

Shots

De ostión 70 gr \$127.00

Con Clamato y mezcla de salsas

De camarón 70 gr \$137.00

Cocido, crudo o mixto con Clamato y mezcla de salsas

Campechano 90 gr \$189.00

Mix de mariscos con Clamato y mezcla de salsas

De callo de hacha 70 gr \$291.00

Sujeto a disponibilidad

Con Clamato y mezcla de salsas

En su CONCHA

Ostiones del Maviri 6pzs. \$279.00

Naturales, acompañados con limones, salsas marisqueras y chiltepín.

Ostiones Mi Lindo Sinaloa 6pzs. \$469.00

Con camarón cocido, callo de pescado y pulpo con sal y pimienta, acompañados con limones, salsas marisqueras y chiltepín.

Ostiones gratinados 6pzs. \$374.00

Con queso gratinado y mantequilla, acompañados con salsa macha.

Almeja chocolata 1pz. \$97.00

Sujeto a disponibilidad

Natural, acompañada con limones, salsas marisqueras y chiltepín.

Almeja chocolata "Mi Lindo Sinaloa" 1pz. \$139.00

Sujeto a disponibilidad

Con camarón cocido, callo de pescado y pulpo con sal y pimienta, acompañada con limones, salsas marisqueras y chiltepín.

Sashimis

De robalo 120 gr \$337.00

En salsa de soya con cítricos, cebollín, chile serrano y chiltepín.

De salmón 120 gr \$309.00

En salsa de soya con cítricos, cebollín, chile serrano y chiltepín.

De atún 120 gr \$303.00

En salsa de soya con cítricos, cebollín, chile serrano y chiltepín.

De pulpo 120 gr \$359.00

En salsa de soya con cítricos, cebollín, chile serrano y chiltepín.

De callo 120 gr \$431.00

En salsa de soya con cítricos, cebollín, chile serrano y chiltepín.

Aguachile

De camarón 150 gr \$311.00

Camarones ahogados en limón y bañados con salsas de chiles. Con pepino, cebolla morada y aguacate.

Mi Lindo Sinaloa 200 gr \$377.00

Camarón crudo y cocido, callos de pescado y pulpo bañados con salsas de chiles. Con pepino, cebolla morada y aguacate.

Tostadas

De ceviche de pescado 60 gr \$137.00

Tradicional sinaloense con cebolla, pepino, tomate y aguacate.

De ceviche de camarón 60 gr \$147.00

Tradicional sinaloense con cebolla, pepino, tomate y aguacate.

De callos de pescado 60 gr \$150.00

Pescado fresco con pepino y cebolla morada.

De aguachile de camarón 60 gr \$143.00

De camarones ahogados en limón con pepino, cebolla morada y bañados en salsas.

De atún 60 gr \$150.00

Con aderezo de chipotle, verduras crujientes y aguacate.

Mi Lindo Sinaloa 150 gr \$259.00

Base de ceviche de pescado, con camarones crudos y cocidos, pulpo y callos de pescado con verdura fresca y aguacate.

Ceviches

De camarón 150 gr \$329.00

Tradicional sinaloense con camarón crudo o cocido con cebolla, tomate, pepino, caldo y salsas

De pescado 150 gr \$293.00

Tradicional sinaloense con cebolla, tomate, pepino, caldo y salsas.

Mixto 150 gr \$320.00

Tradicional sinaloense con cebolla, tomate, pepino, caldo y salsas.

Cócteles Tradicionales

De camarón cocido 160 gr \$335.00

En caldo de camarón sazonado con cebolla, pepino y tomate.

Mixto 160 gr \$359.00

En caldo de camarón sazonado con cebolla, pepino y tomate.

Campechana de mariscos 160 gr \$350.00

Camarón crudo y cocido, callos de pescado, pulpo y ostión en caldo de camarón sazonado. Con cebolla, pepino y tomate.

Molcajete 400 gr \$689.00

Camarón crudo y cocido, ceviche de pescado, pulpo y callo de hacha con Clamato y mezcla de salsas con pepino, cebolla morada y aguacate.

Torre de mariscos 200 gr \$617.00

Camarón crudo y cocido, callos de pescado, pulpo, atún y callo de hacha con clamato y mezcla de salsas. Con pepino, cebolla morada y aguacate

Mariscada fría para picar

Precio de acuerdo a platillos seleccionados

Platillos

Caldo de mariscos 130 gr \$210.00

Camarón, pulpo y pescado con verduras.

Arroz del mar 150 gr \$327.00

Con camarones, pulpo y vegetales.

Chicharrones de pescado 250 gr \$360.00

De pesca del día, con arroz a la mantequilla y ensalada.

Chicharrones de pargo 240 gr \$415.00

De filete de pargo con piel, con arroz a la mantequilla y ensalada.

Pescado frito 500 gr \$399.00

De pesca del día, con arroz a la mantequilla y ensalada.

Camarones rellenos 4 pz \$439.00

Con arroz a la mantequilla y cebollita asada

Camarones empanizados 260 gr \$399.00

Con arroz a la mantequilla y ensalada.

Camarones al mojo de ajo 260 gr \$415.00

Con arroz a la mantequilla y ensalada.

Camarones roca 180 gr 399.00

En tempura spicy.

Chicharrones de calamar picantes 180 gr 399.00

Crujientes y con aceite de ajonjolí picante y cebollín.

Tacos

De pescado zarandeado 1 pz

De pesca del día con adobo estilo El Maviri, salsa habanero piña y cebollita asada. En tortilla de maíz

\$120.00

Gobernador 1 pz

De camarón a la mexicana con queso, doradito con mantequilla. En tortilla de maíz

\$120.00

De camarones capeados 1 pz

Crujientes con ensalada de col. En tortilla de maíz

\$115.00

De marlin 1 pz

A la mexicana con queso, doradito con mantequilla. En tortilla de maíz

\$109.00

Nuestros Cortes

Arrachera 300 gr \$420.00

Con cebolla cambray asada, chiles toreados y verduras.

Cabrería 300 gr \$540.00

Con cebolla cambray asada, chiles toreados y verduras.

New York prime 300 gr \$520.00

Con cebolla cambray asada, chiles toreados y verduras.

T-bone prime 400 gr \$665.00

Con cebolla cambray asada, chiles toreados y verduras.

Rib eye 500 gr \$895.00

Con cebolla cambray asada, chiles toreados y verduras.

Picanha por kg \$1,100.00

Con cebolla cambray asada, chiles toreados y verduras.

Cowboy prime por kg \$1,899.00

Con cebolla cambray asada, chiles toreados y verduras.

Porter house prime por kg \$1,290.00

Con cebolla cambray asada, chiles toreados y verduras.

Tomahawk prime por kg \$1,899.00

Con cebolla cambray asada, chiles toreados y verduras.

Hamburguesa de rib eye 200 gr \$349.00

Con queso manchego y mozzarella, tocino, cebolla caramelizada, pepinillos, lechuga y tomate. Acompañada de papas fritas.

Para compartir

GUARNICIONES

Queso fundido 200 gr \$197.00

Acompañado con tortillas de maíz o harina

Guacamole 200 gr \$187.00

Hecho al momento

Espárragos asados 180 gr \$127.00

A las brasas con especias y aceite de oliva

Puré de papa 180 gr \$127.00

Papas fritas 200 gr \$120.00

Zarandeado

Pescado zarandeado 100 gr

De pesca del día con adobo estilo El Maviri o estilo Mazatlán

\$119.00

Filete de pescado estilo El Maviri 240 gr

De pesca del día o salmón con adobo estilo El Maviri con ejotes, papas y cebollita asada

\$433.00

Camarones Mi Lindo Sinaloa 380 gr

Con adobo estilo El Maviri o estilo Mazatlán

\$497.00

Pulpo a las brasas 280 gr

Con ejotes, papas y cebollita asada

\$557.00

Por Temporada

Callo de hacha 200 gr

Para picar con pepino, cebolla morada y chiles acompañado con limones y salsas marisqueras

\$719.00

Abulón 150 gr

Para picar con pepino, cebolla morada y chiles acompañado con limones y salsas marisqueras

\$1,290.00