

REINANDO DESDE 2011

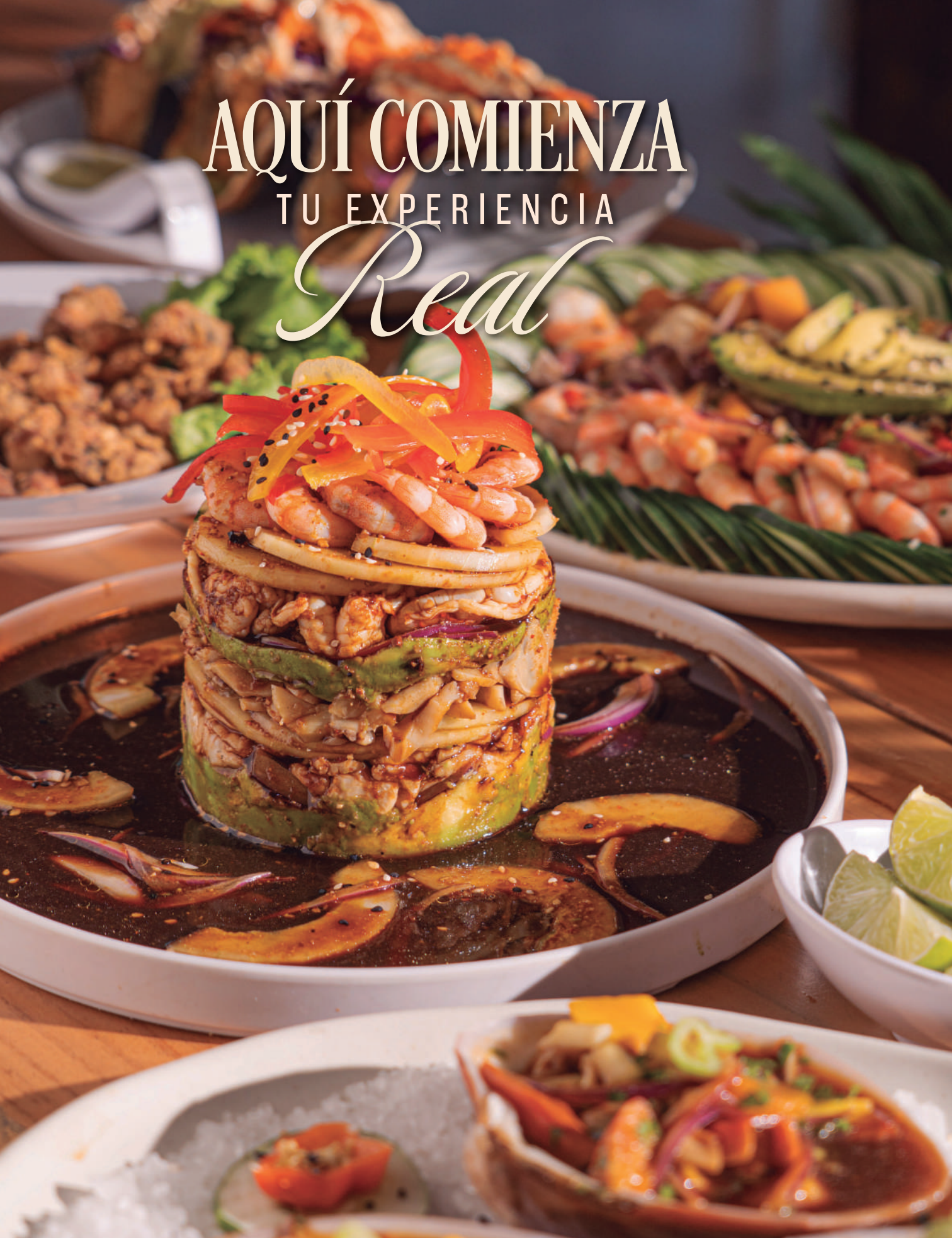


MENÚ

*El mar tiene
* su rey **



AQUÍ COMIENZA
TU EXPERIENCIA
Real



ENTRADAS

Jugo de caracol	\$95
Minilla	\$180
Salpicón de jaiba	\$235
Peto al apio	\$200
Escamoches	\$200
Chicharrón de camarón	\$215
Chicharrón de pulpo	\$235
Palomitas de camarón	\$215
Palomitas jumbo	\$390
Media docena de ostiones	\$115
Docena de ostiones	\$200
Almeja chocolata	\$180
Aros de calamar	\$170

CÓCTELES

Cóctel Jr.	\$95
Cóctel Jr. pulpo	\$110
Cóctel	\$155
Cóctel pulpo	\$170
Campechana	\$195
Campechana pulpo	\$210
Vuelve a la vida	\$300

ENSALADAS

Ensalada de mariscos	\$250
Camarón	\$250
Caracol	\$250
Pulpo	\$250
Caracol-ceviche	\$250
Camarón-ceviche	\$250
Camarón-caracol	\$250
Ensalada de la Reyna	\$250

CASTILLOS

Castillo del Rey	\$425
Castillo de la Reyna	\$460
Corona del Rey	\$440
Ruleta del Rey	\$500



DE LA Barra

Bola del Rey	\$225
Bola de la Reyna	\$235

AGUACHILES

Aguachile negro	\$225
Aguachile rojo	\$225
Aguachile verde	\$225
Aguachile tatemado	\$225
Aguachile tropical	\$245

Ceviches



250G 1/2KG

Blanco \$190 \$350

Delicioso ceviche de pescado servido con cebolla morada, habanero y el toque del rey.

Tradicional \$200 \$370

Delicioso ceviche de pescado servido con chile serrano y pico de gallo.

Del Rey \$200 \$370

Delicioso ceviche de pescado servido con cebolla morada bañado en nuestra salsa especial del rey.

De la casa \$210 \$390

Delicioso ceviche de pescado servido con cebolla morada bañado en una exquisita salsa de aguacate.

De la Reyna \$225 \$410

Delicioso ceviche de pescado servido con cebolla morada bañado en una exquisita salsa cremosita con un toque de piña al puro estilo hawaiano.

A la mar \$225 \$410

Delicioso ceviche de pescado servido con cebolla morada, bañado en nuestra salsa negra especial con el toque de la casa.

Especial \$225 \$410

Delicioso ceviche de pescado, camarón, caracol servido con cebolla morada y habanero.

Atún \$255 \$460

Delicioso ceviche de atún fresco servido con nuestra salsa especial de la casa.

250G 1/2KG

Atún tropical \$265 \$470

Delicioso ceviche de atún al aguachile acompañado de pepino y mango en cubos al estilo tropical, bañado en nuestra salsa de la casa.

Pescado o camarón tropical \$265 \$470

Delicioso ceviche de camarón o pescado acompañado de pepino y mango en cubos al estilo tropical, bañado en nuestra salsa de la casa.

Tatemado \$225 \$410

Delicioso ceviche de pescado bañado en nuestra salsa especial tatemada con un toque de habanero limón, cebolla morada y aguacate.

Caribeño \$290 \$495

Delicioso ceviche de atún al aguachile, con una combinación de melón, fresa, mango bañado en nuestra salsa negra de la casa.

Sashimi de atún tatemado \$255 \$460

Láminas de atún bañadas en nuestra salsa especial tatemada con un toque de habanero limón, cebolla morada y aguacate.

Tostiche \$210 \$390

Delicioso ceviche de pescado bañado en nuestra exquisita salsa verde hecha base de chile serrano cebolla morada y aguacate, acompañado de tostitos.

Sampler del Rey \$499

Mix de ceviches compuesto de ceviche de la casa, ceviche blanco y ceviche al rey.

Sampler de la Reyna \$599

Mix de ceviches compuesto de ceviche de la reyna, ceviche de atún y ceviche especial.

PESCADILLAS

Pescadillas minilla	\$190
Pescadillas marlín	\$210
Flauta de minilla	\$190
Flauta de marlín	\$205

TOSTADAS (3 PZAS)

Minilla	\$180
Ceviche	\$190
Camarón	\$210
Del Rey	\$220
Atún	\$255
Aguachile	\$235
Camarón tropical	\$255
Camarón roca	\$235

EMPANADAS (3 PZAS)

Empanadas de queso	\$95
Empanadas de minilla	\$160
Empanadas de camarón	\$200

TACOS (3 PZAS)

Taco de hueva	\$190
Taco pescado	\$185
Taco de camarón	\$205
Taco gobernador	\$215
Taco gobernador con queso	\$230
Taco arrachera	\$205
Chicharrón de atún	\$255
Pulpo a la parrilla	\$235
Camarón al pastor	\$240
Pulpo al pastor	\$245

PASTAS

(FUSILLI
O SPAGUETTI)

Pasta al burro	\$125
Pasta Alfredo	\$170
Pasta Alfredo con camarón	\$235
Pasta enchilpayada con camarón	\$235
Pasta a la boloñesa	\$210

HUEVA

Hueva frita	\$205
Hueva enchilpayada	\$220
Hueva al mojo	\$220

Especialidades DEL REY

Camarones alvaradeños	\$255
Camarones fiesta	\$280
Camarones al coco	\$260
Camarones al coco rellenos	\$295
Filete relleno de mariscos	\$330
Plátano relleno de mariscos	\$250
Risotto enchilpayado de camarón y mejillones	\$240
Camarones roca	\$230
Camarones momia con salsa de tamarindo	\$295



CAMARONES

Camarones al gusto \$225

Empanizados, enchilpayado, al ajo, enchipotlados 🍌, al mojo, al ajillo, a la mantequilla, a la plancha o a la diablo. 🍌



PULPO

Pulpo al gusto \$265

Enchilpayado, enchipotlado 🍌, al ajillo, al ajo, a la mantequilla, al mojo, encebollado, a la plancha.



FILETE

Filete al gusto \$210

Empanizado, enchilpayado, al ajillo, al ajo, al mojo, a la plancha, a la mantequilla o a la diablo. 🍌

Mojarra

Mojarra frita	\$210
Mojarra al ajillo	\$235
Mojarra a la veracruzana	\$250
Mojarra al mojo	\$235
Mojarra al ajo	\$235
Mojarra enchilpayada	\$235
Mojarra enchipotlada	\$235
Mojarra a la diablo	\$235

CALDOS Y CAZUELAS

Caldo de camarón	\$210
Chilpachole de camarón	\$215
Caldo de jaiba	\$210
Chilpachole de jaiba	\$215
Chilpachole mixto	\$260
Cazuela de mariscos	\$260
Arroz a la tumbada	\$260
Arroz con camarón	\$265
Sopa enchilpayada	\$285

CARNES Y AVES

Arrachera	\$255
Filete de pollo a la plancha	\$170
Filete de pollo empanizado	\$170

PA' LOS *peques*

Tiritas de pescado	\$130
Nuggets de pollo	\$130

SNACKS

Hamburguesa del Rey	\$215
Hamburguesa de la Reyna	\$230
Dedos de queso	\$130
Papas gajo	\$95
Papas a la francesa	\$80



Extras

Arroz	\$30
Frijoles refritos	\$30
Habanero	\$30
Pico de gallo	\$40
Aguacate	\$40
Guacamole	\$75
Salsas negras	\$40
Tortillas a mano (orden de 3)	\$30
Pan estilo baguette cortado en rebanadas sazonado con mantequilla	\$30
Galletas Craquets	\$30
Verduras al vapor	\$35
Ensalada de verduras	\$35
Salseados	\$60
Queso gratinado	\$50
Ajo fileteado	\$35
Clamato	\$30
Bote de salsa habanera	\$50
Tostitos	\$30
Brocheta de camarón	\$60





Bebidas



BEBE COMO REY



EL MAR INSPIRA, EL SOL INVITA Y EL SABOR NOS UNE.
CADA BEBIDA EN NUESTRA CARTA ES UN REFLEJO DE ESE ESPÍRITU:
FRESCO, VIBRANTE Y AUTÉNTICO.

BEBIDAS

	1/2 L	1 L
Limonada natural	\$45	\$80
Limonada mineral	\$50	\$90
Naranjada natural	\$45	\$80
Naranjada mineral	\$50	\$90
Horchata	\$45	\$80
Jamaica	\$45	\$80
Frutos rojos natural	\$50	\$90
Frutos rojos mineral	\$55	\$100
Pepino/limón natural	\$50	\$90
Pepino/limón mineral	\$55	\$100
Fresa/naranja natural	\$50	\$90
Fresa/naranja mineral	\$55	\$100
Fresa/limón natural	\$50	\$90
Fresa/limón mineral	\$55	\$100
Agua natural	\$30	

Café

Expreso	\$40
Americano	\$45
Capuchino	\$55

Refrescos

Coca Cola	\$45
Coca Cola sin azúcar	\$45
Sprite	\$45
Sidral Mundet	\$45
Delaware	\$45
Agua mineral	\$45
Agua quina	\$50
Topo Chico	\$55

CERVEZAS

Tecate roja	\$45
Tecate light	\$45
Indio	\$45
XX Lager	\$45
XX Ámbar	\$45
Miller	\$50
Bohemia	\$50
Heineken	\$55
Heineken 0.0	\$55
Ultra Amstel	\$55
Cubeta (10 piezas)	\$175
Cubeta (20 piezas)	\$350

Preparados

	PREPARADO DE CERVEZA	1/2 LITRO C/ CERVEZA	LITRO C/ CERVEZA
Chelada	\$30	\$65	\$110
Michelada	\$35	\$75	\$130
Diabla	\$40	\$85	\$140
Mangochela	\$55	\$90	\$160
Chamochela	\$55	\$90	\$160
Puerto Rico	\$55	\$90	\$160
Clamato natural	\$60	\$90	\$160
Clamato con camarón	\$70	\$110	\$180
Clamato con caracol	\$70	\$110	\$180
Torito	\$85	-	-

RON

COPA
2 ONZAS

Zacapa 23	\$280
Havana 7	\$140
Matusalem Gran Reserva	\$140
Flor de Caña 12 años	\$200
Flor de Caña 7 años	\$135
Matusalem clásico	\$105
Bacardí coco	\$105
Bacardí blanco	\$95

BRANDY

COPA
2 ONZAS

Torres XX	\$320
Torres X	\$120
Torres V	\$95

VODKA

COPA
2 ONZAS

Grey Goose	\$195
Stolichnaya	\$115
Absolut	\$105
Smirnoff tamarindo	\$105
Smirnoff	\$100

TEQUILA

COPA
2 ONZAS

Don Julio 70	\$245
Don Julio Blanco	\$185
1800 Cristalino	\$215
José Cuervo especial	\$90
José Cuervo tradicional	\$120
Azul	\$100

WHISKY

COPA
2 ONZAS

Buchanan's 18	\$525
Buchanan's Master	\$270
Buchanan's 12	\$215
Old Par	\$215
Etiqueta negra	\$215
Etiqueta roja	\$125
Black and White	\$100

MEZCAL

COPA
2 ONZAS

400 conejos	\$150
Boshe Cannabis	\$225
Boshe Espadín	\$140

GINEBRA

COPA
2 ONZAS

Hendricks	\$260
Bombay	\$145
Beefeater	\$135

DIGESTIVOS

COPA
2 ONZAS

Anís (dulce o seco)	\$100
Anís con anís	\$100
Kahlúa	\$100
Baileys	\$110
Licor 43	\$120
Carajillo	\$150
Carajillo mazapán	\$165
Carajillo Baileys	\$150
Sambuca Vaccari	\$130



Coceleria



	1/2 L	1 L
Piña colada	\$100	\$170
Media de seda	\$100	\$170
Azulito	\$100	\$170
Cantaritos	\$100	\$170
Mezcalinas	\$100	\$170
Margaritas	\$100	\$170
Mojitos	\$105	\$170
Alfonso 13	\$100	\$170
Clericot	\$100	\$180
Tinto de verano	\$100	\$170
Sangría	\$100	\$170
Baby Mango	\$100	\$170

VINO

Vino de la casa	\$90
-----------------	------

LO NUEVO

DEL *Rey*

Arroz mixto (camarón, pollo y carne)	\$240
Camarón zarandeado	\$320
Pulpo zarandeado	\$380
Pulpo al habanero	\$380
Pasta cuatro quesos	\$280
Sampler del rey (calamares a la romana, chicharrón de camarón y aros de calamar)	\$399
Sampler de snacks (nuggets, dedos de queso, aros de cebolla y jalapeño poppers)	\$299
Sampler botanero (jamón, queso gouda, queso fresco, aceitunas y chiles)	\$240
Salmón al pistache	\$380
Aguachile de rib eye	\$299

VELVET SODA

Maracuyá	\$90
Mandarina	\$90
Pepino/limón	\$90
Guanábana	\$90
Frutos rojos	\$90

APEROL
Spritz

\$150

CARAJILLO

Carajillo clásico	\$160
Carajillo Baileys	\$150
Carajillo mazapán	\$150
Carajillo Frangelico	\$165
Carajillo con crema de mezcal	\$170

POSTRES

Helado de sabores (carajillo, vainilla, chocolate)	\$80
Torta de elote con helado	\$140
Brownie con helado	\$140
Plátanos flameados	\$165





@elreydelceviche.seafood

DONDE EL MAR *Y el sabor* SE UNEN

¡Visítanos!

Te esperamos en cualquiera de nuestras sucursales:

COSTA DE ORO

📍 Ruiz Cortines 3480
☎ 2291680690

BULEVARD

📍 Blvd. Avila Camacho 1395
☎ 2291752858

RIVIERA VER

📍 Plaza portal Conchal
☎ 2295522775

LAS BRISAS

📍 Plaza Isla bella
☎ 2299245394