LOS CALIENTES *Están que arden!*

FILETE EMPANIZADO
Filete de tilapia empanizado, acompañado de arroz, papas a la francesa y ensalada.

FILETE EMPANIZADO ACOMPAÑADO DE CAMARONES
Camarón y filete empanizados, acompañados de arroz papas a la francesa y ensalada.

FILETE A LA PLANCHA
Filete de tilapia a la plancha guisado con aceite de oliva, acompañado de arroz y ensalada.

FILETE AL MOJO DE AJO
Filete tilapia, guisado a la plancha al mojo de ajo, acompañado de arroz, verduras y ensalada.

FILETE AL AJILLO
Filete tilapia, guisado a la plancha en una mezcla de ajillo, acompañado de arroz, verduras y ensalada.

FILETE A LA DIABLA
Filete tilapia, guisado a la plancha, bañado con salsa a la diabla, acompañado de arroz, papas a la francesa y ensalada. (MUY PICOSO)

FILETE EMPAPELADO
Rico filete empapelado, acompañado de morrón verde, cebolla, tomate, acompañado de arroz.

FILETE ZARANDEADO
Filete tilapia, guisado a la plancha, bañado en salsa zarandeado, acompañado de arroz, verduras y ensalada.

POSTA DE ATÚN SELLADO
Rico atún sellado, cubierto de ajonjolí, acompañado de ensalda.

PULPO A LAS BRASAS
Rico pulpo, preparado con el sazón de El Negro, acompañado de arroz y espárragos.

PULPO ZARANDEADO (800 g. / 1300 g.)
Rico pulpo preparado a la parrilla zarandeado, acompañado de arroz y verduras a la parrilla.

SALMÓN A LA PARRILLA
Salmón a la parrilla, acompañado de espárragos, verdura y ensalada.

ORDEN DE ARROZ CON CAMARONES (1/2 litro)
Arroz de la casa con camarones, bañado con la receta secreta de El Negro. (PICOSO)

HUACHINANGO AL GUSTO
Rico huachinango frito, acompañado de arroz, papas a la francesa y ensalada.

MOJARRA FRITA
(AL MOJO DE AJO Ó AL AJILLO)

Rica mojarra frita, acompañada de arroz, papas y ensalada.

PARGO
Rico pargo montado sobre una cama de arroz.

SALMÓN AL CHILTEPÍN
Salmón a la parrilla con aderezo de chiltepín, acompañado de papas crocantes y espárragos (Se flamea en la mesa).

Pulpo zarandeado