

# Los ANGULO

MARISCOS Y CARNES  
EST. 1988

## NUESTRO Menú

### Tacos

<b>TACO GOBERNADOR</b> .....\$60.00 (MACHACA DE CAMARÓN CON QUESO GRATINADO EN EN TORTILLA DE MAÍZ)	<b>TACO GOBER PRECIOSO</b> .....\$60.00 (MACHACA DE CAMARÓN CON RAJAS Y ELOTE EN EN TORTILLA DE MAÍZ)	<b>TACO KALIMBA</b> .....\$60.00 (CAMARONES EN SALSA PICO DE PÁJARO, CEBOLLÍN Y QUESO, EN TORTILLA DE HARINA)	<b>TACO DE MARLÍN</b> .....\$60.00 (MACHACA DE MARLÍN CON QUESO GRATINADO EN TORTILLA DE MAÍZ)	<b>TACO MAZATLECO</b> .....\$60.00 (MACHACA DE CAMARÓN, CEBOLLÍN Y QUESO GRATINADO BAÑADO EN SALSA TATEMADA)	<b>TACO PRESIDENTE</b> .....\$60.00 (MACHACA DE MARLÍN, CAMARÓN Y PULPO CON REBANADAS DE AGUACATE Y TOMATE, QUESO GRATINADO EN TORTILLA DE MAÍZ)	<b>TACO DE PULPO ENAMORADO</b> .....\$70.00 (PULPO FRITO EN ACEITE DE OLIVO, CEBOLLA, CILANTRO Y QUESO GRATINADO)	<b>TACO TITO</b> .....\$80.00 (CAMARÓN, PULPO Y CHAMPIÑONES EN SALSA PICO DE PÁJARO Y QUESO GRATINADO EN TORTILLA DE MAÍZ)	<b>TACO YANQUI</b> .....\$60.00 (MACHACA DE CAMARÓN, ARRACHERA, CILANTRO Y QUESO GRATINADO)	<b>TACO SIN NOMBRE</b> .....\$60.00 (CAMARÓN GUISADO EN MANTEQUILLA CON CHILE CALIFORNIA TATEMADO, QUESO GRATINADO EN TORTILLA HARINA)	<b>TACO CLAUSSEN</b> .....\$60.00 (TORTILLA DE MAÍZ RECIÉN HECHA, COSTRA DE QUESO RELLENO DE MACHACA DE CAMARÓN, BASE DE CHIPOTLE Y AGUACATE)	<b>TACO SIN CHISTE</b> .....\$45.00 (FILETE A LA PLANCHA CON VERDURA, TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO Y CHILE)	<b>TACO CAMARÓN ENCHILADO</b> .....\$60.00 (CAMARÓN GUISADO A LOS 4 CHILES, GRATINADO, REPOLLO SALSA BANDERA Y PURÉ DE AGUACATE EN TORTILLA DE MAÍZ)	<b>TACO ALVARAZ</b> .....\$70.00 (PULPO EN ADOBO, APIO, GRATINADO EN TORTILLA DE MAÍZ)	<b>NUEVO TACO CRAKEN</b> .....\$70.00 (PULPO EN ADOBO, APIO, TORTILLA DE MAÍZ AZUL, PURÉ DE AGUACATE Y CEBOLLA CURTIDA)	<b>NUEVO TACO EL NIÑO PERDIDO</b> .....\$60.00 (TORTILLA DE MAÍZ, MAYONESA, CHICHARRÓN DE PESCADO Y CEBOLLA GUISADA CON CHILE JALAPEÑO)	<b>NUEVO BURRITOS CUAU</b> .....\$220.00 (CHICHARRÓN PRENSADO CON PULPO Y QUESO)	<b>BURRITO FELIZ</b> .....\$190.00 (3 BURRITOS RELLENOS DE CAMARÓN Y MACHACA DE MARLÍN, TOCINO Y QUESO GRATINADO)
--	--	--	---	---	---	--	---	--	---	--	--	---	---	--	--	---	--

<b>TACO ENSENADA CAMARÓN</b> .....\$45.00 (CAMARÓN CAPEADO ACOMPAÑADO DE CREMA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO)	<b>TACO ENSENADA PESCADO</b> .....\$40.00 (PESCADO CAPEADO ACOMPAÑADO DE CREMA, TOMATE, CEBOLLA Y REPOLLO)	<b>NUEVO TACO CULICHI</b> .....\$60.00 (GOBERNADOR BAÑADO EN CREMA DE CHILE POBLANO)	<b>NUEVO TACO CUAU</b> .....\$75.00 (CHICHARRÓN PRENSADO CON PULPO EN TORTILLA DE MAÍZ AZUL)	<b>NUEVOS TACOS DORADITOS</b>	<b>DORADITO AGUACHILE VERDE</b> .....\$80.00 (TACO DORADO DE PAPA CORONADO CON AGUACHILE EN SALSA VERDE, CEBOLLA CURTIDA Y AGUACATE)	<b>DORADITO EN SALSA NEGRA</b> .....\$80.00 (TACO DORADO DE PAPA CORONADO CON AGUACHILE EN SALSAS NEGRAS, CEBOLLA CURTIDA Y AGUACATE)	<b>DORADITO DE MARLÍN</b> .....\$80.00 (TACO DORADO DE PAPA CORONADO CON MACHACA DE MARLÍN, CEBOLLA CURTIDA, AGUACATE Y ADEREZO CHIPOTLE)	<b>TACO TORO</b> .....\$60.00 (CHILE GUERO ABIERTO, RELLENO DE MACHACA DE CAMARÓN, EMPANIZADO CON MAYONESA, REPOLLO, SALSA BANDERA Y CREMA)	<b>TACO CARNE ASADA</b> .....\$55.00
---	---	---	---	-------------------------------	---	--	--	--	--------------------------------------

### Botanas

<b>CHICHARRONES</b>	<b>CHICHARRÓN DE PESCADO</b> .....\$195.00	<b>CHICHARRÓN MIXTO</b> .....\$265.00 (CAMARÓN, PESCADO Y PULPO)	<b>CHICHARRÓN DE ATÚN</b> .....\$220.00 (CUBITOS DE ATÚN FRITO EN CAMA DE GUACAMOLE Y SALSA ESPECIAL)	<b>TORITOS</b>	<b>TORITOS CONTUNDENTES</b> .....\$170.00 (HECHO A BASE DE PAPA RAYADA, QUESO Y MACHACA DE CAMARÓN)	<b>TORITOS DE CAMARÓN</b> .....\$170.00 (6 CHILES GUEROS ABIERTOS Y DESVENADOS, EMPANIZADOS, RELLENOS DE MACHACA DE CAMARÓN)	<b>TORITOS DE MARLÍN</b> .....\$170.00 (6 CHILES GUEROS ABIERTOS Y DESVENADOS, EMPANIZADO, RELLENOS DE MACHACA DE MARLÍN)	<b>TORITOS ZOTOLUCOS</b> .....\$170.00 (6 CHILES GUEROS ABIERTOS Y DESVENADOS RELLENOS DE CAMARÓN FRITO BAÑADO EN SALSAS NEGRAS)
---------------------	--	---	--	----------------	--	---	--	---

### Barra Fria

#### AGUACHILES

<b>AGUACHILE DE CAMARÓN</b> .....\$200.00 (CAMARÓN CRUDO CURTIDO DE LIMÓN EN SALSA DE CHILE CHILTEPÍN)	<b>AGUACHILE "GREEN BOY"</b> .....\$200.00 (CAMARÓN CRUDO CURTIDO EN LIMÓN EN SALSA DE CHILE SERRANO)	<b>AGUACHILE CAMPECHANO</b> .....\$250.00 (CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO, PULPO CON CEBOLLA MORADA, CALLO EN TEMPORADA Y CHILTEPÍN)	<b>NUEVO AGUACHILE SANA SANA</b> .....\$250.00 (CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO, PULPO Y CALLO CURTIDOS EN SALSA DE CHILE DE ÁRBOL TATEMADO EXTRA PICOSO)	<b>MOLCAJETE HUÉRFANO</b> .....\$250.00 (CAMARÓN CRUDO, CAMARÓN COCIDO, PULPO, CALLO EN TEMPORADA, CEBOLLA MORADA PICADA, CHILE SERRANO PEPINO EN SALSAS NEGRAS)	<b>CAMARONES COMPROMETIDOS</b> .....\$200.00 (CAMARÓN CRUDO CURTIDO CON CEBOLLÍN, SALSAS NEGRAS Y ACEITE DE OLIVO)
---	--	--	--	---	---

### Ceviches

<b>CEVICHE EL MACHORRO</b> .....\$300.00 (CEVICHE DE CAMARÓN, PULPO, CAMARÓN COCIDO, CALLO Y AGUACATE, CORONADO CON ATÚN FRESCO Y CAMARÓN AGUACHILE EN SALSAS NEGRAS Y AGUACATE)	<b>CEVICHE DE PESCADO</b> .....\$180.00	<b>CEVICHE DE CAMARÓN</b> .....\$200.00	<b>NUEVO CEVICHE DE ATÚN</b> .....\$230.00 (ATÚN, MANGO, PEPINO CEBOLLA EN JULIANAS, CILANTRO, HABANERO, CORONADO CON BETABEL FRITO)	<b>CEVICHE PRENSADO TRUMP</b> .....\$275.00 (TORRE DE CAMARÓN EN AGUACHILE, ATÚN FRESCO, BASE DE PEPINO Y CEBOLLA CON TAJÍN, BAÑADO EN SALSAS NEGRAS, CORONADO EN AGUACATE)	<b>CEVICHE PRENSADO</b> .....\$250.00 (TORRE DE CEVICHE DE CAMARÓN, CAMARÓN COCIDO PULPO, CALLO Y AGUACATE)
---	---	---	---	--	--

### Sopas

<b>SOPA DE MARISCOS</b> .....\$200.00 (FILETE, CAMARÓN, PULPO Y CARACOL)	<b>ARROZ</b>	<b>ARROZ MARINERO</b> .....\$175.00 (ARROZ FRITO EN MANTEQUILLA CON MARISCOS, CAMARÓN, PULPO Y CARACOL)	<b>ARROZ TOMANDANTE</b> .....\$295.00 (ARROZ MARINERO CON CHIPOTLE, ACOMPAÑADO DE 6 CAMARONES, 2 CAPEADOS, 2 EMPANIZADOS Y 2 A LA PLANCHA)
---	--------------	--	---

¡Somos Tradición!  
SANLUISINA!

SERVICIO  
653 534 0421



## Tostadas

<b>TOSTADA LUIGI</b> .....	\$120.00
( CAMARÓN CURTIDO, CAMARÓN COCIDO, PULPO, CEBOLLÍN, SALSAS NEGRAS EN CAMA DE AGUACATE )	
<b>TOSTADA DE CEVICHE PESCADO</b> ...	\$45.00
<b>TOSTADA DE CEVICHE CAMARÓN</b> ..	\$58.00
<b>TOSTADA LA BRECHA</b> .....	\$60.00
( TOSTADA A LAS BRASAS CON MACHACA DE MARLÍN, CEBOLLA MORADA Y QUESO GRATINADO )	
<b>TOSTADA LA BRECHA ARRACHERA</b> ...	\$100.00
( TOSTADA DE ARRACHERA GRATINADA, GUACAMOLE Y SALSAS BANDERA )	
<b>TOSTADA OLÍMPICA</b> .....	\$100.00
( CAMARÓN COCIDO, PULPO SOBRE UNA CAMA DE GUACAMOLE, VERDURA, CON SALSAS ESPECIAL DE LA CASA )	
<b>CON CALLO \$ 130.00</b>	
<b>TOSTADA ATÚN</b> .....	\$75.00
( ATÚN FRESCO MARINADO EN SALSAS NEGRAS CON BASE DE PEPINO Y CEBOLLA MORADA, BAÑADA EN CHIPOTLE )	
<b>TOSTADA GOLFEÑA</b> .....	\$120.00
( CALLO, PEPINO, CEBOLLA Y CHILE SERRANO EN SALSAS NEGRAS )	
<b>TOSTADA CLAUDIA</b> .....	\$100.00
( CEVICHE DE SIERRA, CAMARÓN EN AGUACHILE, CORONADO CON ATÚN FRESCO, ACOMPAÑADO DE UN SHOT DE SALSAS NEGRAS )	
<b>TOSTADA RASCACIELOS</b> .....	\$100.00
( ATÚN, CAMA DE CHIPOTLE, CEBOLLA FRITA, PEPINO CON AGUACATE, ARRIBA EN SALSAS NEGRAS )	
<b>TOSTADA CACHOREADA</b> .....	\$200.00
( CEVICHE DE CAMARÓN, CAMARÓN COCIDO, PULPO, CARACOL Y CALLO EN SALSAS NEGRAS )	

## Cocteles

<b>COCTEL DE CAMARÓN</b> .....	\$160.00
<b>COCTEL CAMARÓN Y PULPO</b> .....	\$200.00
<b>COCTEL CAMPEÓN</b> .....	\$220.00
( CAMARÓN CURTIDO, CAMARÓN COCIDO, CALLO Y PULPO, EN SALSAS NEGRAS )	
<b>COCTEL CAMPECHANO</b> .....	\$220.00
( CAMARÓN, PULPO, OSTIÓN, CARACOL, CALLO, ALMEJA PEPINO, CEBOLLA Y CILANTRO )	

## Al Natural

<b>CAMARONES AL NATURAL</b> .....	\$160.00
<b>CAMARONES Y PULPO AL NATURAL</b> ...	\$220.00
<b>OSTIONES EN SU CONCHA</b> .....	\$220.00
<b>SURTIDO FRIO</b> .....	\$500.00
( CEVICHE DE CAMARÓN Y CEVICHE DE PESCADO, CAMARÓN COCIDO, OSTIÓN Y PULPO ) <b>PARA 3 PERSONAS.</b>	
<b>ORDEN CALLO DE ARBOL</b> .....	\$275.00
<b>PULPO AL NATURAL</b> .....	\$200.00

## Pulpa

<b>PULPO AL MOJO DE AJO</b> .....	\$280.00
( FRITO EN MANTEQUILLA Y AJO CON CHILE PASILLA Y APIO )	
<b>PULPO ENAMORADO</b> .....	\$280.00
( FRITO EN ACEITE DE OLIVO CON CILANTRO Y CEBOLLA )	

## Pastas

<b>FETUCCINI ALFREDO</b> .....	\$220.00
( 200 G DE FETUCCINI, CREMA, PARMESANO ACOMPAÑADO CON PAN )	
<b>CON PROTEINA (POLLO, CARNE O CAMARÓN)</b> ...	\$250.00
<b>FETUCCINI CULICHI</b> .....	\$220.00
( 200 G DE FETUCCINI, CREMA DE CHILE POBLANO, PARMESANO ACOMPAÑADO DE PAN )	
<b>CON PROTEINA (POLLO, CARNE O CAMARÓN)</b> ...	\$250.00

## Especialidades Camarones

<b>CAMARONES LA CIÉNEGA</b> .....	\$265.00
( CAMARÓN ENVUELTO EN TOCINO, BAÑADO CON CREMA CHIPOTLE, CHAMPIÑONES Y QUESO GRATINADO )	
<b>CAMARONES ROCKY</b> .....	\$220.00
( CAPEADOS BAÑADOS EN SALSAS AGRIDULCE SPICY )	
<b>CIELO, MAR Y TIERRA</b> .....	\$240.00
( POLLO, CARNE ARRACHERA Y CAMARONES A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE Y PAPA AL HORNO )	
<b>CAMARONES CULICHI</b> .....	\$250.00
( CON CREMA DE CHILES POBLANOS Y QUESO GRATINADO )	
<b>CAMARONES RELLENOS</b> .....	\$280.00
( CAMARONES RELLENOS DE MACHACA DE MARLÍN, ENVUELTOS EN TOCINO )	
<b>CAMARONES CHIHUAHUA</b> .....	\$280.00
( CAMARONES RELLENOS DE QUESO, ENVUELTOS EN TOCINO )	
<b>CAMARONES DOÑA LITA</b> .....	\$280.00
( FRITOS EN MANTEQUILLA, CON SALSAS DE CHILE DE ÁRBOL PIMIENTO MORRÓN Y QUESO GRATINADO )	
<b>CAMARONES CHAMUCO</b> .....	\$235.00
( CAMARÓN REBOSADO, GUISADO CON CEBOLLA, CEBOLLÍN Y CHILE GUERO BAÑADO EN LA SALSAS ESPECIAL DEL CHEF )	
<b>CAMARONES MAZATLECOS</b> .....	\$235.00
( CAMARONES FRITOS EN MANTEQUILLA, BAÑADOS CON SALSAS TATEMADA, CEBOLLÍN ASADO Y GRATINADO SERVIDO EN MOLCAJETE CALIENTE )	
<b>MOLCAJETE CAMPESTRE</b> .....	\$250.00
( CAMARONES, QUESO GRATINADO, SALSAS DE TOMATILLO, CHAMPIÑONES, SERVIDOS EN UN MOLCAJETE CALIENTE )	
<b>MOLCAJETE PELOTA</b> .....	\$250.00
( CAMARONES, CEBOLLA, CHIPOTLE, CON QUESO SERVIDO EN UN MOLCAJETE CALIENTE )	

## Pescado

<b>FILETE EMPAPELADO</b> .....	\$200.00
<b>FILETE EMPANIZADO</b> .....	\$200.00
<b>FILETE AL MOJO DE AJO</b> .....	\$200.00
<b>FILETE A LA PLANCHA</b> .....	\$200.00
<b>FILETE A LA VERACRUZANA</b> .....	\$200.00
( GUISADO EN CEBOLLA, TOMATE, CHILE CALIFORNIA Y ACEITUNAS )	
<b>FILETE CULICHI</b> .....	\$200.00

## Especialidades Pescado

<b>PESCADO FRITO</b> .....	\$220.00
( SAZONADO CON ESPECIES DE LA CASA )	
<b>FILETE DE SALMON</b> .....	\$285.00
( A LA PLANCHA, ACOMPAÑADO CON PAPA AL HORNO Y ENSALADA VERDE )	
<b>FILETE RELLENO DE MARISCOS</b> .....	\$240.00
( FILETE RELLENO DE PULPO, CAMARÓN Y MARLÍN BAÑADO EN ADEREZO MIL ISLAS )	
<b>FILETE EL ABONADO</b> .....	\$210.00
( FILETE DE PESCADO Y CAMARÓN A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSAS ESPECIAL Y CHAMPIÑONES )	
<b>FILETE CULICHI MIXTO</b> .....	\$250.00
( FILETE Y CAMARONES BAÑADOS EN CREMA DE CHILE POBLANO GRATINADOS CON QUESO )	
<b>FILETE VALENTINOS</b> .....	\$250.00
( FILETE Y CAMARONES A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSAS DE CHILE DE ÁRBOL ACOMPAÑADO CON CEBOLLA GUISADA )	

## Carnes

<b>CARNE ASADA</b> .....	\$250.00
( ARRACHERA, ACOMPAÑADO DE UNA QUESADILLA SENCILLA FRIJOLES, GUACAMOLE Y SALSAS BANDERA )	
<b>MOLCAJETE AMÉRICA</b> .....	\$300.00
( ARRACHERA, NOPAL, QUESO CHIHUAHUA, TOMATE ASADO, BAÑADA EN SALSAS DE CHILE DE ÁRBOL Y CEBOLLÍN )	
<b>NUEVO AGUACHILE DE RIB EYE</b> .....	\$375.00
( RIB EYE MONTADO EN BASE DE AGUACATE BAÑADO EN SALSAS DE NEGRAS CON CHILE CHILTEPIN CORONADO CON CEBOLLA CARAMELIZADA )	

<b>NUEVO CHICHARRÓN DE RIB EYE</b> .....	\$360.00
( RIB EYE MARINADO EN BASE DE GUACAMOLE NATURAL CON PIMIENTOS )	
<b>NUEVO RIB EYE ASADO</b> .....	\$360.00
( RIB EYE ASADO AL TÉRMINO DE TU GUSTO, ACOMPAÑADO DE GUACAMOLE Y PAPAS FRITAS )	

## Camarones

<b>AL MOJO DE AJO</b> .....	\$225.00
<b>EMPANIZADOS</b> .....	\$200.00
<b>A LA PLANCHA</b> .....	\$200.00
<b>A LA DIABLA</b> .....	\$200.00

## Pastres

<b>FLAN</b> .....	\$50.00
<b>PASTEL DE TRES LECHE</b> .....	\$50.00

## Bebidas

### REFRESCOS

<b>COCA - COLA</b> .....	\$30.00
( REGULAR Y ZERO )	
<b>SQUIRT</b> .....	\$30.00

### LIMONADAS

( SERVIDAS EN CHABELAS )	
<b>NATURAL</b> .....	\$40.00
<b>MINERAL</b> .....	\$45.00
<b>AGUA DE PEPINO</b> .....	\$40.00
<b>TE</b> .....	\$40.00
<b>AGUA DE JAMAICA</b> .....	\$40.00
<b>SANGRIA PREPARADA</b> .....	\$85.00
( LIMONADA Y VINO TINTO )	

### CERVEZAS

<b>BUD LIGHT</b> .....	\$45.00
<b>CORONA</b> .....	\$45.00
<b>PACIFICO</b> .....	\$45.00
<b>TECATE LIGHT</b> .....	\$45.00
<b>AMSTEL ULTRA</b> .....	\$50.00
<b>MICHAELOB ULTRA</b> .....	\$50.00

### MICHELADAS

<b>TARRO DE CERVEZA</b> .....	\$70.00
( ESCARCHADO CON SAL, HIELO Y LIMÓN )	

### CHABELAS

<b>CHABELA CON CERVEZA Y CLAMATO</b> .....	\$85.00
( CERVEZA Y CLAMATO CON SALSAS NEGRAS, ESCARCHADA CON TAJÍN, HIELO Y LIMÓN )	

### CUBANA

<b>TARRO DE CERVEZA</b> .....	\$70.00
( CON SALSAS NEGRAS, ESCARCHADAS CON SAL, HIELO Y LIMÓN )	

<b>CARAJILLO</b> .....	\$110.00
( CAFÉ EXPRESO CON LICOR 43 )	