



MENU

P A L A P A



NUESTRA HISTORIA

Nuestro gran proyecto y tradición inició en el **año de 1994** en la ciudad de **San Francisco de Campeche, Campeche**. Donde el día **24 de abril del mismo año**, se creó el primer estabón por nuestro fundador **Eduardo Tuz Chablé**, llamado **"El Langostino"**, en nombre de una especie de camarón de gran tamaño con caparazón semiduro, y por ser **el camarón** uno de los **principales platillos** de nuestro restaurante.

Poco a poco el negocio fue creciendo y, **con base al éxito y experiencias obtenidas** en el transcurso de **dos años** gracias a su esfuerzo, tenacidad y visión, daba **el primer gran paso** para transformar un pequeño negocio coctelero en un **gran restaurante** que hoy conocemos con la misión de resaltar el estilo de la comida regional, preparada **a base de pescado, camarón y mariscos de la más alta calidad, fresca y variedad**.

Fortaleciendo su posicionamiento en Campeche, logró que sus comensales y amigos lo identifiquen por más de **20 años** como **"La mejor cocina de Campeche"**.

Una charla amena acompañada de su bebida favorita será **la mejor excusa** para visitar **la mejor cocina mexicana de mariscos con el sazón del sureste**.

Gracias por visitarnos, disfrute de su platillo.



ENTRADAS



Ensalada

MEDIANA **\$195.00**

GRANDE **\$285.00**

Camarón (pacotilla - camaroncito), caracol (negro), jaiba, ostión y mixta.

Ensalada de caracol (rojo)

MEDIANA **\$235.00**

GRANDE **\$345.00**

Ensalada de pulpo (por temporada)

MEDIANA **\$275.00**

GRANDE **\$375.00**

Kibis

CAMARÓN **\$185.00**

QUESO **\$155.00**

Bolitas de harina de trigo mezclado con camarón o queso, acompañado de cebolla picada.

Orden de cotzitos de pollo

\$75.00

Tacos de tortilla rellenos de pollo bañados de tomate.

Crema de ostión

\$165.00

Suculenta crema de especias con ostión que le dan un gusto perfecto a su paladar.

Crema de camarón

\$165.00

Deliciosa crema de especias, mezclada con el mejor camarón selecto.

Dip de ajo

\$95.00

Mezcla de cremas, especias y ajo.

Jaibas a la mantequilla

\$185.00

Jaibas bañadas a la mantequilla y salteadas a la plancha, servidas en una cama de arroz.

Ostión Rockefeller

\$230.00

Rico ostión cocido en especias, apio y queso crema.

Nuestros precios incluyen I.V.A. • La propina no está incluida.
La propina no es una obligación, es un agradecimiento al buen servicio.

Empanadas mixta **\$195.00**

Empanadas de cazón **\$185.00**

Empanadas de queso **\$165.00**

Empanadas de camarón **\$195.00**

Raya frita **\$175.00**

Cazón frito **\$215.00**

CÓCTELES

Camarón (pacotilla - camaroncito), caracol (negro), jaiba, ostión y mixto.

Cóctel **CH \$165.00** **m \$225.00** **G \$285.00**

Cóctel (caracol rojo) **CH \$185.00** **m \$225.00** **G \$285.00**

Cóctel pulpo (temporada) **CH \$175.00** **m \$265.00** **G \$315.00**

COMPLEMENTOS

Frijol (refrito) **\$45.00**

Guacamole **\$100.00**

Plátano (frito) **\$65.00**

Papas a la francesa **\$80.00**

Tortillas a mano (orden) **\$35.00**

Ensalada verde **\$80.00**

salsa extra Queso, aurora, mojo de ajo o champiñón **\$35.00**



Nuestros precios incluyen I.V.A. • La propina no está incluida.
La propina no es una obligación, es un agradecimiento al buen servicio.



COMIDAS



ARROZ Y SOPAS

Arroz con camarón

\$225.00

Arroz con mariscos

\$225.00

Arroz a la tumbada

\$225.00

Arroz natural

\$55.00

Sopa de mariscos

\$225.00

Sopa de camarón

\$225.00

Sopa Azteca

\$165.00

CHILPACHOLE

Camarón

\$225.00

Mixto

\$225.00

Jaiba

\$225.00

ESPECIALIDAD

Cóctel Langostino

\$425.00

Especialidad de la casa con una mezcla de camarón de línea, caracol rojo, filete de pescado, pulpo, calamar y jaiba, servido en su punto de cocción.

Camarones Langostinos

\$425.00

Ricos camarones montados en chile poblano, bañados en crema, champiñón y el toque delicioso del azafrán.



Nuestros precios incluyen I.V.A. • La propina no está incluida.
La propina no es una obligación, es un agradecimiento al buen servicio.



CAMARONES

Camarón al coco

\$325.00

Deliciosos camarones empanizados con coco rallado, acompañados de mermelada de manzana elaborada por nuestro chef.

Camarones a la red

\$335.00

Camarones empanizados rellenos de queso, envueltos con tocino y jamón acompañados de una rica salsa de plátano, arroz y verduras.

Camarones Ángeles a caballo

\$335.00

Camarones envueltos con tocino, queso, cocidos a la mantequilla y salsa inglesa. Cubiertos en papel aluminio acompañados con salsa de queso, arroz y verduras.

Camarón al Mojo de Ajo

\$325.00

Camarones sofritos en una deliciosa salsa de mojo de ajo.

Camarón Fantasía

\$335.00

La mejor combinación de camarones empanizados al coco y gambas con la mejor salsa de yogurt o manzana.

Camarones rellenos de Jaiba

\$355.00

Camarones rellenos de jaiba, pimiento morrón y cebolla. Empanizados y cubiertos con la mejor salsa de queso.

Camarón al queso

\$335.00

Camarones rellenos de queso, envueltos con tocino y cocidos a la plancha.

Camarón empanizado

\$310.00

Camarones seleccionados y de la mejor calidad, acompañados de verduras al vapor y aderezo.

Camarones a la Gamba

\$335.00

Camarones rellenos de queso, cubiertos con tocino, capeados y acompañados con aderezo de chipotle.

Ceviche de camarón

\$285.00

Camarones al natural, curtidos con limón, sal, pimienta y ajo. Servidos en un plato acompañados con cebolla morada.

Nuestros precios incluyen I.V.A. • La propina no está incluida.
La propina no es una obligación, es un agradecimiento al buen servicio.





DE TEMPORADA

Disfruta tu pescado frito, a la plancha, asado, a la tínkinchic, relleno o al mojo de ajo.

Huevo de corvina • Hueva de lisa • Manos de Cangrejo
Pargos Boquinete • Pámpanos • Sierra • Robalo • Langosta
Caracol Pulpo • Calamar • Jaibas

COCINA LANGOSTINO

Brocheta Mar y Tierra	\$300.00
Deliciosa combinación de carnes y camarones hechos en brocheta y cocidos a la plancha.	
Parrillada de Mariscos	\$325.00
Combinación perfecta de filete a la plancha, pulpo, jaiba a la mantequilla, calamar, acompañada de una ensalada fresca.	
Ostión empanizado	\$185.00
Jaibas rellenas de marisco	\$350.00
Mariscada Chica	\$1,800.00
Mariscada Mediana	\$2,800.00
Mariscada Grande	\$3,800.00



Nuestros precios incluyen I.V.A. • La propina no está incluida.
La propina no es una obligación, es un agradecimiento al buen servicio.



COCINA CAMPECHANA

Pan de cazón

\$225.00

Tortillas hechas a mano rellenas de frijol y cazón, cubiertas con una deliciosa salsa de tomate. *La mejor tradición campechana.*

Empanadas de Jaiba

\$185.00

Chiles rellenos de cazón

\$225.00

Chiles rellenos de mariscos

\$285.00



PASTAS

Espagueli marinera

\$270.00

La mejor pasta cocida con camarón, pulpo y calamar con salsa a base de crema.

Espagueli a la mostaza

\$265.00

Pasta con salsa de crema a la mostaza con camarón de línea.

Espagueli italiano

\$170.00

Pasta clásica de carnes frías y salsa de crema de tomate.



Nuestros precios incluyen I.V.A. • La propina no está incluida.
La propina no es una obligación, es un agradecimiento al buen servicio.

Espagueti boloñesa

\$175.00

Rica pasta con carne y salsa de crema de tomate.

Espagueti Alfredo

\$185.00

Deliciosa pasta con base de salsa Alfredo y carnes frías.

CARNES Y AVES

Filete lampiqueña 250 g

\$295.00

Carne de la mejor selección servida sobre un sartén caliente, acompañada de enchiladas de mole y cebollas salteadas.

Filete de pollo al gusto 200 g

\$225.00

Gordon Blue 200 g

\$255.00

Brocheta de res 250 g

\$295.00

Fajitas de res 250 g

\$295.00

Filete Migñon 250 g

\$295.00

Puntas al albañil 250 g

\$295.00

Puntas a la mexicana 250 g

\$295.00

Steak a la pimienta 250 g

\$295.00

Arrachera 300 g

\$375.00



Nuestros precios incluyen I.V.A. • La propina no está incluida.
La propina no es una obligación, es un agradecimiento al buen servicio.

PREMIUM

FILETES

Siete Mares 200 g CORVINA **\$325.00** BOQUINETE **\$395.00**

Filete de pescado relleno de mariscos, capeado y bañado con la mejor salsa de chile, con un camarón de línea para pelar.

New Orleans 200 g CORVINA **\$325.00** BOQUINETE **\$395.00**

Jugoso filete de pescado a la plancha con camarón y gratinado con queso.

Menier 200 g CORVINA **\$225.00** BOQUINETE **\$395.00**

Delicioso filete cocido a la mantequilla, perejil y cebolla.

Veracruzana 200 g CORVINA **\$285.00** BOQUINETE **\$395.00**

Filete de pescado a la plancha con tomate, chile morrón, cebolla y una cabeza de ajo.

Empanizado 200 g CORVINA **\$245.00** BOQUINETE **\$395.00**

A la mantequilla 200 g CORVINA **\$225.00** BOQUINETE **\$395.00**

Al mojo de ajo 200 g CORVINA **\$245.00** BOQUINETE **\$395.00**

A la plancha 200 g CORVINA **\$245.00** BOQUINETE **\$395.00**

Al vino blanco 200 g CORVINA **\$255.00** BOQUINETE **\$395.00**

Tikinchi 200 g CORVINA **\$255.00** BOQUINETE **\$395.00**

Relleno de mariscos 200 g CORVINA **\$325.00** BOQUINETE **\$425.00**

Relleno de camarón 200 g CORVINA **\$325.00** BOQUINETE **\$425.00**

FILETE DE SALMÓN **\$385.00**



POSTRES

Flan Napolitano.	\$85.00
Conserva de nance	\$85.00
Concerva de ciricote	\$85.00
Concerva de ciruela	\$85.00
Macedonia	\$95.00
Helados	\$95.00

