

POSTRES

Flan de la Casa	\$74
Ate con Queso	\$65
Crepa de Cajeta con Helado y Nuez	\$79
Brownie con Nieve y Salsa de Chocolate	\$99
Helado de Vainilla	\$59
Helados Artesanales (coco, piña, elote y mango)	\$149
Paletas Heladas de la REGIA	\$62
Paletas Heladas de la REGIA chica	\$42
Pay Helado de Limón con Ate (para 2 personas)	\$119
Flan de Elote con Cajeta (para 2 personas)	\$119
Pay de Plátano (para 2 personas)	\$155

BEBIDAS

Agua Embotellada Muelle	\$33
Agua Ciel 600 ml.	\$35

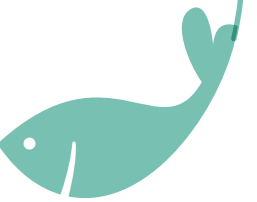
Café Americano	\$41
Café Espresso	\$41
Café Capuccino	\$45
Té Caliente Vite	\$35
Té Especial Blend	\$49

Refrescos de Sabor	\$43
Limonada y Naranjada Mineral	\$43
Limonada y Naranjada Natural	\$41
Aguas de Sabor	\$38
<i>(Jamaica, tamarindo)</i>	

Cuartito Cerveza Pacífico	\$35
Cerveza	\$44
<i>(Pacífico, Pacífico Light, Victoria, Corona)</i>	
Budweiser, Bud Light	\$45
Negra modelo, Michelob Ultra, Modelo Especial	\$51
Stella en Botella	\$68
Stella de Barril	\$64
Artesanales Locales	\$91
<i>(Bocanegra)</i>	
Artesanales Premium	\$100
<i>(Rey y Cucapá Dorada, Oscura, Ámbar)</i>	



Menú



Muelle

Disfruta de la frescura del mar en tu mesa...

ENTRADAS FRÍAS

	Chico	Grande
Cocktel de Camarón	\$129	\$159
Cocktel de Pulpo y Camarón	\$159	\$199
Cocktel de Pulpo	\$139	\$189
Guacamole Muelle	\$99	
Atún Flama	\$219	
Aguachile de Camarón	\$169	
Ceviche de Pescado	\$119	
Ceviche de Camarón	\$166	
Tostada de Ceviche de Pescado	\$62	
Tostada de Ceviche de Camarón	\$79	
Tostada de Atún Oriental	\$79	

ENTRADAS CALIENTES

Queso de Cabra Zarandeado	\$139
Queso de Cabra Fresco a la Parrilla con Marlín	\$169
Arroz Frito Oriental con Mariscos	\$189
Arroz Salseado con Mariscos	\$194
Chicharrón de Salmón Chuy	\$263
Calamares Fritos	\$149
Empanada de Mariscos	\$59
Sopecitos Cheneques de Camarón (3 piezas chicas)	\$109
Sopecitos Vichys de Marlín (3 piezas chicas)	\$109

TACOS, VOLCANES, PIRATAS Y ENCHILADAS

		C/Queso
Taco de Pastor de Pescado	\$59	\$64
Taco de Camarón Cheneque	\$64	\$69
Taco de Marlín	\$51	\$56
Taco de Pulpo	\$69	\$74
Taco Jorge	\$70	
Taco Berny	\$63	
Taco Ensenada de Pescado	\$64	
Taco Ensenada de Camarón	\$69	
Volcán de Pastor al Gratín	\$59	
Volcán de Camarón al Gratín	\$79	
Volcán de Salmón al Gratín	\$92	
Pirata de Salmón (2 piezas)	\$169	
Taco de Pulpo del Chef	\$79	
Enchilada de Jaiba	\$70	
Enchilada de Camarón Poblana	\$79	

SOPAS Y ENSALADAS

Caldo de Pescado	\$99
Caldo de Camarón	\$109
Caldo Tlalpeño de Mariscos	\$139
Sopa de Mariscos	\$129
Pozole de Marlín	\$139
Ensalada de la Casa	\$87
Ensalada César con Camarón Zara	\$185
Ensalada de Arúgula y Espinaca	
c/Queso de Cabra y Manzanas	\$158

LOS FILETES DE PESCADO Y LONJAS

Filete de Pescado (Mojo, ajillo, plancha, zarandeado, rancho, talla, Veracruzana, gratinado, champiñones o light)	\$179
Posta de Atún Sellado (Rasurada, mojo de ajo, veracruzana o a la Oriental)	\$275
Filetitos de Salmón Gratín con Camarón	\$299
Lonja de Salmón a la Parrilla (Alcaparras, zarandeada o rancho)	\$299
Lonja de Salmón Especial (Ibiza, Zacatlán, glaseada)	\$315
Lonja de Huachinango (Zarandeada, plancha, rancho, alcaparra, empanizada, salsa de camarones, veracruzana o gratinada)	\$369
Lonja de Pescado del Día	\$299

CAMARONES

Camarones a Gusto (Mojo, ajillo, plancha, empanizados, zarandeados o talla)	\$239
Camarones Especiales (Tamarindo, diabla, coco, gratín, melecón o chili-tau)	\$249
Plato Fiesta de Camarón 16 piezas (Escoger hasta 3 preparaciones diferentes)	\$435
Parrillada Especial para 2 personas	\$449

CARNES Y AVES

Se acompañan con 2 guarniciones: Papa al horno y vegetales del día; o puede cambiar su guarnición por arroz o papas fritas.

Chicharrón de Rib Eye	\$380
Pechuga de Pollo (a la parrilla, zarandeada, o empanizada)	\$175
Arrachera Gratinata con Salsa Tomatillo	\$265
Arrachera Marinada	\$254
Tacos de Arrachera con Queso	\$254
Rib Eye Marinado a las Brasas	\$380

PULPOS

Parrilla, Mojo o Gallega	\$275
Zarandeado, Muelle de al Lado o Ajillo	\$275

GUARNICIONES

Papa al Horno	\$54
Arroz Blanco	\$37
Vegetales a la Mantequilla	\$54
Vegetales Zarandeados	\$63
Guarnición de Guacamole o Aguacate Rebanado	\$38
Frijoles Refritos Negros y Bayos	\$40
Papas Fritas	\$43

LAS SALSAS ESPECIALES DEL MUELLE

Hechas al momento por nuestro Chef (Don Luis, Celestial, Clamato Árbol, Molcajete-Piquín, Verde Cruda Serrano)	\$48
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------