

ENTRADAS



- Birria de Marlin** 150 GRS 185
Birria preparada tradicionalmente con fondo de res y especias. Servida con nuestro guiso de Marlin
- Guacamole** 200 GRS 145
- Brusqueta de Aguacate** 210 GRS 175
Pan tostado de masa madre con queso de cabra, cubos de aguacate, tomate cherry y aceite de oliva
- Sashimi de Atún** 120 GRS 200
Láminas de atún fresco sobre una cama de ensalada de algas, jengibre curtido y wasabi al lado, servido con salsa de té de soya
- Calamar Frito** 150 GRS 175
Aros de calamar frito salteados y chiles tostados, servidos con aderezo de betabel
- Tartar de Atún** 110 GRS 220
Cubos de atún fresco marinado con nuestra receta especial sobre una torre de aguacate en cubos servido con won-ton al lado
- Rollos Primavera (2 pzas)** 165
Dos rollos de hoja de arroz, rellenos de vegetales crujientes, ajonjolí, servido con salsas de té de soya y salsa de jengibre y cacahuete hecha en casa
CON CAMARÓN 190
- Chicharron de Pescado** 150 GRS 235
Chicharrón de pescado estilo Nayarit, acompañado de ensalada de aguacate y salsa martajada, servido con tortillas
- Sopes de Pulpo (3 pzas)** 90 GRS 245
Tres sopecitos hechos en casa, rellenos de pulpo salteado en trozos, salsa de molcajete, cebolla curtida en cima



TOSTADAS

Proteína de su elección acompañado de vegetales frescos, marinado con la receta especial de la casa.

- Tostada de camarón** 75 GRS 75
- Tostada de pulpo** 75 GRS 95
- Tostada de caracol** 75 GRS 65
- Tostada de callo** 75 GRS 100
- Tostada de Atún** 75 GRS 90
Atún fresco en cubos, marinado en salsa de soya con tomate, cebolla y pepino aceite de oliva y poro frito como decoración
- Tostada de Atún Serrano** 75 GRS 90
Atún fresco en cubos, marinado en salsa de soya con pepino, cebolla y chile serrano en rodajas, aceite de oliva y poro frito como decoración
- Tostada de Marlin** 75 GRM 70
Guiso especial de Marlin servido con aguacate y cebolla curtida encima

CEVICHE & AGUACHILES



- Ceviche Verde** 180 GRS 245
Pescado crudo en cubos marinado en limón con cebolla morada, pepino y rodajas de chile serrano con un toque de aceite de oliva y aguacate encima
- Ceviche Tradicional de Pescado** 180 GRS 245
Cubos de fresco pescado crudo marinado en jugo de limón con cebolla morada, jitomate, pepino, cilantro y su clásico aguacate encima
- Ceviche de Camarón** 150 GRS 255
Camarón crudo picado en trozos curtido en una deliciosa salsa especial de la casa mezclado con cebolla morada, pepino, apio, cilantro y aguacate en la mezcla
- Aguachile Verde** 180 GRS 265
Camarón entero crudo marinado con salsa de aguachile tradicional de Nayarit, con pepino, cebolla morada y aguacate en rebanadas
- Aguachile Tatemado** 180 GRS 265
Camarón entero crudo marinado con nuestra salsa especial de tomate tatemado, servido con pepino, cebolla morada y aguacate encima

ALMEJAS & OSTRAS

- Pieza Almeja Reyna** 95
Disponibilidad por temporada
- Orden de Callo de Hacha** 300
Disponibilidad por temporada
- Pieza de Ostion Fresco** 40
Ostiones orgánicos en su concha extraído de la Laguna de San Ignacio en BCS, Calidad de exportación

CARNES

- New York** 350 GRS 395
Cocinada a la parrilla, servido con su elección entre espárragos, papas y cebollita cambray salteadas o puré de papas.
- Arrachera** 300 GRS 265
- Filete Mignon** 200 GRS 315
Filete a la parrilla con tocino en el contorno.

SOPAS

- Sopa de Almejas** 265
Crema especial a base de mejillones y camarón con vegetales en cuadritos y su clásico toque de tocino, servida en un bowl de pan
- Crema de Espinacas** 185
Tradicional crema de espinacas servida con crotones de panela fresca



BUCERIAS - SAYULITA - SAN PANCHO
@BARRACUDACOCINADELMAR

*EL CONSUMO DE CARNES, POLLO, PESCADOS, MARISCOS O HUEVO CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR SU RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI SE TIENE CIERTOS PADECIMIENTOS.

TACOS

Tacos de Camarón ó Pescado 60	60
<i>Su elección entre capeados o a la plancha, servidos en tortilla de maíz, con ensalada de col, cebolla morada y un poco de mayonesa</i>	
Taco Barracuda 60 GRS	60
<i>Taco dorado de guiso de marlín, servidos con vegetales curtidos encima</i>	
Taco Barracuda Especial 60 GRS	90
<i>Taco dorado de guiso de marlín, servido con ensalada cremosa de pulpo y vegetales en cima</i>	
Taco Gobernador 60 GRS	80
<i>Taco de guiso de camarón preparado con pimientos de colores con queso gratinado</i>	
Taco de Chef (2 pzas) 80 GRS	165
<i>Dos tacos de camarón salteado con mantequilla en una salsa especial del Chef, con fideos de arroz frito como decoración</i>	
Taco de Langosta (3 pzas) 90 GRS	320
<i>Tres taquitos de langosta salteados al momento con mantequilla y ajo, perejil servido con rodaja de limón real con chile chiltepín para decorar</i>	

BURRITOS

Proteína de su elección salteada con pimientos, vegetales frescos, lechuga y queso derretido.

Burrito de Camarón 150 GRS	195
Burrito de Marlin 150 GRS	180
Burrito de Pollo 150 GRS	175
Burrito de Arrachera 150 GRS	195
Burrito Mixto 150 GRS	215

ENSA LADAS



Ensalada Barracuda	185
<i>Mix de lechugas, fresas, láminas de manzana, nuez caramelizada, bolitas de queso de cabra servida con vinagreta de la casa</i>	
Ensalada Cesar	155
<i>Ensalada tradicional con aderezo de anchoas hecho en casa</i>	
Ensalada de Espinaca con Arugula	185
<i>Mezcla de espinacas baby con arugula, rebanadas de peras, fresas, perlas de queso de cabra empanizado y un poco de queso parmesano rallado, servida con vinagreta de balsámico</i>	

PLATOS FUERTES

Camarones al Coco 150 GRS	315
<i>6 piezas de camarón grande empanizado con coco rallado orgánico acompañado de una ensalada mixta con manzana y nueces, con reducción de salsa de Jamaica</i>	
Huachinango Frito	75 pesos x 100 grs
<i>Pescado frito entero acompañado de una ensalada verde con jitomate y cebolla, se sirve con tortillas</i>	
Molcajete	430
<i>Tradicional molcajete con arrachera (150grs), pulpo (90rg) panela y camarones (50grs) salteados con un chile jalapeño envuelto en tocino y salsa martajada servido con tortillas al lado</i>	
Clásicos de la Casa 150 GRS	375
<i>Camarones al ajillo con un atado de vegetales servidos en una cama de risotto de cilantro</i>	
Atún Tataki 120 GRS	315
<i>Atún fresco encostrado en ajonjolí mixto, servido con una ensalada de wakame, espárragos y jengibre curtido, acompañado con salsa ponzu.</i>	

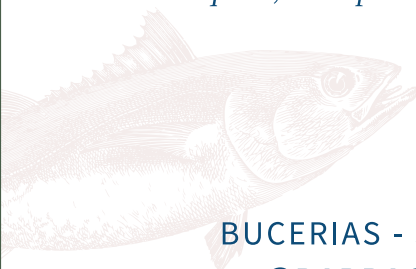
PASTAS

Alfredo	185
<i>Pasta con salsa cremosa con queso parmesano</i>	
CON PROTEINA 150 GRS 285	
Pesto	195
<i>Tradicional Salsa de albahaca, ajo, piñones y aceite de oliva con queso parmesano</i>	
CON PROTEINA 150 GRS 285	
Margarita	185
<i>Salsa cremosa con pesto y tomates cherry</i>	
CON PROTEINA 150 GRS 285	
Frutti Di Mare	310
<i>Salsa italiana a base de pomodoro y mariscos</i>	

PESCAS



Zarandeada Filete de pescado fresco 220gr.	375
<i>A la plancha servido con una salsa Zarandeada acompañada de puré de plátano macho</i>	
Especial de Mole Filete de pescado fresco 220gr.	375
<i>A la plancha con un espejo de mole almendrado, servido con puré de papas y un atado de vegetales al vapor</i>	
Pesca Barracuda Filete de pescado fresco 220gr.	375
<i>A la plancha con una salsa de limón demi-glace servidos con vegetales salteados</i>	
Cola de Langosta	220 por 100grs
<i>Cola de langosta a la parrilla servida con una salsa de mantequilla, acompañada de vegetales salteados</i>	



BUCERIAS - SAYULITA - SAN PANCHO
@BARRACUDACOCINADELMAR

