

CÓCTELES *Deliciosos*

Nuestros cócteles son preparados con la mejor selección de mariscos (camarón, pulpo y callo de hacha) llevan la salsa especial de la casa, puedes pedirla en chabela ó copa. La mezcla de los cócteles es un poco picante, todos van acompañados de pepino, cebolla y aguacate.

CHABELA DE CAMARÓN

Camarón cocido fresco del pacífico con el sabor único de la mezcla coctelera de El Negro.

CHABELA CAMARÓN & PULPO

Camarón cocido y pulpo fresco del pacífico, con el sabor único de la mezcla coctelera de El Negro.

CHABELA DE EL NEGRO (300 g.)

Pescado curtido, camarón cocido, camarón crudo, camarón para pelar, pulpo, callo de hacha y atún, bañado con la salsa especial de la casa.

CHABLEA DE CAMARÓN CON OSTIÓN

Camarón cocido fresco del pacífico, con ostiones frescos con el sabor único de la salsa coctelera de El Negro.

CÓCTEL DE CAMARÓN

Camarón cocido fresco del pacífico con el sabor único de la mezcla coctelera de El Negro.

CÓCTEL DE CAMARÓN CON PULPO

Camarón cocido y pulpo fresco del pacífico, con el sabor único de la salsa coctelera de El Negro.

CÓCTEL DE CAMARÓN CON OSTIÓN

Camarón cocido fresco del pacífico, con ostiones frescos con el sabor único de la mezcla coctelera de El Negro.

Chabela de camarón

