MARISCOS

CHAVA

EST 094



ENTRADAS

Balazo $47
1 pieza de ostión en 50 ml de salsas negras, con limón y un toque picante, servido en un shot.

Balazo con Camarón $55
1 pieza de ostión y camarón en 50 ml de salsas negras, con limón y un toque picante, servido en un shot.

Ostión Concha $56

Docena de Ostión $209

Media docena de Ostión $145

Mariscada Fría $269
5 piezas de ostión en concha, 1 tostada de ceviche de camarón, 1 tostada de ceviche de pescado, 2 balazos, 130g de camarón y 130g de pulpo en salsa de la casa.

Chicharrón de Pescado $177
170 g de filete (en crudo) en una pieza y media, trozos fritos con receta de la casa, acompañado de ensalada.

Callo de Hacha $269
Medallones curtidos en limón, acompañados con nuestra salsa roja de la casa, chile serrano, pepino y cebolla morada.



Callo de Hacha

Bebidas

Bebidas sin alcohol	Copa	Jarra (1.7 litros)
Limonada natural 630ml	$52	$115
Limonada de sabor 630ml	$59	$127
Limonada mineral 630ml	$56	$120
Sangría 630ml	$59	
Té negro 630ml	$52	$117
Té shake 630ml	$57	$119
Piña colada 380ml	$79	
Soda de botella 355ml	$39	
Soda lata 355ml	$39	
Agua mineral lata 355ml	$45	
Botella de Agua 600ml	$36	
Jugo del valle 600ml	$35	
Fuze tea 600ml	$39	
Fanta de fresa 600ml	$38	

POSTRES

Flan napolitano (Pieza) $57
Chocoflan (Pieza) $57
Pay de queso (Rebanada) $57
Café 240 ml $39

Cerveza

XX Lager / Tecate light / Tecate Roja
Bohemia / Indio / Carta Blanca
Corona / Ultra / Bud Light
/ Modelo especial - Negra

$65 c/u DE MEDIA

Clamato Preparado Copa 630ml $99
Clamato Especial 1Lt +1 cerveza de 1/2 $135
Clamato 1Lt con 70g de Camarón $179
Vaso Michelado 33ml de Jugo de Limon $33
Vaso Cubano 33ml de Salsas Negras $37
Cubeta de Media (4pz) $177

Camarones

Fiesta — $229
7 Camarones (130g en crudo) envueltos en tocino, bañados en bechamel, acompañados de ensalada, arroz y papas fritas.

Roca — $198
7 Camarones (130g en crudo) capeados, servidos con zanahoria, lechuga y arroz.

Villa Ahumada — $198
7 Camarones (130g en crudo) bañados, acompañados de verduras al vapor, arroz y puré.

Poblano — $198
7 Camarones (130g en crudo) bañados, acompañados de ensalada, arroz y papas fritas.

Michoacana 🔥 — $198
7 Camarones (130g en crudo) bañados, acompañados de ensalada, arroz y papas fritas.

Mango — $198
7 Camarones (130g en crudo) a la plancha, acompañados de crema al mango, verduras al vapor, arroz y puré.

Chipotle 🔥🔥 — $198
7 Camarones (130g en crudo) bañados, acompañados de ensalada, arroz y papas fritas.

Empanizados — $198
7 Camarones (130g en crudo) empanizados, acompañados de ensalada, arroz y papas fritas.

Mojo de Ajo — $198
7 Camarones (130g en crudo) salteados en ajo con nuestra receta especial, acompañados de ensalada fresca, arroz y papas fritas.

Coco — $203
7 Camarones (130g en crudo) empanizados con coco rallado, acompañados de verduras al vapor, arroz y puré.

Mantequilla — $198
7 Camarones (130g en crudo) a la plancha, acompañados de ensalada, arroz y papas fritas.

Veracruzana — $198
7 Camarones bañados, acompañados de ensalada, arroz y papas fritas.

Diabla 🔥🔥🔥 — $198
7 Camarones (130g en crudo) bañados, acompañados de ensalada, arroz y papas fritas.

Mexicana — $198
7 Camarones (130g en crudo) con chile, tomate y cebolla, acompañados de ensalada, arroz y papas fritas.

Almendrados NUEVO — $198
7 Camarones (130g en crudo) bañados en salsa de almendra con nuez, acompañados de ensalada, arroz y papas fritas.

Vapor — $198
7 Camarones (130g en crudo) empapelados con verduras y receta de la casa, acompañados de ensalada, arroz y papas fritas.

Arroz con Camarones — $198
130g de Camarón coctelero con arroz a la receta de la casa.

Fetuccini con Camarones — $205
Pasta Alfredo con 130g de camarón coctelero salteado al punto perfecto.


Tacos Caribeños



RES Y POLLO

Rib Eye (350g) — $289
Acompañado de ensalada, papa asada, chiles toreados, guacamole y tortillas.

Arrachera (350g) — $255
Acompañado de ensalada, papa asada, chiles toreados, guacamole y tortillas.

Sirloin (400g) — $255
Acompañado de ensalada, papa asada, chiles toreados, guacamole y tortillas.

T-Bone (400g) — $255
Acompañado de ensalada, papa asada, chiles toreados, guacamole y tortillas.

Vallarta — $199
200g de sirloin con 5 cmarones, acompañado de brocoli, pure de papa y tortillas.

Fajitas de Res — $232
200g de sirloin salteado con champiñones, pimientos, tomate y cebolla, acompañado de ensalada fresca, papas fritas y arroz.

Fajitas de Res con Camarón — $269
200g de sirloin y 70 g de camarón coctelero salteados con pimientos, tomate y cebolla, acompañados de papa asada y ensalada.

Pechuga a la Diabla 🔥🔥🔥 — $209
250g de pechuga de pollo bañada en salsa diabla, acompañada de ensalada fresca, papas fritas y arroz.

Pechuga Empanizada — $209
250g de pechuga empanizada, acompañada de ensalada fresca, papas fritas y arroz.

Pechuga Plancha — $209
250g de pechuga empanizada, acompañada de ensalada fresca, papas fritas y arroz.

Fajitas de Pollo — $223
250 g de pechuga de pollo salteada con pimientos, tomate y cebolla, acompañada de ensalada fresca, papas fritas y arroz.

Cordon Bleu — $219
250g de pechuga empanizada, rellena de jamón, queso amarillo y pimiento verde, bañada en bechamel y acompañada de ensalada fresca, arroz y papas fritas.

TACOS Y QUESADILLAS

$205 C/4

NUEVO Tacos Caribeños Camarón 130g

NUEVO Tacos Caribeños Pescado 130gT

Pescado / Camarón 130g

Quesadillas de Camarón 130g

Quesadillas de Marisco 130g

Filetes

Sayulita — $255
200 g de filete (dos piezas) relleno con 130 g de camarón coctelero y queso, bañado en crema michoacana, acompañado de verduras, arroz y puré de papa.

Relleno de Camarón — $229
350 g en total entre filete, camarones cocteleros, queso, tocino y morrón verde; bañado en salsa bechamel y acompañado de ensalada, arroz y papas fritas.

Villa Ahumada — $181
170 g de filete en crudo (una pieza y media), bañado en salsa especial de la casa, acompañado de verduras al vapor, arroz y puré de papa

Michoacana 🔥🔥🔥 — $181
170 g de filete en crudo (una pieza y media), bañado en salsa michoacana, acompañado de ensalada, arroz y papas fritas..

Poblano — $181
170 g de filete en crudo (una pieza y media), bañado en salsa poblana, acompañado de ensalada, arroz y papas fritas.

Mango — $181
170 g de filete en crudo (una pieza y media), a la plancha, acompañado de crema de mango, ensalada, arroz y puré.

Chipotle 🔥🔥🔥 — $181
170 g de filete en crudo (una pieza y media), bañado en salsa chipotle, acompañado de ensalada, arroz y papas fritas.

Empanizado — $181
170 g de filete en crudo (una pieza y media), empanizado, acompañado de ensalada, arroz y papas fritas.

Mojo de Ajo — $181
170 g de filete en crudo (una pieza y media), preparado con receta especial al mojo de ajo, acompañado de ensalada, arroz y papas fritas.

Coco — $183
170 g de filete en crudo (una pieza y media), empanizado con coco rallado, acompañado de crema de coco, verduras al vapor, arroz y puré de papa.

Mantequilla — $181
170 g de filete en crudo (una pieza y media), a la plancha, acompañado de ensalada, arroz y papas fritas.

Veracruzana — $181
170 g de filete en crudo (una pieza y media), bañado en salsa veracruzana, acompañado de ensalada, arroz y papas fritas.

Diabla 🔥🔥🔥 — $181
170 g de filete en crudo (una pieza y media), bañado en salsa diabla, acompañado de ensalada, arroz y papas fritas.

Mexicana — $181
170 g de filete en crudo (una pieza y media), con chile, tomate y cebolla, acompañado de ensalada, arroz y papas fritas.

Filete Almendrado NUEVO — $181
170 g de filete en crudo (una pieza y media), bañado en salsa de almendra con nuez, acompañado de ensalada, arroz y papas fritas.

Vapor — $181
170 g de filete en crudo (una pieza y media), empapelado con verduras y receta de la casa, acompañado de ensalada, arroz y papas fritas.

Alambre de Mariscos — $195
130 g de camarón y pulpo salteados con verduras y queso, acompañados de ensalada, arroz y papas fritas.

Pulpo a las Brasas — $320
250 g de pulpo a las brasas, acompañado de verduras salteadas, puré de papa, aguacate, arroz y tortillas.

Mariscada para 2 — $339
Una pieza y media de filete dividida en tercio de filete al mojo, empanizado y tipo chicharrón, acompañada de cuatro camarones a la plancha, ensalada, arroz y papas fritas, además de salsas veracruzana y tártara.

Mariscada para 4 — $479
1 filete empanizado, 1 filete estilo chicharrón de pescado, 1 filete a la mexicana y 1 orden de camarones al mojo de ajo, acompañados de ensalada, arroz, papas fritas y una variedad de salsas: veracruzana, diabla y tártara.


Sayulita


Chicharron de Pulpo


Mojarra

PESCADO ENTERO
Mojarra
(precio por Kg)
$199

CHICHARRÓN DE PULPO
Tiras 250g de pulpo fritas al estilo Chava, crujientes por fuera y suaves por dentro, acompañadas de puré, arroz, guacamole y verduras salteadas.
$297

MENÚ Kids



KIDS

Hamburguesas $135
Res, pollo o pescado. (125g de proteina)
Acompañadas con papas a la francesa.

Hamburguesa Jr. $110
Sencilla 125g, sin papas.

Alitas de pescado $119
Filete 85g (en crudo) empanizado en tiras, acompañadas de papas a la francesa.

Camarones Kids $145
5 Camarones empanizados acompañados de arroz.

Dedos de Shrek $125
5 Piezas de queso empanizado, acompañadas de ensalada, papas y arroz.

Nuggets de Pollo $135
125g de pollo acompañados de ensalada, papas y arroz.

Medio Filete $125
Filete 85g (en crudo) preparado al gusto, acompañado de arroz, papas fritas y ensalada.

Orden de Papas $68

Ensaladas
130 gr de marisco en crudo

Atún	$155
Camarón	$165
Mariscos	$165

TOSTADAS Y CEVICHE

Camarón 125gr	$69
Pescado 125gr	$60
Pulpo 125gr	$74
Tostada aguacate	$45
Tostada de camarón 70gr	$85



AGUACHILES

Aguachiles Rojos $214
Aguachile tradicional con un sabor auténtico, preparado con 7 camarones (130g de camarón) curtidos en limón, salsa roja, verduras frescas y aguacate.

Aguachiles Verdes $214
Aguachile tradicional con un sabor auténtico, preparado con 7 camarones (130g de camarón) curtidos en limón, salsa verde, verduras frescas y aguacate.

Aguachiles Especiales $265
Aguachile especial, preparado con 70g de camarón coctelero y pulpo, 15g de ostion y 7 camarones (130g de camarón) curtidos en limón, en un caldo frío con receta de la casa y un abanico de aguacate.

Aguachiles Mixtos $275
Con 200g de camarón coctelero curtido en limón y 100g de pulpo cocido, mezclados en salsas negras, chile de árbol y ecorado con aguacate fresco.

4 Mares NUEVO $375
14 camarones (260g) en 4 salsas diferentes: verde, roja, mango-habanero y salsas negras, acompañados de aguacate.

Mangochile NUEVO $229
7 camarones (130g de camarón) en salsa de mango con un toque picosito.

CALDOS

Chico 70 gr	$105
Mediano 130 gr	$145
Grande 200 gr	$177

- *Camarón*
- *Pulpo*
- *Ostión*
- *Pescado*
- *Marinera*

CÓCTELES

Chico 70 gr	$105
Mediano 130 gr	$145
Grande 200 gr	$177

- *Camarón*
- *Pulpo*
- *Ostión*
- *Campechano*
- *Marinera*



TEQUILA $115

- **Margarita Tradicional** (190 ml)
- **Margarita de Mango** (190 ml)
- **Margarita de Coco** (190 ml)
- **Tequila Sunrise** (290 ml)
- **Rusa** (300 ml)
- **Paloma** (290 ml)
- **Cantarito** (380 ml)
- **Vampiro** (300 ml)

VODKA $115

- **Bloody Mary** (290 ml)
- **Sex on the Beach** (290 ml)

RON $115

- **Piña Colada** (500 ml)
- **Mojito Tradicional** (300 ml)
- **Mojito de Mango** (300 ml)
- **Mojito de Fresa** (300 ml)
- **Daiquiri de Fresa** (500 ml)
- **Blue Hawaii** (500 ml)