



Delish Seafood



MARISCOS



Entradas appetizers:

Empanadas:

Camarón con queso (Shrimp and Cheese). (\$11.00)

Calamar: Calamar Frito (Fried squid) (\$18.99)

Guacamole: Aguacate con limón (\$7.50)

y pico de gallo (avocado with lime and pico de gallo).

Queso fundido: Cheese dip. (\$8.50)

Botanas:

Chapuzón:

Pulpo, camarón y ostiones, con cebolla morada, en salsa de la casa (octopus, shrimp, and oysters, with onion in the house sauce). (small \$23.99) (large \$47.99)

Camarones cucaracha:

Camarones fritos en salsa de la casa (Fried shrimp in the house sauce). (small \$24.99) (large \$44.00)
Con cascara (with Shell) (small \$24.99) (large \$44.00)
Sin cascara (without Shell) (small \$27.00) (large \$47.00)

Camarones Kora:

Camarones fritos con ajo en salsa de la casa. (fried shrimp with garlic in the house sauce). (small \$24.99) (large \$44.00)

Chicharrón de pescado: (small \$22.99) (large \$40.00)

Trocitos de pescado empanizados, acompañado con guacamole.

Aguachiles:

Aguachile verde:

Camarones cocidos al limón con salsa verde de chile serrano (shrimp cooked with lime in serrano sauce). (small 15.99) (large \$30.00)

Aguachile rojo:

Camarones cocidos al limón en salsa de chile chiltepin (shrimp cooked with lime in chiltepin sauce). (small 15.99) (large \$30.00)

Aguachile Mixto:

Camarones con pulpo o camarones con cayo de hacha cocidos al limón con salsa verde o de chile chiltepin. (Shrimp with octopus or shrimp with ax callus cooked in lemon with serrano sauce or chiltepin sauce). (small \$25.99) (large \$50.00)

Aguachile trio:

Camarones, cayo de hacha y ceviche mixto cocido al limón con salsa de chile chiltepin. (Shrimp, ax callus, and mixed ceviche cooked in lime with chiltepin sauce). (\$48.00)

Aguachile mango:

Camarones con trocitos de mango cocidos al limón con salsa de mango y chile chiltepin. (Shrimp with mango pieces cooked in lemon with mango and chiltepin sauce). (small \$18.00) (large \$34.00)



CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.

MARISCOS



Delish
Seafood

Ostiones:

Ostiones:

Media docena o docena de ostiones (1/2 docena \$MKP)
en su concha. (half a dozen or a (1 docena \$MKP)
dozen oysters in their Shell).

Ostiones preparados:

Ostiones con camarón cocido, (1/2 docena \$MKP)
pulpo, pepino, tomate y cebolla (1 docena \$MKP)
en salsa roja. (oysters with cooked
shrimp, octopus, cucumbers, tomato,
and onion in red sauce).

Ostiones el Puerto:

Ostiones con camarón y pulpo, (1/2 docena \$MKP)
cocidos en salsa roja de la casa. (1 docena \$MKP)
(oysters with shrimp and octopus
cooked in the house red sauce).

Shots de Ostiones:

4 Shots de ostiones en un mix de (\$25.00)
clamato. (Oyster shots with
clamato mix)

Ostiones Pascual:

3 ostiones preparados, 3 ostiones (1 docena \$MKP)
con aguachile, 3 ostiones naturales
y 3 shots de ostiones. (oysters).

Ceviches:

Ceviche de Marlin:

Ceviche de Marlin con jugo de (small \$12.99)
limón, cebolla y tomate. (Marlin (Large \$23.99)
ceviche with lime juice, onion, and
tomato).

Ceviche de camaron:

Ceviche de camaron cocido al (small \$13.99)
limon o al vapor con cebolla, (Large \$24.99)
tomate, cilantro y pepino. (Shrimp
ceviche cooked in lime or steamed
with onion, tomato, cilantro, and
cucumber).

Ceviche Mixto:

Ceviche de camarón y pulpo (small \$18.99)
cocido al limón o al vapor con (Large \$28.99)
cebolla, tomate, cilantro, pepino y
Chile. (Shrimp and octopus ceviche
cooked in lime or steamed with
onion, tomato, cilantro, cucumber,
and serrano).

Ceviche el Puerto:

Ceviche de pescado, camarón, (\$23.99)
pulpo y ostión con cebolla, tomate,
cilantro, pepino, jugo de limón y
chile. (fish, shrimp, octopus, and
oyster ceviche with onion, tomato,
cilantro, cucumber, lime juice, and
serrano).

Ceviche de Pulpo:

Ceviche de pulpo con cebolla, (small \$MKP)
tomate, pepino, cilantro, chile y jugo (Large \$MKP)
de limón. (octopus ceviche with
onion, tomato, cucumber, cilantro,
serrano, and lime juice).

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS
MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN
MEDICAL CONDITIONS.

MARISCOS



Delish
Seafood



Tostadas:

Tostada de Marlín:

Tortilla dura con ceviche de Marlín. **(\$5.99)**
(hard tortilla with Marlin ceviche).

Tostada de Camarón:

Tortilla dura con camarón cocido **(\$6.99)**
al limón o al vapor. (hard tortilla
with shrimp cooked in lemon or
steamed).

Tostada de pulpo:

Tortilla dura con ceviche de pulpo. **(\$8.00)**
(hard tortilla with octopus ceviche).

Tostada el Puerto:

Tortilla dura con ceviche de marlín, **(\$9.99)**
imitación de jaiba, camarón y
pulpo. (hard tortilla with marlin,
crab imitation, shrimp, and octopus
ceviche).

Cócteles (cocktails):

Coctel de camarones:

Camarones, tomate, cebolla, cilantro **(\$17.00)**
y aguacate en salsa de tomate.
(shrimp, tomato, onion, cilantro,
and avocado in sweet tomato
sauce).

Coctel de Ostiones:

Ostiones, tomate, cebolla, cilantro **(\$25.00)**
y aguacate en salsa dulce de
tomate. (oysters, tomato, onion,
cilantro, and avocado in sweet
tomato sauce).

Coctel Mixto:

Camarón, pulpo, tomate, cebolla, **(\$18.00)**
cilantro y aguacate en salsa de
tomate. (shrimp, octopus, tomato,
onion, cilantro, and avocado in
sweet tomato sauce).

Coctel Mendigo:

Camarones con cascara cocidos **(\$12.00)**
en un caldo caliente con cilantro y
cebolla. (shrimp in Shell cooked in a
hot broth with cilantro and onion).

Coctel el Puerto Vuelve a la vida:

Camarón, imitación de jaiba, pulpo, **(\$25.00)**
ostiones y ceviche de Marlín.
(shrimp, crab imitation, octopus,
oysters and Marlin ceviche).

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS
MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN
MEDICAL CONDITIONS.

MARISCOS



EL PUERTO
SPORTS BAR

Delish Seafood



Caldos (broth):

Caldo Porteño:

Filete de pescado, camarón, patas de Jaiba, pulpo, Scallop y mejillones. (fish filet, shrimp, crab legs, octopus, scallop y mussels). (\$21.00)

Caldo de Langosta:

langosta, camaron, pulpo, vieiras y mejillones. (lobster, shrimp, octopus, scallops, and mussels). (\$MKP)

Caldo de Camarón:

Camarones con cascara o sin cascara. (shrimp with or without shell). (\$17.00)

Caldo de Langostinos:

langostinos con cascara (prawns er with shell). (\$MKP)

Caldo de Mojarra:

Tilapia, camarón, pulpo y mejillones (tilapia, shrimp, octopus, and mussels). (\$15.99)

Caldo de Huachinango:

Huchinango (Huachinango fish), camarón, pulpo y almejillones. (\$30.00)

Platillos de Camarones (shrimp dishes):

Camarones momias:

Camarones con queso y jalapeño envuelto en tocino. (Shrimp with cheese and jalapeño wrapped in bacon). (\$17.00)

Camarones empanizados:

camarones pelados pasados por harina y pan molido. (breaded shrimp) (\$15.99)

Brochetas de camarón:

Camarones, cebolla en salsa de ajillo, pimienta morrón rojo y verde. (shrimp, onion in garlic sauce, green and red bell pepper). (\$15.99)

Camarones al gusto:

Camarones pelados y salteados en salsa de su elección: a la diablo, al ajo, mantequilla, o al ajillo. (Shrimp sautéed in sauce of your choice: devil, garlic, ajillo or butter). (\$15.00)

Camarones Zarandeados:

Camarones con cascara en corte mariposa y asados en salsa de la casa. (shelled shrimp, butterfly cut and roasted in house sauce). (\$21.99)

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.



Delish
Seafood



Pescados fritos (Fried fish):

Mojarra frita:

Tilapia frita, acompañada con ensalada, arroz, papas fritas, pan de ajo o tortillas. (fried tilapia, accompanied with salad, rice, French fries, garlic bread or tortillas).

(\$15.00)

Mojarra al gusto:

Tilapia frita con salsa de su elección al ajo, a la diablo o al ajillo. (fried tilapia in sauce of your choice: garlic, devil or ajillo).

(\$17.00)

Huachinango frito:

Acompañado con ensalada, arroz, papas fritas, pan de ajo o tortillas. (fried Red Snapper accompanied with salad, rice, French fries, garlic bread or tortillas).

(\$45.00)

Huachinango al gusto:

Salsa de su elección a la diablo, al ajo, y al estilo (salsa de la casa). (Red Snapper in sauce of your choice: devil, garlic, styled (house sauce)).

(\$45.00)

Huachinango al chicharrón:

Huachinango con trocitos de huachinango capeados. (Red snapper with pieces of fried crackling fish).

(\$45.00)



Especialidades del Puerto

(Puerto specialties):

Huachinango al chicharrón: (\$45.00)

Huachinango con trocitos de huachinango capeados. (Red snapper with pieces of fried crackling fish).

Huachinango Zarandeado: (\$MKP)

Huachinango en corte mariposa asado en salsa de la casa. (Butterfly cut snapper roasted in house sauce).



Piña Rellena:

Camarón, pulpo, jaiba en crema de piña. (shrimp, octopus, crab in pineapple cream).

(\$21.99)

Filete Relleno:

Relleno de camarón, pulpo, jaiba, pimientos y hongos, gratinados con queso mozzarella. (stuffed with shrimp, octopus, crab, bell peppers and mushrooms, gratin with mozzarella cheese).

(\$20.99)

MARISCOS



CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.



Salmon a la Parrilla:

Filete asado a la parrilla (\$21.99)
acompañado con ensalada, arroz,
papas fritas y pan de ajo. (Grilled
salmon fillet accompanied with
salad, rice, French fries, and garlic
bread.)

Salmon al gusto:

Filete de Salmón con salsa de su (\$24.99)
elección: crema de hongos, crema
de piña, mango habanero. (salmon
fillet in sauce of your choice:
mushroom cream, pineapple
cream, or habanero mango).

Salmon Zarandeado:

Filete de salmón asado a la parrilla (\$24.99)
con salsa de la casa. (grilled salmon
fillet with house sauce).

Filete al gusto:

Filete de pescado con salsa de su (\$20.99)
elección a la diablo, al ajillo, al ajo
en crema de hongos o empanizado.
(fish fillet in sauce of your choice:
devil, ajillo, garlic, mushroom
cream or breaded).

Filete a la Plancha:

Filete de pescado a la plancha (\$16.50)
acompañado con ensalada, arroz,
papas fritas, pan de ajo o tortillas.
(grilled fish fillet accompanied
with salad, rice, French fries, garlic
bread or tortillas).

Pulpo a las brasas:

Pulpo asado acompañado con (\$38.99)
arroz, verduras cocidas y pan de
ajo. (Roasted octopus served with
rice, cooked vegetables, and garlic
bread).

Pulpo Porteño:

Pulpo entero salteado con hongos, (\$38.99)
cebolla, pimientos en salsa de la
casa. (Whole octopus sautéed with
mushrooms, onion, peppers in
house sauce).

Del Chef:

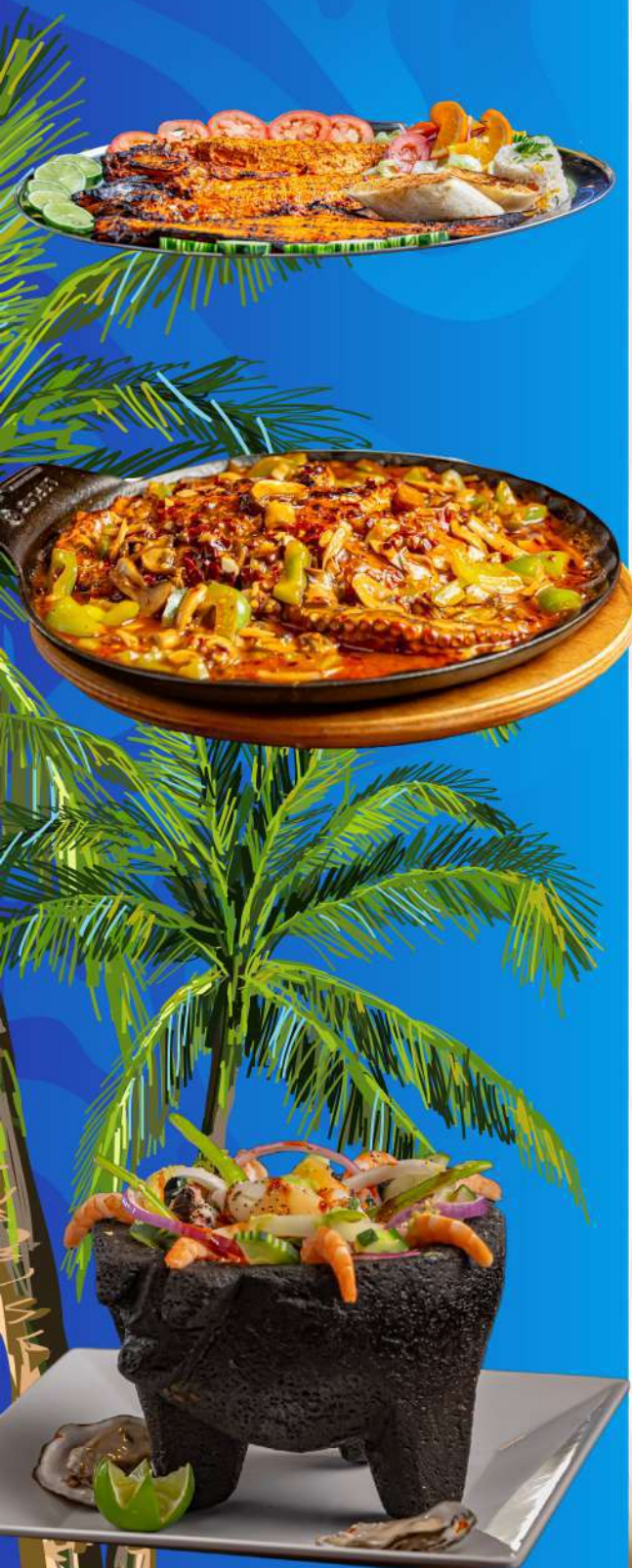
Langosta rellana:

langosta rellena de camarón, pulpo (\$MKP)
y jaiba en crema de hongos.
(Lobster stuffed with shrimp,
octopus, crab in mushroom cream).

Cola de langostas al gusto:

Cola de langosta con salsa de su (\$MKP)
elección a la diablo, al ajo, al ajillo,
crema de hongos o crema de piña.
Acompañada con verdura cocida, arroz
y pan de ajo. (Lobster tail with the sauce of
your choice deviled, garlic, ajillo, mushroom
cream or pineapple cream. Accompanied
with cooked vegetables, rice, and garlic bread)

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS
MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN
MEDICAL CONDITIONS.





Delish Seafood



MARISCOS



Molcajete caliente:

Pulpo, camarón, filete de pescado y patas de jaiba en salsa de la casa. (octopus, shrimp, fish fillet, and crab legs in house sauce) **(\$38.99)**

Molcajete frio:

Ceviche de camarón, camarón cocido, pulpo y cayo de hacha. (shrimp ceviche, cooked shrimp, octopus, and ax callus). **(\$38.99)**

Charolas:

Langostinos (prawns): (small \$MKP) (large \$MKP)

Langostinos kora: (small \$MKP) (large \$MKP)
Langostinos salteados en salsa kora. (prawns sautéed in kora sauce).

Patas de jaiba al gusto: (small \$MKP) (large \$MKP)
Patas de jaiba en salsa de su elección a la diablo, al ajillo, al estilo, al ajo, a la cucaracha, a la mantequilla, y al kora. (crab leg with sauce of your choice deviled, garlic, style (house sauce), cucaracha, butter, or kora).

Mejillones al gusto: (\$33.00)
A la diablo, al ajillo, al estilo, al ajo y a la cucaracha. (mussels with sauce of your choice: deviled, style, garlic, or cucaracha).

Charola mixta: (\$48.99)
Camarones cucarachas y camarones kora. (shrimp cucarachas y koras).

Charola trio: (\$MKP)
Cola de langosta rellena, langostinos y mejillones. (stuffed lobster tail, prawns and mussels).

Six botanero: (\$MKP)
Seis cervezas de su elección y ceviche mixto. (six beers of your choice and mixed ceviche).

Mariscada porteña: (\$MKP)
Langosta al gusto, filete empanizado, camarones empanizados, camarones momias, camarones diablo, chapuzón, mojarra y huachinango. (lobster, breaded fish fillet, breaded shrimp, mummy shrimp, deviled shrimp, cha puzón, mojarra, and red snapper).



CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.

MARISCOS



Delish
Seafood



Pasta:

Fetuccini Alfredo:

Pasta fetuccini con pollo o camarón en crema Alfredo con hongos y pimientos. (Fettuccini pasta with chicken or shrimp in Alfredo cream with mushrooms and peppers). **(\$18.00)**

Pasta vegetariana:

Pasta con vegetales en salsa de su elección, Alfredo o de la casa. (pasta with vegetables in a sauce of your choice, Alfredo, or house sauce). **(\$18.00)**



Del grill:

Churrasco:

Corte de res asado a la parrilla acompañado con ensalada, arroz, papas, chimichurri o pico de gallo. (Grilled cut of beef accompanied with salad, rice, potatoes, chimichurri or pico de gallo). **(\$24.00)**

Bistec encebollado:

Carne asada con cebolla, acompañado con arroz, frijoles, tortillas y ensalada. (Grilled meat with onion, accompanied with rice, beans, tortillas and salad). **(\$17.99)**

Pechuga a la plancha:

Pechuga de pollo a la plancha, acompañada con ensalada, frijoles, arroz y tortilla. (Grilled chicken breast, accompanied with salad, beans, rice and tortilla). **(\$14.99)**

Fajitas texanas:

Fajitas de carne, pollo y camarón con cebolla y pimientos acompañadas con arroz, frijoles, ensalada y tortillas. (Beef, chicken and shrimp fajitas with onion and peppers accompanied with rice, beans, salad, and tortillas). **(\$23.00)**

Fajitas de carne:

Carne asada con cebolla y pimientos, acompañada con arroz frijoles, ensalada y tortilla. (beef with onion and peppers, served with rice, beans, salad and tortilla) **(\$20.00)**

Fajitas de pollo:

Pollo con cebolla y pimientos acompañada de arroz, frijoles, ensalada y tortillas. (Chicken with onion and peppers accompanied by rice, beans, salad, and tortillas). **(\$16.00)**

Fajitas de camarón:

Camarón con cebolla y pimientos, acompañado con arroz, frijoles, ensaladas y tortillas. (shrimp with onion and peppers, served with rice, beans, salads and tortillas). **(\$22.00)**

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.



Delish
Seafood

Fajitas mixtas:

Fajitas de carne y pollo con cebolla y pimientos acompañado con arroz, frijoles, ensalada y tortillas. (Beef and chicken fajitas with onion and peppers served with rice, beans, salad, and tortillas). **(\$22.00)**

Menú de niños (Kids Menu):

#1:

Camarones a la plancha con arroz o papas fritas. (grilled shrimp with rice or French fries). **(\$7.00)**

#2:

Nuggets de pollo con papas o arroz. (chicken nuggets with rice or French fries). **(\$6.00)**

#3:

Quesadilla con papas fritas o arroz. (quesadilla with rice or French fries). **(\$7.00)**

#4:

Taco de pollo o carne con arroz o papas. (chicken or beef taco with rice or French fries). **(\$5.50)**

Postres (Desserts):

Flan **(\$5.00)**

Pastel 3 leches **(\$6.00)**

Churros con helados **(\$6.00)**

Brownie a la moda **(\$7.50)**

Acompañantes (sides):

Arroz **(\$3.00)**

Papas fritas **(\$4.00)**

Pan de ajo **(\$3.50)**

Vegetales al vapor **(\$4.00)**

Pico de gallo **(\$2.00)**

Frijoles **(\$4.00)**

Ensalada **(\$4.00)**

Tortillas **(\$3.00)**

Aguacate **(\$2.50)**

Crema **(\$2.00)**

MARISCOS



CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.