

Algo ligero para empezar

Tostadas Ceviche, atún, salpicón, saragaya, camarón pulpo, machaca de atún, campechana y especialidades.	\$ 20.00
Aguachile Consta de 200grs. de camarón de medida, cocido con puro jugo de limón y salsa especial picosa.	\$150.00
Machaca de Pescado por Orden Receta secreta de la costa michoacana	\$170.00

Pulpos

Pulpo Moyo Sabrosa combinación de pulpo, chile verde, aceite de ajo, aceite de oliva y perejil.	\$140.00
Pulpo crujiente acompañado de su guarnición RECOMENDACIÓN DE LA CASA.	Precio según su peso
Pulpo al gusto al Mojo de ajo o a la Diabla.	\$140.00
Ceviche de Pulpo 180grs. de pulpo preparad a la mexicana bien sazonado.	\$ 100.00
Pulpo Zarandeado	Precio según su peso
Pulpo Enamorado Deliciosa combinación de pulpo y pico de gallo zasonado con un adereso de la costa Michoacana.	\$140.00

Cocteleria

Cóctel Mazatlán Al natural con piña, pepino, cebolla morada, chile perón y un toque de jugo de naranja.	Ch. \$ 50.00 Gde. \$ 80.00
Cokteles de camarón, pulpo, ostión y campechano.	Ch. \$ 50.00 Gde. \$ 80.00
Levantador Camarón, pulpo, ostión y ceviche.	\$ 100.00
Fuente Marinera Consta de 6 ceviches diferentes.	\$ 160.00
Ceviches por Orden Camarón, Pescado, Tiras, Pulpo, sazonados a nuestro estilo	\$ 100.00

Caldos

de Camarón	\$ 80.00
de Pescado	\$ 70.00
Sopa de Mariscos Una combinación de pulpo, camarón, jaiba, almeja, pescado, mejillón y ostión.	\$ 100.00
Sopa de Ostión Exquisita con un toque de perdnod (recomendación de la casa).	\$ 100.00
Sopa del Patrón Exquisita receta de la costa michoacana.	\$ 180.00



Camarones

Camarones A la Parilla, Al Ajillo, Empanizados, Al Mojo de Ajo, A la Diabla, Zarandeados o al gusto.	\$150.00
Camarones Cazuela Camarones aderezados con salsa española, vino tinto, rajitas de chile serrano, tocino, cebolla fileteada, todo sobre una cama de pasta.	\$150.00
Camarones Rellenos Rellenos de queso asadero, envueltos en tocino, acompañados de arroz y verduras a la mantequilla.	\$150.00
Camarones a las Hierbas Finas con pulpo salteado en salsa fina espolvoreados con queso parmesano, champiñones y pimienta morrón.	\$150.00
Camaronillas 3 piezas de masa rellena de un sabroso guisado de camarón (recomendación de la casa).	\$100.00
Camarones al coco	\$150.00
Arroz con Camarón	\$ 70.00

Langostinos

Langostinos al Gusto A las Hierbas Finas, Al Mojo de Ajo, A la Diabla, A la Mantequilla (pida al mesero le muestre los tamaños).	costo según su peso
Langosta (pida al mesero le muestre los tamaños).	costo según su peso
Langosta a la Termidor (pida al mesero le muestre los tamaños).	costo según su peso

Spaguettis

Spaguetti Moyo Camarón y pulpo fritos en aceite de oliva, champiñones y pimienta.	\$140.00
Spaguetti Moyo Italiano con crema italiana. ¡si no le gusta, no lo pague).	\$140.00

Pescados

Huachinango al Gusto (pida al mesero le muestre el tamaño).	costo según su peso
Trucha Salmonada al gusto ó (sugerencia empapelada).	\$150.00



Filetes

Filete de Pescado Empanizado, Al Mojo de Ajo o al Gusto.	\$ 80.00
Filete a las Hierbas Finas Porción de 180grs. espolvoreado con queso parmesano, champiñones y pimienta morrón.	\$150.00
Filete Comonfort 2 filetes rellenos de un exquisito guiso de mariscos, bañados con salsa Moyo.	\$150.00
Filete Canada Dry Filete de salmón con crema chipotle bañado con un fume al piñon.	\$150.00

Sugerencias

Cofre del Pirata Descubre su sorprendente sabor.	\$150.00
Brocheta de Camarón, Pescado o Mixtas.	Mixtas \$150.00 Camarón \$140.00
Trío Maryave Sensacional combinación de pechuga de pollo, camarón y filete de pescado a la plancha.	\$150.00
Hamburguesa de Camarón ó Pescado (acompañada de papas fritas zasonadas a nuestro estilo).	\$ 60.00
Tacos Dorados orden(3) Camarón, Marlin o Machaca de Atún. (acompañados con col morada y un rico pico de gallo)	\$100.00

Postres

Crepas	\$ 60.00
Helado Napolitano	\$ 30.00
Duraznos en Almíbar	\$ 30.00
(acompañados de rompoppe, kahlúa o lechera)	\$ 40.00
Pay de Queso	\$ 35.00
Café Americano	\$ 20.00
Café Capuchino	\$ 30.00
Capuchino con Bailey's	\$ 70.00



Bebidas Frescas

Naranja	\$20.00
Limonada	\$20.00
Jarra de Naranja	\$70.00
Jarra de Limonada	\$70.00
Cocos	\$25.00
Coco Moyo	\$50.00
Malibu (jugo de piña y sprite)	
Coco preparado	\$20.00
Vodka, tequila, ron, ginebra, jugo de limón y jarabe natural	+ la bebida de su elección
Coco Cancún	\$50.00
Kahlúa y Ron	
Sangría	\$50.00

Brandys

Torres 5	\$45.00
Torres 10	\$55.00
Torres 20	\$80.00
Fundador	\$45.00
Terry	\$45.00
Azteca	\$40.00

Rones

Appleton State	\$50.00
Appleton Especial	\$40.00
Appleton Blanco	\$40.00
Malibú	\$40.00
Solera	\$40.00
Añejo	\$40.00
Bacardi Blanco	\$35.00

Tequila

Don Julio Reposado	\$65.00
Herradura Reposado	\$65.00
Tradicional	\$50.00
Hornitos	\$50.00
Herradura Blanco	\$50.00

Vodkas

Absolut Azul	\$50.00
Wiborowa	\$45.00
Smirnoff	\$40.00
Stolichnaya	\$50.00

Cognacs

Martell V.S.O.P.	\$100.00
Remy Martín	\$100.00
Hennessy	\$100.00

Especialidades

Cerveza de Moyo	\$40.00
Vino Tinto y Cerveza	
Chavala	\$60.00
Cerveza con camarones, ostiones con limón y salsas	

Licores

Bailey's	\$60.00
Midori	\$50.00
Frangelico	\$60.00
Licor 43	\$60.00
Amaretto Diaronno	\$50.00
Kahlúa	\$40.00
ChinChón Dulce	\$50.00
Chinchón Seco	\$50.00
Strega	\$60.00

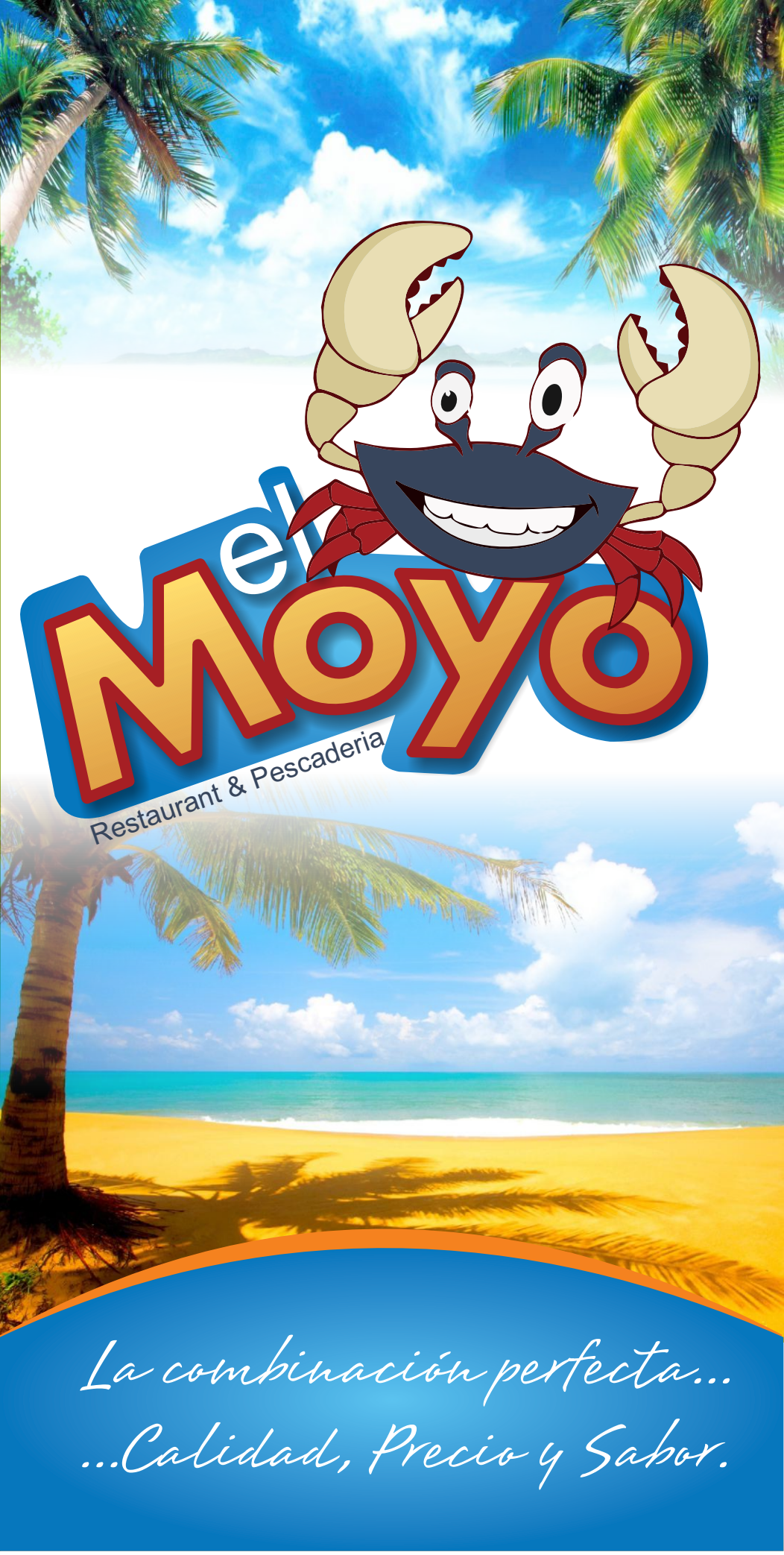
Whisky's

Buchanan's	\$100.00
JW Etiqueta Negra	\$100.00
Chivas Regal	\$100.00
JW Etiqueta Roja	\$ 60.00

Cocktails

Copa Vino Tinto	\$35.00
Ruso Negro	\$45.00
Ruso Blanco	\$45.00
Piña Colada	\$45.00
Michelada	\$30.00
Margarita (según tequila de su elección)	
Alfonso XIII	\$35.00
Paloma	\$45.00
Vampiro	\$45.00
Bloody Mary	\$45.00
Clamato Preparado	\$45.00
Piedra (según tequila de su elección)	
Fantasma	\$40.00
Bull	\$40.00
Tom Collins	\$40.00
Cervezas	\$25.00
Refrescos	\$15.00
Rusa	\$25.00
Clamato Natural	\$35.00

Vicente Santa María #1731
Col. Félix Ireta Morelia, Mich.
RESERVACIONES
443 275 14 79



La combinación perfecta...
...Calidad, Precio y Sabor.