

Los AGUACHILES *de El Negro*

Nuestros aguachiles son una garantía de sabor, son elaborados con mariscos frescos y salsas de la casa. Puede ser en salsa verde o roja, complementado con chile serrano, chiltepín y sal. Todos nuestros aguachiles van acompañados de aguacate, pepino y cebolla morada.

AGUACHILE DE CAMARÓN

Camarones crudos grandes, curtidos en salsa aguachile (verde o roja).

AGUACHILE ESPECIAL

Camarones crudos grandes, curtidos en salsa aguachile (verde o roja), camarón cocido y pulpo.

AGUACHILE POWER (CAMARÓN-CALLO)

Rico y fresco callo de hacha bañado en salsa aguachile y camarones grandes curtidos en salsa aguachile.

AGUACHILE TATEMADO

Camarones crudos grandes, curtidos con limón y sal de Colima, acompañados de nuestra salsa tatemada a la parrilla, pepino, cebolla morada y abanico de aguacate.

AGUACHILE ESPECIAL EN SALSAS NEGRAS

Camarones crudos grandes curtidos en salsas negras, camarón cocido y pulpo.

AGUACHILE ESTILO SINALOA

Camarón crudo mariposa, camarón cocido, bañados en limón, acompañado de pepino, cebolla morada, chile serrano, chiltepín y sal.

Aguachile tatemado

