



**PORQUE TU**  
**Paladar**  
**SE LO MERECE**



SINCE 2016

## Entradas

* Camarones zarandeados	\$275
* Almeja preparada (Temporada)	\$265
* Camarones Roca	\$245
* Botana de Atún con aguacate	\$195
* Camarones para pelar cocido	\$195
* Guacamole especial	\$115
* Guacamole con camarón en Molcajete	\$195
* Consomé de camarón (Bichi)	\$35
* Consomé con camarón (Bichi)	\$55
* Queso fundido con camarón	\$185
* Aguachile Ribeye	\$495
* Chicharrón de Ribeye	\$565
* Sashimi de Salmón	\$285
* Chiles torito con tocino	\$230
* Paté de camarón	\$185
* Camarones cucaracha	\$205
* 3 Shots de Ostión	\$110
* 6 Shots de Ostión	\$175
* 3 Shots de Camarón	\$120
* 6 Shots de Camarón	\$190
* Botana Sinaloense (Atún, camarón mixto, mango, aguacate)	\$255
* Botana Mixta Mariscos (Camarón mixto y callo)	\$425

## Tostadas

* La Tóxica (Pate camarón, salsa macha y cállitos)	\$195
* La Rosquita (Pate camarón, camarón cocido, atún, salsa macha, pulpo y cállitos)	\$195
* La Especial	\$175
* Sinaloense	\$150
* Consentida	\$150
* Atún fresco	\$95
* Atún y mango	\$105
* Mango	\$85
* Piña	\$85
* Pulpo	\$95
* Embarazada	\$110
* Callo de hacha	\$195
* Tostada de camarón	\$75
* Jaiba	\$85
* Lobina	\$65
* Tiernita	\$110
* Camarón y pulpo	\$105
* Salmón	\$145

## Especialidades

* Campechana Sonorense (Camarón mixto, pulpo y carne seca, 1 shot de oxtón)	\$325
* Ceviche campechano (Cocido, crudo, pulpo y callo)	\$245
* Cachoreada (Jaiba, lobina, pulpo, camarón mixto, callo de hacha y aguacate)	\$290
* Cachoreada Especial	\$315
* Orden de Callo de Hacha (Solo callo de hacha)	\$520
* Torre del Patrón (Camarón mixto, pulpo y lobina)	\$245
* Torre del Patrón Especial (Camarón mixto y pulpo)	\$275
* Campechana Seca Especial (Camarón mixto, pulpo y aguacate)	\$255
* Campechana Seca (Lobina, camarón mixto y pulpo)	\$215
* Mixta "2 en 1" (El Ceviche de camarón y mitad de campechana seca)	\$215
* Mixta "2 en 1" Especial	\$255
* Sin Nombre (Cama de tostitos con camarón mixto, pulpo y lobina con serrano)	\$240
* Sin Nombre Especial	\$275
* Molcajete Especial (Camarón mixto, pulpo, aguante, serrano y chiltepin)	\$315
* Molcajete (Camarón mixto, lobina, pulpo, aguacate, serrano y chiltepin)	\$280
* Molcajete Supremo (Cama de tostitos)	\$325
* Orden Mixta de Callo de hacha	\$425

## Cocteles y ceviches

	CH	GD
* Coctel Sinaloense (Camarón mixto, pulpo, aguacate y Callo de hacha)	n/a	\$295
* Coctel de Callo de hacha (Solo Callo de hacha)	n/a	\$355
* Coctel de camarón crudo	\$155	\$205
* Coctel de camarón cocido	\$165	\$220
* Coctel mixto de lobina y pulpo	\$150	\$210
* Coctel de camarón y pulpo	\$165	\$225
* Coctel de pulpo	\$150	\$235
* Coctel de camarón mixto	\$160	\$215
* Ceviche de Mango	n/a	\$210
* Ceviche de Piña	n/a	\$210
* Ceviche Mitotero	n/a	\$195
* Ceviche de Lobina	n/a	\$170
* Ceviche de Lobina y pulpo	n/a	\$195
* Campechana especial en copa	n/a	\$250
* Ceviche verde Especial	n/a	\$195
* Ceviche Atún con mango	n/a	\$245

### EXTRAS

De Aguacate	50	De Lobina	45
De Pulpo	60	De Mango	35
De Atún	60	De Callo de Hacha	175
De Camarón	60	Servicio de Totopos, tostadas, galletas	45
De Jaiba	60		



## Barra Fria

* Aguachile Especial	\$245
* Aguachile Verde	\$215
* Aguachile Mixto	\$220
* Aguachile Cocido	\$215
* Aguachile Crudo	\$205
* Aguachile Atún	\$205
* Aguachile Pulpo	\$245
* Callitos Lobina	\$155
* Callitos Lobina especial	\$185
* Charola fria mixta mariscos (8 a 10 personas)	\$1,950

## Barra Caliente

* Molcajete Caliente <small>(Arrachera, pulpo y camarón, queso fundido en salsa ranchera)</small>	\$425
* Chorreadas de Marlin	\$235
* Tacos Campechanos <small>(Arrachera, pulpo y camarón)</small>	\$260
* Tacos Gobernador	\$170
* Tacos Camarón	\$160
* Tacos Especiales <small>(Camarón relleno)</small>	\$210
* Tacos Enchilados <small>(Camarón salteado y tortilla enchilada)</small>	\$210
* Tacos Sinaloenses bañados <small>(Marlin, camarón, chile weno, queso)</small>	\$210
* Camarones al Coco	\$235
* Camarones Guamuchil	\$235
* Camarones Empanizados	\$210
* Camarones Culichi	\$215
* Camarones Ajillo	\$215
* Camarones Chipotle	\$215
* Combinación especial (2 a 3 personas)	\$855
* Camarones Rancheros	\$215
* Camarones a la Diabla	\$215
* Camarones Primavera <small>(crema Philadelphia al chipotle y culichi)</small>	\$235
* Pulpo Ajillo	\$285
* Pulpo a la parrilla (Entero)	\$355
* Quesadillas de Marlin	\$155
* Quesadillas de Pulpo	\$235
* Quesadillas de Camarón	\$185
* Salmón a la Mantequilla	\$295
* Atún Sellado a la Mantequilla	\$255
* Pargo frito entero <small>(Precio según peso)</small>	
* Chicharrón de Pargo <small>(Precio según peso)</small>	
* Chicharrones de Botete <small>(Por temporada)</small>	\$285
* Caldo Camarón	\$160
* Caldo Camarón y Pulpo	\$195
* Caldo Mixto de Mariscos	\$205
* Caldo de Albondigas de camarón	\$185
* Filete Empanizado	\$205
* Filete a la Plancha	\$215
* Filete especial plancha	\$255
* Fajitas Sinaloenses Mixtas	\$355
* Fajitas Camarón y Pulpo	\$305
* Parrillada Sinaloense (3 Personas)	\$1,295
* Parrillada Mar y Tierra	\$375
* Hamburguesa de Camarón	\$225
* Fajitas de camarón	\$255
* Charola caliente Mixta (8 a 10 personas)	\$1,950

## Cortes de Carne

* Rib Eye Especial	\$595
<small>(Salsa bandera, chile con queso, cebollitas asadas y guacamote)</small>	
* Arrachera Asada	\$495
<small>(Cebollitas asadas, guacamote y quesadilla)</small>	
* Parrillada Sonorense	\$1,550
<small>(1 corte ribeye - 1 arrachera - 1 New York)</small>	
* New York Especial	\$575
<small>(Salsa bandera, chile con queso, cebollitas asadas y guacamote)</small>	
* Cowboy Steak	\$595
<small>(Cebollitas asadas, guacamote y quesadilla)</small>	
* Parrillada Sinaloense	\$1,295

## Menú kids

* Orden de Nuggets	\$75
* Orden de Nuggets con Papas	\$105
* Orden de Quesadillas con Papas	\$95
* Orden de Camarón Cocido	\$85
* Orden de Papas fritas	\$75
* Quesadillas Dobles	\$45
* Orden de dedos de Queso	\$95
* Orden de dedos de Queso con papas	\$105

## Bebidas

	20oz	32oz
* Limonada Mineral	\$45	\$55
* Limonada Natural	\$40	\$55
* Agua de Jamaica	\$40	\$55
* Agua de Piña	\$40	\$55
* Horchata	\$40	\$55
* Refrescos (355ml)	\$35	n/a
* Monster	\$45	n/a
* Clamatos preparados	\$75	\$125
* Agua Natural	\$30	n/a
* Agua Mineral	\$35	n/a
* Té de limón	\$40	\$55
* Limonada Rosa	\$55	\$75



## Postres

* Chocoflan	\$75
* Cheesecake	\$75
* Rebanada de pastel	\$75
* Copa Nieve	\$75

### NOTA

Aquellos platillos con un \* al final del nombre, tienen disponibilidad por temporada. Le recomendamos preguntar al personal antes de pedir.

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

  /LaRoscaDeGuamuchil

**COMPARTE TU PLATILLO**  
y llévate un *Descuento*

APLICA RESTRICCIONES\*



**Tostada consentida**



**Tostada de  
atún y mango**



**Tostada Embarazada**



**Orden de Callos  
de Hacha**



**Pargo Frito**



**Ribeye Especial**



**Pulpo a la Parrilla**



**Parrillada Sinaloense**



**Ceviche de Mango**



**Chicharrones de Pargo**



**Cachoreada Especial**

**¡VISÍTANOS!**  
**HERMOSILLO, SONORA**

Blvd Encinas #252 Col. San Benito CP. 83190

PEDIDOS AL ▶ **(662) 398 1028** 

**PREGUNTA** por los **beneficios** de  
ser **CLIENTE FRECUENTE**