

NO HAGAS IRIS LOCO! CÓMETE UN ANTOJITO

PESCADILLA

Crujiente quesadilla de minilla de pescado (45 gr.), mayonesa picosita, aguacate y la deliciosa salsa macha **CHILMOLLI**.

\$45

CAMARONCILLA

Crujiente quesadilla de minilla de camarón (45 gr.), mayonesa picosita, aguacate y la deliciosa salsa macha **CHILMOLLI**.

\$45

JAIBILLA

Crujiente quesadilla de minilla de jaiba (45 gr.), mayonesa picosita, aguacate y la deliciosa salsa macha **CHILMOLLI**.

\$50

CALDO DE CAMARÓN

¡Un clásico jarocho! Caldo con 6 camarones y un poquito de cebolla y cilantro.

\$120

GÜERITOS

4 pedacitos de chiles güeros rellenos de camarón (52 gr.) bañados en salsas negras con chiltepín.

\$95

FRIJOLES REFritos

Frijolitos refritos (125 gr.) con un toque de chileseco, epazote y cacahuates.

\$45

ÉCHATE UN TACO CUÑAO

TACO PACHI

Camarones (36 gr.) o pescado (67 gr.) rebozados en nuestra crujiente receta secreta, mayonesa picosita, col morada y aguacate en tortilla de harina.

\$55

TACO JAROCHO

¡El favorito del Chef! Tortilla de maíz con frijoles refritos, camarones (36 gr.) o pescado (67gr.) adobados en chile de árbol, cebolla y cilantro.

\$45

TACO JAVIDÚ

Camarones (45 gr.) salteados con chile poblano, pimientos y queso gouda en tortilla de harina.

\$55

TACO PULPO PAUL

Alambre de pulpo (25 gr.) con camarones (30 gr.), queso gouda, pimientos y cebolla morada en tortilla de harina.

\$70

TACO EL SIRENITO

Frijoles refritos y un chile güero relleno de camarones (36 gr.), envueltos en una costra de queso gouda, sobre una tortilla de maíz.

\$75

PÁ LOS AMANTES DE LO FRESCO

AGUACHILE VERDE

Camarones (150 gr.) marinados en limón y una fresca salsa verde, pepino, cebolla morada y láminas de rábano sandía.

\$190

AGUACHILE JAROCHO

¡Nuestra versión jarocho de un clásico sinaloense! Camarones (150 gr.) marinados en limón con nuestra exquisita salsa Jarocho, pepino, cebolla morada y láminas de rábano sandía.

\$190

TOSTADA DE ATUN

Cubitos de atún (80 gr.) y pepino marinados en las salsas negras de la casa, mayonesa picosita, higo, cebolla morada, chile serrano y aguacate.

\$100

PA' SUUUUU MECHA LA BARRA FRÍA

CÓCTEL DE CAMARÓN

¡Igualito al del Puerto! Deliciosa mezcla de camarones, aguacate, chileseco, aceite de oliva, cebolla, cilantro y la tradicional salsa coctelera jarocho.

CHICO

\$100

70 gr.

GRANDE

\$175

130 gr.

CÓCTEL DE PULPO

Deliciosa mezcla de pulpo, aguacate, chileseco, aceite de oliva, cebolla, cilantro y la tradicional salsa coctelera jarocho.

CHICO

\$110

70 gr.

GRANDE

\$200

130 gr.

CÓCTEL CAMPECHANO

Deliciosa mezcla de camarón y pulpo, aguacate, chileseco, aceite de oliva, cebolla, cilantro y la tradicional salsa coctelera jarocho.

CHICO

\$105

70 gr.

GRANDE

\$185

130 gr.

CÓCTEL PEPINO-AGUACATE

Deliciosa mezcla de pepino y aguacate, chileseco, aceite de oliva, cebolla, cilantro y la tradicional salsa coctelera jarocho.

CHICO

\$80

70 gr.

GRANDE

\$120

130 gr.

CHOCOLATA ESPECIAL

Almeja chocolate rasurada, camarón crudo y camarón cocido (60 gr.), cebolla morada y chile serrano, bañada en las salsas negras de la casa.

\$75

SASHIMI DE ATÚN

Láminas de atún (200 gr.) marinadas en salsas negras de la casa, cebolla, cebollín y chile serrano.

\$190

PA' QUE SE ALIMENTE LA FLOTA

TORRE DE MARISCOS

(500 gr.) Pulpo, camarón crudo, camarón cocido, atún, cebolla morada, pepino y aguacate, bañada en tu salsa favorita (Jarocho, verde o salsas negras).

\$330

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA

Filete de pescado (200 gr.) a la plancha sazonado con finas hierbas, acompañado de ensalada.

\$160

FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO

Filete de pescado (200 gr.) a la plancha sazonado con aceite de oliva y ajo doradito, acompañado de ensalada.

\$170

FILETE DE PESCADO PACHI

Filete de pescado (200 gr.) rebozado con nuestra única y crujiente receta secreta, acompañado de ensalada.

\$190

FILETE DE PESCADO JAROCHO

Filete de pescado (200 gr.) picosito, adobado en nuestra mezcla especial de chile de árbol, acompañado de ensalada.

\$160



NUESTROS
FAVORITOS
PICANTE

PA, LOS JAROCHITITOS

PALOMITAS DE CAMARÓN

¡Pa'l antojo de peques y grandes! Camarones (105 gr.) rebozados con nuestra crujiente receta secreta.

\$100

PESCADITITO

Filetito de pescado (70 gr.) rebozado con nuestra única y crujiente receta secreta.

\$70

QUESADILLAS

Dos tortillas de harina rellenas de queso gouda.

\$50

PAPAS A LA FRANCESA (200gr.)

\$45

DULCE AMOR JAROCHO

PLÁTANOS FRITOS

Plátanos fritos bañados en una deliciosa mezcla de mermelada de higo, azúcar y lechera.

\$60

BOMBA JAROCHA

¡La más famosa del Puerto! Deliciosa concha rellena de frijoles picositos y una costra de queso gouda.

\$75

BOMBA CON NATA

Deliciosa concha rellena de nata espolvoreada con azúcar.

\$70

CHEESECAKE

¡Pregunta por nuestros sabores!

\$70

ALGO ESPLÉNDIDO LOCO

ORDEN DE AGUACATE

Rebanaditas de aguacate (85 gr.) para acompañar tus platillos.

\$45

TOSTADAS

Orden de tostadas (4 piezas).

\$25

BEBIDAS

REFRESCOS



\$40



\$50

AGUA



\$30

AGUA DE SABOR

Aguas frescas elaboradas 100% con ingredientes naturales. ¡Pregunta por la del día!

\$30

CERVEZA NACIONAL



\$40

CERVEZA PREMIUM



\$50

CERVEZA JAROCHITA

¡La favorita! Escarchada con chamoy y chilito, acompañada de una banderilla de camarones (25 gr.) bañados en nuestras deliciosas salsas negras.

+\$35

VASO MICHELADA

Escarchada y mezclada con limón y sal.

+\$15

VASO CUBANO

Escarchada y mezclada con limón y salsas negras.

+\$20

VASO CLAMATO

Preparado con limón, salsas negras y un toque picante.

+\$35

@ELJAROCHITO.MX
 @ELJAROCHITO.MX
 ELJAROCHITO

