



ESTURIÓN

RESTAURANTE DE MARISCOS

Precios con IVA incluido



COCTELES

1 Coctel 150 g.



Proteína, cebolla, jitomate, cilantro, aguacate, pepino, catsup y limón.

Camarón \$140 Pulpo \$370
Campechano \$200

2 Vuelve a la vida 200 g. \$250



Camarón, pulpo, pescado, catsup, cebolla, jitomate, pepino, cilantro, aguacate, limón y chile chiltepin.

CEVICHES

3 Orden de Ceviche PROTEÍNA 200 g.



Pepino, cebolla, jitomate, aguacate, clamato, limón y cilantro.

Camarón \$180 Pescado \$120

4 Marispiña PROTEÍNA 200 g. \$340



Combinación de marisco campechano servido sobre media piña, acompañado con trozos de piña miel, decorado con chile fajín y clamato.

5 Ceviche Campechano PROTEÍNA 200 g. \$250



Camarón y pulpo, encurtido con limón, un toque de salsa búfalo, jitomate, cebolla, pepino, cilantro, clamato y aguacate.

AGUACHILES

6 Orden de Aguachile PROTEÍNA 200 g.



Salsa de aguachile, cebolla, pepino y aguacate.

Camarón/Rojo o Verde \$200

7 Aguachile Negro PROTEÍNA 200 g. \$220



Camarones aderezados con salsas negras y jugo de limón con un toque de chile chiltepin, cebolla morada, aguacate y pepino.

8 Aguachile de Atún PROTEÍNA 200 g. \$220



Finas láminas de atún aderezadas con limón y salsas negras acompañado de aguacate, chile serrano, cebolla morada, cilantro y pepino.

9 Aguachile Especial PROTEÍNA 200 g. \$350



Picante combinación de camarón y callo de hacha acompañado con habanero y serrano picado, cebolla, cilantro, pepino, limón y aguacate.

TOSTADAS

10 Tostada Ceviche PROTEÍNA 100 g.



Pepino, cebolla, jitomate, aguacate, limón, cilantro y clamato.

Camarón \$90 Pescado \$60

11 Tostada Marlin PROTEÍNA 150 g. \$65



Marlin guisado al chipotle con abanico de aguacate y cebolla morada.

12 Tostada Aguachile PROTEÍNA 100 g.



Salsa de aguachile, cebolla morada, pepino y aguacate.

Camarón/Rojo o Verde \$95

13 Tostada de Ceviche Campechano PROTEÍNA 100 g. \$130



Pulpo cocido con camarón encurtido, jitomate, cebolla, pepino, aguacate y clamato.

14 Tostada de Aguachile Negro PROTEÍNA 100 g. \$110



Camarón, salsas negras, limón, chile chiltepin, cebolla morada, pepino y aguacate.

PARA ABRIR APETITO

15 Chicharrón



Acompañado de ensalada y salsa diablo.

Calamar 180 gr. \$150 Pescado 200 gr. \$160

16 Sashimi Mixto PROTEÍNA 200 g. \$230



Camarón y pulpo con salsa especial, atún, chile, pepino, ponzu, cebolla morada, aceite de ajonjolí.

17 Sopa de Mariscos PROTEÍNA 380 g. \$280



Pescado, camarón, pulpo, jaiba y mejillones.

18 Pulpo PROTEÍNA 180 g. \$360



Pulpo al gusto, acompañado con arroz, ensalada fresca y papas adobadas.

Ajillo Ajo Diabla Cajún

19 Hamburguesa de Camarón PROTEÍNA 100 g. \$150



Camarón saileado con tocino, queso y cebolla caramelizada acompañada de lechuga, jitomate, cebolla, aguacate y papas a la francesa.

MARISCADAS

20 Mariscada Fria PROTEÍNA 470 g. \$460



Ceviches de pescado, camarón, aguachile verde o rojo, camarón cocido con pulpo cocido.

21 Mariscada Caliente PROTEÍNA 1.160 kg. \$580



Camarones empanizados, zarandeados y mami, filete empanizado, tacos gobernador y tacos de marlín, con ensalada, arroz, tortillas y salsas.

TACOS

22 Taco Presidente 1 pza. \$60



Guiso de camarón con queso, pimienta, cebolla, vino blanco y frijoles negros.

23 Taco Gober 1 pza. \$50



Camarón, chile poblano, cebolla, vino blanco y queso.

24 Taco Pulpo Presidente 1 pza. \$100



Pulpo guisado, queso, jitomate y cebolla.

25 Taco Frito 1 pza.



Dorado de harina o maíz con salsa mexicana y salsa de aguacate.

Marlín \$40 Camarón \$50

26 Taco Capeado 1 pza.



Camarón o pescado capeado con ensalada de col.

Camarón \$50 Pescado \$50

27 Taco de Marlín 1 pza. \$40



Guiso de marlín y queso.

BURRITAS, QUESADILLAS Y EMPANADAS

28 Burrita del Presidente 1 pza. \$165



Guiso camarón, marlín, arroz, queso, lechuga, acompañado con ensalada fresca y aderezo agridulce.

29 Quesadillas Marlín 3 pzas. \$120



Marlín guisado al chipotle con queso, acompañado de ensalada fresca y arroz.

30 Empanadas 3 pzas. \$130



Guiso gober o marlín chipotle, acompañadas de arroz y ensalada fresca.

Camarón Marlín

CAMARONES

31 Momia PROTEÍNA 300 g. \$230



Rellenos de marlín, envueltos en tocino, gratinados, acompañado de arroz, ensalada fresca y papa adobada.

32 Tamarindo PROTEÍNA 180 g. \$185



Camarones con salsa de tamarindo acompañados de arroz, ensalada fresca y papa adobada.

33 Al Chipotle PROTEÍNA 180 g. \$185



Camarones con salsa de chipotle acompañados de arroz, ensalada fresca y papa adobada.

34 Cucaracha PROTEÍNA 200 g. \$195



Camarones guisados con ajo y aceite de chiles, montados sobre ensalada fresca, acompañados con papa adobada y arroz.

35 Culichi PROTEÍNA 180 g. \$200

Camarones con salsa poblana y gratinados, acompañados de arroz, ensalada fresca y papa adobada.

36 Al Gusto PROTEÍNA 180 g. \$185

Acompañados de arroz, ensalada fresca y papa adobada.

Diablo Ajo Mantequilla Empanizado Ajillo Cajún Natural

37 Rellenos PROTEÍNA 120 g. \$185

Rellenos con queso crema y morrón verde empanizados con panko y coco, servidos con salsa de mango, arroz blanco y ensalada fresca.

ZARANDEADOS

38 Camarones \$580 1Kg. PROTEÍNA 260 g.

Acompañado con arroz y ensalada fresca.

A elegir adobo tradicional, chipotle, mostaza o natural

39 Pescado \$580 1.2Kg. PROTEÍNA 220 g.

Acompañado con arroz y ensalada fresca.

A elegir adobo tradicional, chipotle, mostaza o natural

40 Pulpo PROTEÍNA 250 g. \$380

Adobo a elegir, a la parrilla acompañado de frijoles negros refritos, salsa mexicana guisada, ensalada y chimichurri.

PESCADOS Y FILETES

41 Filete Al Gusto PROTEÍNA 220 g. \$180

Acompañado con arroz, ensalada fresca y papas adobadas.

- Empanizado - Mantequilla - Natural
- Ajo - Cajún - Ajillo

42 Filete A la Diabla PROTEÍNA 220 g. \$180

Filete en salsa diablo, acompañado con arroz, ensalada fresca y papas adobadas.

43 Filete Tamarindo PROTEÍNA 220 g. \$180

Filete con pulpa de tamarindo y un toque de chipotle, acompañado con arroz, ensalada fresca y papas adobadas.

44 Filete Al Chipotle PROTEÍNA 220 g. \$190

Filete con salsa cremosa de chipotle, acompañado con arroz, ensalada fresca y papas adobadas.

45 Filete Costeño PROTEÍNA 260 g. \$190

Filete de pescado a la plancha, con camarones gratinados y paprika, acompañado de arroz y ensalada fresca.

46 Filete Bajo en Calorías PROTEÍNA 220 g. \$190

Filete con pimienta morrón y cebolla morada, acompañado de arroz, ensalada fresca y papas adobadas.

47 Filete Relleno PROTEÍNA 320 g. \$280

Filete relleno de camarón y pulpo envuelto en tocino, gratinados con queso y salsa bechamel, acompañado con arroz, ensalada fresca y papas adobadas.

48 Filete Esturión PROTEÍNA 280 g. \$230

Filete con camarón bañado en salsa poblana, acompañado con arroz, ensalada fresca y papas adobadas.

49 Lonja Zarandeada PROTEÍNA 350 g. \$250

Lonja de curvina al grill, acompañado de arroz, ensalada fresca y papas adobadas.

A elegir adobo tradicional, chipotle, mostaza, natural o cajún.

50 Pescado Frito PROTEÍNA 300 g. \$195

Acompañado de arroz, ensalada fresca y papas adobadas.

Ajo Mantequilla Limón Cajún Natural

51 Filete de Salmón PROTEÍNA 200 g. \$245

A la plancha bañado en salsa de té de limón, acompañado de vegetales salteados, arroz y ensalada.

52 Atún con Ajonjolí PROTEÍNA 200 g. \$210

Medallón sellado con ajonjolí tostado, montado sobre salsa de cilantro, acompañado con espárragos a la plancha, ensalada y aguacate.

Cambio de Guarnición \$25

• Verdura al grill

• Ensalada Primavera

• Puré de papa

MARISCOS CAJÚN

53



Salteados en nuestra salsa especial estilo cajún, ligeramente picante.

Mariscos Cajún

Camarones, Mejillones y Calamar salteados con mantequilla y ajo, sazonados con salsa cajún acompañados con elote amarillo, papa cambray, salchicha polaca, lemon pepper y limón.

PROTEÍNA 1/2 kg

\$1,250

Camarones Cajún

Camarones salteados con mantequilla y ajo, sazonados con salsa cajún acompañados con elote amarillo, papa cambray, salchicha polaca, lemon pepper y limón.

PROTEÍNA 1/2 kg

\$1,200

Mejillones Cajún

Mejillones con mantequilla y ajo, sazonados con salsa cajún acompañados con elote amarillo, papa cambray, salchicha polaca, lemon pepper y limón.

PROTEÍNA 1/2 kg

\$1,200

Medio 

INFANTILES

54

Dedos de Pescado

PROTEÍNA 180 g. \$150



Trozos de pescado empanizado, acompañado de arroz y aderezo aurora.

55

Canicas de Pollo

PROTEÍNA 200 g. \$85



Canicas de pollo fritas, acompañadas de arroz y aderezo aurora.

56

Papas a la Francesa 300 g. \$75



Acompañadas de catsup.

POSTRES

57

Flan Napolitano 1 pza. \$90



58

Pastel variado 1 pza. \$90



Zanahoria, chocolate y fres leches.

59

Cheesecake 1 pza. \$90



* TODOS LOS GRAMAJES PRESENTADOS SON EN CRUDO Y PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LA COCCIÓN.

BEBIDAS

TEQUILA

7 LEGUAS BLANCO 700 ml
7 LEGUAS REPOSADO 700 ml
CUERVO TRADICIONAL 695 ml
DON JULIO REPOSADO 700 ml
DON JULIO 70 700 ml

BOTELLA

\$ 1,300
\$ 1,150
\$ 850
\$ 1,450
\$ 1,850

COPA (60 ml)

\$ 125
\$ 125
\$ 100
\$ 150
\$ 185

BRANDY

TORRES 10 700 ml

BOTELLA

\$ 980

COPA (60 ml)

\$ 100

COGNAC

MARTELL V.S.O.P. 700 ml

BOTELLA

\$ 2,300

COPA (60 ml)

\$ 250

VODKA

ABSOLUT BLUE 750 ml

BOTELLA

\$ 900

COPA (60 ml)

\$ 100

RON

BACARDI BLANCO 700 ml
MATSALEM CLÁSICO 750 ml

BOTELLA

\$ 650
\$ 750

COPA (60 ml)

\$ 75
\$ 85

WHISKY

RED LABEL 700 ml
BUCHANAN'S 12 750 ml
BLACK LABEL 750 ml

BOTELLA

\$ 900
\$ 1,650
\$ 1,900

COPA (60 ml)

\$ 105
\$ 175
\$ 200

GINEBRA

JUANITA 750 ml

BOTELLA

\$ 750

COPA (60 ml)







\$ 120

DIGESTIVOS

BAILEY'S
KAHLUA
LICOR 43
FRANGELICO
CHINCHÓN DULCE
CHINCHÓN SECO

COPA (60 ml)

\$ 100
\$ 60
\$ 115
\$ 100
\$ 95
\$ 95

 VINOS DE MESA		BOTELLA	COPA (180 ml)
ESPAÑA			
FUENTEVIÑA - Cabernet Sauvignon 750 ml		\$ 400	\$ 135
 VINOS BLANCOS		BOTELLA	COPA (180 ml)
ACQUERELLO - Pinot Griggio 750 ml		\$ 550	\$ 135
WINEMAKER 'S SECRET BARRELS White 1 lt		\$ 750	
 VINOS ROSADOS		BOTELLA	COPA (180 ml)
FUENTEVIÑA - Tempranillo Rose 750 ml		\$ 400	\$ 120
WINEMAKER 'S SECRET BARRELS Rose 1 lt		\$ 750	
 COCTELERÍA		COCTEL	JARRA (1.7 L)
SANGRÍA 420 ml		\$ 75	\$ 210
CLERICOT 420 ml		\$ 85	\$ 280
PIÑA COLADA 420 ml		\$ 85	
CARAJILLO 250 ml		\$ 135	
MOJITO 250 ml		\$ 100	
PALOMA 300 ml		\$ 75	
GIN TONIC 300 ml		\$ 110	
SANGRÍA TROPICAL 420 ml		\$ 90	
MADONNA 250 ml		\$ 115	
 MARGARITAS		COCTEL	
FRESA 175 ml		\$ 90	
ORIGINAL 175 ml		\$ 90	
 MARTINIS		COCTEL	
COSMOPOLITAN 150 ml		\$ 90	
PERFECTO 150 ml		\$ 90	
SERRANO 150 ml		\$ 90	
MAZAPÁN 150 ml		\$ 100	

SIN ALCOHOL

LIMONADA 475 ml
NARANJADA 475 ml
PIÑADA 420 ml
FRESADA 420 ml
CONGA 420 ml
CAFÉ AMERICANO 250 ml
CAFÉ AMERICANO DESCAFEINADO 250 ml
CAFÉ CAPUCCINO 180 ml
CAFÉ ESPRESO 45 ml
AGUA EMBOTELLADA 600 ml
COCA - COLA 355 ml
COCA - COLA LIGHT 355 ml
FANTA 355 ml
SIDRAL MUNDET 355 ml
SPRITE 355 ml
AGUA MINERAL 355 ml
SQUIRT 355 ml
AGUA QUINA 355 ml
GINE ALE 355 ml
JUGO DE ARÁNDANO 300 ml

COCTEL

\$ 40
\$ 40
\$ 80
\$ 80
\$ 50
\$ 40
\$ 40
\$ 55
\$ 30
\$ 35
\$ 38
\$ 38
\$ 38
\$ 38
\$ 38
\$ 40
\$ 35
\$ 35

JARRA (1.7 L)

\$ 130
\$ 130

BEBIDAS INFANTILES

NARANJADA INFANTIL 250 ml
LIMONADA INFANTIL 250 ml

PRECIO

\$ 25
\$ 25

CERVEZAS Y MICHELADAS

CORONA 355 ml
CORONA LIGHT 355 ml
MODELO ESPECIAL 355 ml
NEGRA MODELO 355 ml
PACÍFICO 355 ml
VICTORIA 355 ml
STELLA ARTOIS 355 ml
BOHEMIA OSCURA 355 ml
ARTESANAL MINERVA COLONIAL 355 ml
ARTESANAL MINERVA LAGER LIGHT 355 ml
MICHELADA 60 ml
MICHELADA CON CLAMATO 250 ml
MICHELADA CAMARÓN 250 ml
MICHELADA ESTURIÓN 250 ml
CLAMATO PREPARADO 250 ml
RUSA 30 ml

BEBIDA

\$ 40
\$ 40
\$ 45
\$ 45
\$ 40
\$ 40
\$ 55
\$ 40
\$ 80
\$ 80
\$ 25 +
\$ 28 +
\$ 80 +
\$ 55 +
\$ 70
\$ 10 +


PLAZA PANORÁMICA BUGAMBILIAS Local 3 Zona C
Blvd. Bugambillas #4460, Cd. Bugambillas, Segunda Sección, Zapopan, Jalisco, C.P. 45238

Horario: Lunes a Domingo 1 p.m. - 8 p.m.

Reservaciones: 33 3271 0356

 Esturion - Restaurante de Mariscos  [esturion.mariscos](https://www.instagram.com/esturion.mariscos)  esturion@plazapanoramica.com.mx

Pedidos a Domicilio

Call center: 33 3271 9999  33 2248 0324