

SPAGUETTIS

- Spagueti Moyo.....\$195.00
Camarón y pulpo fritos en aceite de oliva, champiñones y pimienta
- Spagueti Moyo Italiano.....\$190.00
Con crema italiana (si no le gusta no la pague)
- Spagueti al ajo con camarón.....\$175.00
Salteado con aceite de oliva y ajo con camarón
- Arroz con camarón.....\$120.00

PARA LOS QUE NO COMEN MARISCO

- Arrachera.....\$195.00
Acompañada de papas a la francesa, guacamole y ensalada verde
- Pechuga de Pollo.....\$90.00
Al mojo de ajo, a la diablo, empanizada o a la plancha acompañada de ensalada fría arroz y verduras al vapor

DEL BRASERO Solo fin de semana

- Filete Zarandeado.....\$180.00
2 deliciosos filetes de pescado a las brasas con su aderezo que nos caracteriza además de su guarnición exquisita
- Salmón Zarandeado.....\$200.00
Delicioso filete de salmón a las brasas con su rico aderezo que nos caracteriza
- Huachinango y Mojarra Zarandeados.....\$ segun tamaño
Exquisitos a las brasas bien sazonados y aderezados acompañados con su guarnición
- Pulpo Zarandeado.....\$ segun tamaño
Delicioso pulpo a las brasas con un exquisito aderezo de la costa michoacana
- Camarones zarandeados.....\$180.00

BEBIDAS REFRESCANTES

- Cerveza.....\$33.00
- Refresco.....\$25.00
- *Naranja.....\$28.00
- *Limonada.....\$28.00
- Jarra de Naranja.....\$85.00
- Jarra de limonada.....\$85.00
- Conga.....\$40.00
- Rusa.....\$30.00
- Sangria Natural.....\$55.00
- Sangria Vodka.....\$70.00
- Clericot jarra.....\$195.00
- Clericot copa.....\$58.00
- Botella de agua.....\$20.00

COCOS

- Coco Natural.....\$50.00
- Coco Moyo.....\$90.00
Malibú, jugo de piña y sprite
- Coco Preparado.....\$ segun bebida
- Coco Cancun.....\$90.00



COPA DE VINO TINTO COPA DE VINO BLANCO COCTALES

- Cerveza moyo (vino tinto+cerveza).....\$65.00
- Chavela (Cerveza+marisco+clamato salsas).....\$75.00
- Fantasma (con clamato).....\$45.00
- Michelada (sal y limon).....\$38.00
- Cubana (limón y salsas negras).....\$38.00
- Piña colada.....\$50.00
- Piñada (sin alcohol).....\$40.00
- Clamato Natural.....\$40.00
- Margarita (según tequila).....\$40.00
- Paloma (según tequila).....\$40.00
- Alfonso XIII.....\$40.00
- Blody Mary.....\$50.00
- Piedra (según tequila).....\$55.00
- Tom Collins.....\$55.00
- Mojitos.....\$55.00
- Planter's Punch.....\$60.00

POSTRES

- CREPAS CAJETA.....\$75.00
- CREPAS SUZZET.....\$75.00
- HELADO NAPOLITANO.....\$40.00
- DURAZNOS NATURALES.....\$40.00
- FLAN NAPOLITANO.....\$38.00
- DURAZNOS LECHERA.....\$45.00
- PAY DE QUESO CON.....\$43.00
- ZARZAMORA.....\$43.00
- CAFÉ AMERICANO.....\$20.00



menú

BIENVENIDOS

La combinación perfecta...
...Calidad, precio y sabor



Algo ligero para empezar

- Tostadas
ceviche de pescado, tiras, pulpa de jaiba.....\$30.00
pulpo, machaca, saragaya, campechana y camarón.....\$35.00
- Tostadas de camarón y pulpo dorado.....\$35.00
- Aguachile
Consta de 200 grs. de camarón cocido con puro jugo de limón y salsa especial picosa.....\$180.00
- Machaca de pescado (orden)
Receta secreta de la costa michoacana.....\$160.00

COCTELERÍA

- CAMARON, OSTION.....\$60.00
- PULPO.....\$70.00
- CAMPECHANO.....\$70.00
- Coctel Mazatlan.....\$65.00
- Al natural con piña, pepino, cebolla morada, chile perón y un toque de jugo de naranja.....\$70.00
- Gazpacho de Mariscos.....\$70.00
- Levantador.....\$130.00

- Camarón, pulpo, ostion y ceviche de pescado preparado a nuestro estilo.....\$150.00
- Ceviches por orden
- Pescado.....\$110.00
- Tiras.....\$120.00
- Camarón.....\$140.00
- Camarón con mango.....\$140.00
- Pulpo.....\$180.00
- Mediterraneo.....\$160.00
- Gazpacho.....\$140.00
- Fuente Marinera.....\$250.00
- Consta de 6 ceviches diferentes * cualquier cambio tiene un costo extra
- Fuente Moyo.....\$350.00
- Consta de 6 ceviches diferentes + ostion, camarón y pulpo.....\$350.00

CALDOS

- Camarón.....\$95.00
- Pescado.....\$85.00
- Sopa Marinera.....\$120.00
- Sopa del Patrón.....\$240.00
- Exquisita receta de la costa michoacana
- Sopa de Ostión.....\$110.00
- Exquisita con un toque de peridón (recomendación de la casa)
- con camarón.....\$140.00

CAMARONES

- CAMARONES.....\$180.00
A la parrilla, al ajillo, empanizados, al mojo de ajo, a la diablo.
- Camarones Cazuela.....\$190.00
Camarones aderezados con salsa española, vino tinto, rajitas de chile, tocino, cebolla fileteada, todo sobre una cama de pasta.
- Camarones Rellenos.....\$190.00
Rellenos de queso gouda, envueltos en tocino, acompañados de arroz y verduras a la mantequilla.
- Camarones a las hierbas finas.....\$200.00
Con pulpo salteado en salsa fina, champiñones y pimienta morrón espolvoreados con queso parmesano.
- Camarones en crema chipotle.....\$180.00
- Camarones al coco.....\$200.00
Camarones fritos de coco con un aderezo de la casa
- Camarones al Tamarindo.....\$195.00

PULPO

- Al mojo de ajo, a la diablo, a la mantequilla.....\$220.00
- Pulpo Moyo.....\$220.00
Sabrosa combinación de pulpo, chile verde, aceite de ajo, aceite de oliva y perejil
- Pulpo Crujiente.....\$ segun tamaño
Exquisito pulpo crujiente con una deliciosa guarnición
- Pulpo Enamorado.....\$195.00
Deliciosa combinación de pulpo y pico de gallo sazonado a nuestro estilo
- LANGOSTA.....\$ segun tamaño
al mojo de ajo, a la diablo, a la mantequilla o al gusto.
- Melón o piña al horno.....\$200.00
melón y piña al horno exquisita rellena de mariscos gratinada

- Molcajete mar y tierra.....\$230.00
arrachera, camarón y pechuga de pollo acompañados de papitas, camarón napolitano y un delicioso chile relleno de camarón nadando en una salsa especial (ideal para compartir)

- Mariscada (5 personas).....\$800.00
Charola surtida de frutos del mar
- Mariscada (10 personas).....\$1500.00
Charola surtida de frutos del mar
- cualquier cambio se cobra extra

PESCADOS

- Huachinango.....\$ segun tamaño
Al mojo de ajo, a la diablo o simplemente dorado
- Mojarra.....\$ segun tamaño
- Trucha salmonada Al gusto.....\$150.00
- Trucha con marisco empapelada.....\$190.00
- Filete de pescado al gusto.....\$90.00
Empanizado, al mojo de ajo, a la diablo, al ajillo
- Filete en crema de chipotle.....\$100.00
- Filete a las hierbas finas.....\$220.00
Con camarón y pulpo, champiñones y pimienta morrón espolvoreado con queso parmesano
- Filete Comonfort.....\$180.00
2 filetes rellenos de un exquisito guiso de mariscos bañados con salsa moyo
- Filete Canada Dry.....\$200.00
Filete de salmón con crema chipotle bañada con un fume de piña

SUGERENCIAS de la casa

- Camaronillas.....\$100.00
3 piezas de masa rellenas de un guiso de camarón (recomendación de la casa)
- Tacos dorados (orden 3).....\$100.00
Camarón, machaca de pescado o saragaya
- Hamburguesa.....\$80.00
Camarón, pescado, pollo O Res acompañados de papas a la francesa
- Cofre del pirata.....\$190.00
Descubre su sorprendente sabor
- Brocheta.....\$180.00
de Camarón, pescado o mixta acompañada de piña a la plancha bien sazonada
- Trio mar y ave.....\$200.00
sensacional combinación de pechuga de pollo, camarón y filete de pescado a la plancha

