Su MARISQUERO de CONFIANZA Recomienda

Mi Compa

CHAVA

BARRA FRÍA

Ostiones y Almejas para levantar presión.
(naturales o rasurados, acompañados de nuestra salsita arremangapelos y limones)

OSTIONES

Pregunté por nuestra variedad de ostiones "para levantar presión" por media docena o docena "

Todos nuestros platos están sujetos a disponibilidad de los mares mexicanos y nuestros pescadores.

ALMEJAS

(por pieza)

Todos nuestros platos están sujetos a disponibilidad de los mares mexicanos y nuestros pescadores

Almeja Chocolata
Almeja Chocolata buceada en Laguna Manuela, Guerrero Negro, Baja California Sur. $100

Almeja Especial
Almeja de su preferencia, con callito de hacha, chilito serrano, sal, pimienta, salsita marisquera y limones. $195

Almeja Tripona
Almeja de su preferencia con camarón cocido, pulpo, callo de lobina y salsa de nuestro ceviche consentido "Tripón", sal, pimienta y limones. $185

ACA le CURAMOS TODOS sus MALES

CEVICHES Y AGUACHILES

Todos nuestros platos están sujetos a disponibilidad de los mares mexicanos y nuestros pescadores

Ceviche Tripón
Callo de lobina, callo de hacha, camarón cocido, camarón crudo, pulpo, chile serrano, limón, cilantro y chile chiltepín. (El Consentido) 270gr $495

Durito Estilo Nayarit
Con camarón de Topolobampo curtido, con su cebollita, pepino, zanahoria, aguacatito, mayonesa, camarón crudo y salsita marisquera. 300gr por una pieza $375

Aguachile Verde de Camarón
Camarón crudo de Topolobampo, Sinaloa, aguachile verde, pepino, cebolla morada y chile serrano. 180gr $290

Aguachile Negro de Camarón
Camarón crudo de Topolobampo, Sinaloa, aguachile negro, cebolla morada, pepino, aguacate y chile chiltepín verde. 180gr $290

"Chocomil"
Camarón cocido y crudo, pulpo, camarón chino, callo de hacha, salsa bruja, aguacate con su salsita coctelera especial del compa, galletitas para acompañar. 160gr $330

SACHIMIS Y BOTANAS

Todos nuestros platos están sujetos a disponibilidad de los mares mexicanos y nuestros pescadores

Callo de Hacha pa´Picar
De Yáboros Sonora con pepino, cebolla morada, limón y chiltepín. 300gr $590

TOSTADAS BIEN REPORTADAS

Cachetona
Con ceviche de pescado y callo Catarina, camarón curtido, camarón cocido, mayonesa mañosa y camarón crudo, callo de hacha, va a bañada con soya ahumada, limón, chile serrano y Chiltepín. 1pz. 285gr $295

Tostada De Atún
Atún aleta Amarilla, Vinagreta de soya, algo Wakame y salsa Macha 1pz. 90gr $295

Chapita
Ensalada de pargo mulato, jurel, pulpo, aguacate, salsa macha salsa marisquera de la casa y limón 1 pz. 160gr $275

De callo de hacha en aguachile
En la playa "las bocas", Sonora, con paté de corvina ahumado su pepinito y cebolla morada. 1pz 150gr $360

Tostada "Pinicuchi"
Camarón curtido con chile Chiltepín y Serrano, aguacate y camarón crujiente con mayonesa Chuky. 170gr $275

Tostada de ceviche verde de sierra
Al estilo "CHICO VÁZQUEZ" de Guaymas Sonora, con su aguacatito y salsa arremanga pelos. 1pz 120gr $175

La reina de la casa:

Señora Torres
Callo de hacha, camarón crudo, camarón cocido, pulpo, atún aleta amarilla, cebolla, pepino, aguacate y salsita de chile morita. 350gr $690

BARRA CALIENTE

TACOS CHUKYS

Todos nuestros platos están sujetos a disponibilidad de los mares mexicanos y nuestros pescadores

Taco de Ostión
Ostión tempurizado, salsa mexicana, aderezo de cilantro con serrano y wakame 170gr $165

Taco de Botete
Botete frito, mayonesa enchilosita, ensaladita de coco de cuchara, cilantro, col blanca, cebolla morada y limón 170gr $135

Costra de Camarón
Costra de queso con camarón, frijol, chipotle, cebolla morada encurtida, aguacate y cilantro en tortilla de harina hecha en casa 200gr $145

Quesadilla de Birria de Pescado
queso asadero, cebolla blanca en escabeche con orégano y cilantro 115gr $155

Lorenza de Pulpo
Servida en tortilla de maíz dorada, frijoles meneados con chile colorado, queso asadero, pulpo enchilado, guacamole, salsa martajada de chile pasilla oaxaqueño, salsa mexicana y limón 345gr $245

Albóndigas de Camarón
En caldito de jitomate, calabacitas y zanahoria. Acompañado con arroz, mayonesa y tortillas de harina. 6pzas. $375

Caldito 7 Mares
Bien bueno! Lo servimos con calabacita, zanahoria, pulpo, caracol, camarón, jaiba, pescado y camarón jumbo, acompañado de arroz y tortillas 300ml $360

ZARANDEADOS

Todos nuestros platos están sujetos a disponibilidad de los mares mexicanos y nuestros pescadores

Pescado Zarandeado
Preparado con mayonesa zarandeada y cebolla, lo acompañamos con salsa martajada de chile pasilla, frijoles de olla, arroz, ensalada, cebollitas encurtidas, tortilla hecha en casa y tortillas de harina. (pregunte a su mesero por gramaje) cada 100gr $135

Camarones Zarandeados
Acompañados de salsa macha, aguachile verde y limones. (De temporada pregunte por existencia) 450gr $650

Chicharrón de Pescado
Ensalada de col, pepino, jitomate, mayonesa maniaca, arroz, aguacate, limones, acompañado de tortillitas (pregunte a su mesero por gramaje) cada 100gr $125

LO DULCE

Flan de Queso con Cajeta 100gr $130

Plátano A La Leña 1pz entero $95
Plátano macho a la leña, dulce de leche, crema de rancho y sal de Cuyutlán.

Nieve de Chorro de Coco 200gr $140
Dulce de leche de coco y cocadas de coco flameadas.

Coyota Sonorense $150
Relleno de piloncillo, sudada a la parrilla, con helado de jamoncillo de Dulces de Ures Sonora.

Cheve Siempre HELADA

Palomilla
cheve pisteable pilsner con mezcal azul 355ml $120
¡Tómese bien helada!

Pacifico 355ml $65
Pacifico Light PT 355ml $65
Modelo Especial 355ml $65
La crema de la cerveza
Pacifico Ampolleta 210ml $45
Victoria 355ml $65
Vaquita Marina (pale ale) 355ml $135
Cerveza Bichola (Mexican pale lager) 355ml $135
Modelo 0 355ml $55
Colima 0 (ipa) 355ml $120

EXTRAS
No incluye cerveza

Vaso de Clamato 300ml $75
Clamato Extra 180ml $35
Michelada Extra 15ml $10
Cubana Extra 15ml $20
Escarcha Especial $15

Pura Champán Mazatleca
Cerveza Pacífico Ballena 940ml $220
"Si no está helada regresela"

REFRESCOS Y AGUAS

Limonada 350ml $55
Naranjada 350ml $55
Coca Cola 355ml $50
Coca Cola Sin Azúcar 355ml $50
Coca Cola Light 355ml $50
Sprite 355ml $50
Sprite Zero 355ml $50
Fresca 355ml $50
Peñafiel Mineral 355ml $50
Mineral Ciel 355ml $50
Mineral Topo Chico 355ml $60
Agua Ciel Natural 355ml $30
Té Helado de Jazmín 350ml $60
Vaso de Agua de Naranjita 350ml $50
Vaso de Agua de Horchata de Coco 350ml $60
Agua Franca Mineral 650ml $115
Tonicol 600ml $65

JUGOS CURATIVOS

Doble Canala 135ml $200
Absolut Tabasco, jugo de tomate ahumado, clamato + Pacífico 355ml y su almeja chocolata.

Chutama 90ml $320
Shot de Mezcal Marín y Marín, 3 ostiones, jugo mañoso y salsita arremangapelos.

Compa Miche 60ml $225
Mezcal Marín y Marín 15ml, Camarón Zarandeado, Clamato, salsa Marisquera, Pacífico 355ml.

Chava Cheve $145
1pza de Ostión con su aguachile verde, cebolla y pepino escarchada con chile en polvo, Pacífico 355ml.

Cheve Chola 60ml $290
Cheve con camarón, callo de lobina, pulpo, chile serrano, limón, pepino y Clamato, Pacífico 355ml.

Michelada Especial 250ml $130
Mix de tomate ahumado con salsa de la casa, escarcha con polvo de camarón y chile colorado, cerveza a tu elección: Pacífico o Victoria 355ml.

COCTELES DEL COMPA

Aperol Spritz 300ml $185
Aperol, Vino Espumoso, Agua Mineral

Satán Vermut 90ml $190
Satán Mazcal, Vino Tinto, Romero, Clavo, Canela, Naranaja, Azúcar, Ajenjo, Nuez.

Passi Margarita 300ml $165
Tequila Altos Infusionado Cítricos, Mezcal Marín & Marín Espadín, maracuyá y limón verde.

Mochis Spritz 300ml $180
Vermouth,vino blanco, pepino y carbonatado.

Anana Taro 300ml $160
Calpis, jugo de piña, agua de coco, crema de coco, taro, Ron Havana 3, Ron Valdeflores.

La Ventana 200ml $170
Sake Nami Junmai, Amarás Joven, Aperol, Té Quinto English B.F, Maracuyá, Ginger Beer.

Isla Martin (sin alcohol) 300ml $130
Agua de naranjita, shrub de tamarindo, almave, toque de limón.

Saladito Spritz 185 ml $180
Gin Beefeater Dry, Bitter de lima, Vino Espumoso Cinzano, Agua Mineral, Jarabe Natural y Salmuera De Aceituna

Margarita Slushi 250 ml $190
Tequila Cascahuin blanco, licor de naranja agria, jarabe de agave y jugo de cítricos

La Chora 300 ml $180
Shervet con aceite y limón amarillo, infusión de té de rosas, manzana y piña, Ron Havana 3 y Chartreuse amarillo.

PAL DESEMPANCE

Coco Maniaco 1pza $280
Con ron Havana 3 años o gin Beefeater 45ml y coco fresco.

Falso Carajillo 135ml $150
Shakeado 200ml
Bailey's, Agua de Horchata de Coco y Matcha.

Carajillo 135ml $160
Shakeado 200ml
Licor 43 45ml. y expresso.

Café Americano 180ml $50
Café Expreso 75ml $50
Café Expreso Doble 150ml $90
Capuchino 180ml $55

MARISCOS SI HAY Siempre Frescos

• PULPO • CALLO DE HACHA • CARACOL BURRO • CAMARON • OSTIONES • ALMEJAS •

VINO

BLANCOS

The Crystal Ship
Valle de Guadalupe, B.C / Sauvignon Blanc Natural
Copa 150ml $220 Botella 750ml $1,100

Piscis
San Luis Potosí / Chardonnay
Copa 150ml $200 Botella 750ml $900

CHINGUERES

60ml por copa

Destilados Mexas 60ml	
Nami Junmai (sake sinaloense)	$220
La Venenosa Tabernas (Raicilla)	$145
Eterno Embrujo (Raicilla de la Costa)	$280
Atarraya Guadalupe	$280
Atarraya Adrian	$280
Atarraya Federico	$280
Mezcal 60ml	
Satán Mezcal Temporada	$190
Amarás Joven	$160
Vago Madrecuish Cuish	$180
Siete Misterios Espadín - Tobalá	$290
Marin & Marin Espadín	$145
Tequila 60ml	
Altos Blanco	$160
Altos Reposado	$190
Cascahuin Blanco	$175
Cascahuin Añejo	$260
Cascahuin Tahona	$260
Don Julio 70	$290
Tierra Noble Cristalino	$220
Gin 60ml	
Beefeater Dry	$160
Vodka 60ml	
Absolut Azul	$95
Absolut Tabasco	$95
Ron 60ml	
Havana 3 Años	$140
Havana 7 Años	$170
Zacapa 23	$300
Bacardi Blanco	$120
Whisky 60ml	
Chivas 12	$220
Glenfiddich 18	$630
Jameson	$140
Johnnie Walker Black	$245
Jack Daniel´s	$155
Brandy & Otros 60ml	
Torres 10	$150
Licores & Aperitivos 60ml	
Bailey´s	$130
Campari	$120
Licor 43	$120
Sambuca Vaccari Nero	$130
Fernet Branca	$140
Anis Cadenas	$120
Carpano Rosso	$120
Chartreuse Amarillo	$260
Frangelico	$110
Alma Finca	$120
Aperol	$140
Satan Vermut	$190

El consumo de pescados y mariscos crudos o poco cocidos pueden incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria.

Su consumo es absoluta responsabilidad del consumidor.

Por favor avise si alguien de su grupo Tiene alguna alergia.

Los Gramajes exhibidos son de la proteína en crudo y son aproximados.

Todos nuestros platos están sujetos a la disponibilidad de los mares mexicanos y nuestros pescadores.

La propina es opcional más no obligatoria en este establecimiento.

Se aceptan pagos en efectivo y todas las tarjetas bancarias incluyendo Amex, Visa y Mastercard sin comisiones.

Los precios incluyen IVA y son en moneda nacional.