguacate, queso panela, tomate y aderezo de la casa.

Cremas y sopas

Bisque de Camarón \$180

Crema de camarón, acompañada con crotones.

Crema de Fusión \$180

Combinación de crema de elote y poblanos asados.

Caldo Portuaria \$230

Camarón, acompañado de arroz y bolillo con mantequilla y ajo.



Sopa de Mariscos \$280

Acompañado de arroz y bolillo con mantequilla y ajo.

Sopa de Pescado \$220

Acompañado de arroz y bolillo con mantequilla y ajo.

Pastas

Pasta Alfredo con Pollo \$285

Pasta cremosa con pollo a la parrilla.

Pasta Alfredo con Camarón a la Parrilla \$300

Pasta al Chipotle con Pollo a la Parrilla \$298

Pasta al Chipotle con Camarón a la Parrilla \$315

Tacos

Gaonera de Rib Eye (3)

3 jugosas láminas de Rib-Eye servidas sobre costra de queso y tortilla de maíz.

•Con Aguacate \$368

•Con Chicharrón \$395

•Con Tuétano \$380

De Pulpo Adobado \$110

En tortilla de maíz azul.

De Camarón Adobado \$99

En tortilla de maíz azul.

De Machaca de Camarón \$99

Taco Gobernador \$120

De Marlin \$99

De Sirloin \$95

De Fajita de Pollo \$85

De Alambre Res \$95

De Alambre de Pollo \$85

De Alambre de Camarón \$110

Taco Ensenada \$115

Filete de pescado capeado servido en tortilla de maíz azul y salsa chipotle.

Taco Patrón

De Marlin \$190

De Camarón \$200

De Sirloin \$215

Tacos Bañados de Marlin \$310

Crujientes dorados de Marlin en molcajete. Servidos con panela, repollo, tomate y salsa borracha.

Aves

Pechuga Campesina \$300

Rellena de camarón y queso, acompañada de una deliciosa salsa de mango habanero.

Pechuga a la Parrilla \$270

Acompañada de arroz y lechuga fresca o vegetales.

Pechuga Empanizada \$270

Acompañada de arroz y papas.

Especialidades del Mar

Camarones al Coco \$350

Acompañados de arroz y ensalada de la casa.

Camarones Portuaria \$370

Empanizados, rellenos de queso crema y envueltos en tocino.

Camarones Tradicionales \$320

Al ajillo con champiñones.

Empanizados

Tempura

A la Diabla

Al mojo de ajo

Al tequila

Gratinados \$340

Acompañados de arroz y ensalada de la casa.

Filete de Pescado 2-40 \$380

Rollo de pescado envuelto en tocino, relleno de camarón, pulpo, queso, tomate, cebolla y bañado en salsa de tres quesos.

Acompañado de arroz y ensalada.

Filete de Pescado Portuaria \$360

Filete a la plancha, bañado en salsa de rajas poblanas.

Filete de Pescado Tradicional \$320

Al ajillo con champiñones.

Empanizado

Tempura

A la Diabla

Al mojo de ajo

Salmón a la Plancha \$420

En salsa de 3 quesos \$460

Acompañado de arroz y vegetales.



Costillas Short Rib p/compartir \$1100

Costillas de short rib horneadas por 12 horas acompañadas de papa al horno, chile toreado, cebolla asada y guacamole.

Especialidades de la casa

Pulpo Baño flameado en tu mesa \$600

Pulpo entero a las brasas, bañado en queso gratinado con camarones y pimientos.

Sampler de Mariscos \$799

Camarones al Coco, Camarones Portuaria, servidos con papas y arroz con mariscos.

Sampler de la Casa \$1390

El favorito de la carta. Pulpo entero Baño, Brochetas de Mariscos y corte Rib Eye completo.

Brochetas de Mariscos \$285

Combinación de pescado y camarón, acompañadas de arroz y ensalada.

Brochetas Cielo, Mar y Tierra \$470

Perfecta combinación de pescado, camarón, rib eye y pollo.

Acompañadas de arroz y ensalada.

Arroz con Mariscos \$330

Arroz frito a la plancha con camarón, pulpo y salsas de la casa.

-VIP \$385

Parrillada 2-40 \$440 p/persona

Arrachera, Pollo, Costilla, Salchicha Polonesa, Chile envuelto en tocino, Nopal, Panela y Cebolla Asada.

Cortes Finos

Rib-Eye \$600

Aguja Norteña \$470

New York \$520

Arrachera \$430

Corte Portuaria \$720

Corte a elegir, bañado de queso gratinado con camarones, pimientos, papa y guacamole.

Costillas Short Rib p/compartir \$1100

Cocteles

De Camarón

Chico \$140

Grande \$235

De Pulpo

Chico \$215

Grande \$315

Campechano Chico \$190 Grande \$265

Camarón y pulpo, acompañado con salsa de la casa, cebolla, cilantro y aguacate.

Vuelve a la vida \$370

Ostión, camarón y pulpo, acompañado con salsa, cebolla, cilantro y aguacate.

Tostadas

De Marlin \$99

Camarón Gratinado \$115

Ceviche de Camarón \$100

Ceviche de Pescado \$95

Tostada de Atún \$110

Atún picado en salsas negras.

Tostada de Atún Laminado \$115

Cocido con limón en salsa chipotle.



Pulpo a las brasas flameado en tu mesa \$540

Pulpo al Ajillo \$560

Pulpo a la Diabla \$560

Pulpo al Ajo \$550

Pulpo al Tequila \$560

Acompañados de papa y chile toreado.

Molcajetes

Mar y Tierra \$580

Chicharrón de pescado, arrachera y camarón, acompañado de cebollines, nopal y queso panela asado, salsa ranchera y aguacate.

Molcajete 2-40 Portuaria \$610

Pulpo, chicharrón de pescado, pescado empanizado, camarones, jaiba, mejillón, acompañado de cebollines, queso panela asado, salsa ranchera y aguacate.

De Arrachera \$560

Acompañados de cebollines, nopal y queso panela asado, salsa ranchera y aguacate.

Molcajete Carne y Pollo \$520

Ceviches y Aguachiles

Ceviche de Camarón \$270

Ceviche de Pescado \$250

Ceviche Mixto \$295

Combinación de pescado y camarón

Ceviche 2-40 \$380

Con camarón, pescado, pulpo y atún.

Ceviche de Camarón con Mango \$340

Ceviche de Pescado con Mango \$310

Aguachile 2-40 \$580

Camarón fresco, camarón cocido, pulpo y láminas de atún.

Aguachile Verde \$320

En una base de cebolla, acompañado de pepino, rábano, cilantro y chile serrano.

Aguachile Amarillo \$340

Salsa de mango habanero, en una base de cebolla, acompañado de pepino, rábano y cilantro.

Aguachile Negro \$340

Salsas de la casa, en una base de cebolla, acompañado de pepino, rábano y cilantro.

Torre de Mariscos \$550

Bañada en salsa verde o negra.

Torre de Aguachile con Camarón cocido \$495

Hamburguesas

Mar y tierra \$330

Jugosa carne de res, con gratinado de camarones.

Acompañada de papas a la francesa.

Hamburguesa 2-40 \$300

Deliciosa carne de res cubierta con champiñones gratinados, tocino y cebolla caramelizada.

Acompañada de papas a la francesa.

Tocino y queso \$230

Rica carne de res con tocino.

Acompañada de papas a la francesa.



Acompañadas de papas a la francesa.

Pana los peques

Pechuga a la plancha \$170

Acompañada de pasta y vegetales

Flautas de Pollo \$170

Acompañadas de arroz o papas fritas.

Hamburguesa \$170

Nuggets de Pollo \$170

Deditos de Pescado \$170

*Acompañados de papas a la francesa.



Caldo de Camarón Portuaria

Corte Portuaria



Pasteles de la Casa

Pulpo a las Brasas

Sopes del Puerto



Tacos bañados en Marlin

Sampler de Mariscos

Pasta Chipotle con Camarones

Sampler de la Casa



Molcajete 2-40

Tostada de Marlin

Molcajete Mar y Tierra

Baby Mango



Tiradito de Atún



Ceviche con Mango

Tenemos LA MESA PUESTA!

