
HOME RUN
El Culichilango
SeaFood
Con un Toque Sinaloense



MENÚ

ESPECIALIDADES DE LA CASA

TORRE SAN QUINTIN (2 A 4 PERSONAS, 530 G) $645
Pulpo (110 g) callo de hacha (35 g), ceviche de atún (120 g), camarón crudo (120 g) encurtido en limón, camarón cocido (120 g), jitomate, cebolla morada en juliana, pepino y aguacate con un toque de salsa macha poco picante.
NUESTRO PLATILLO ESTRELLA PARA COMPARTIR

MOLCAJETE SINALOA + CERVEZA $415
Camarones para pelar (80 g), camarones encurtidos (90 g), callo de hacha (40 g), salsa chiltepín, acompañado con una cerveza de 355 ml a elegir (Corona, Victoria o Pacifico).
PERFECTO PARA EMPEZAR

CAMARONES ZARANDEADOS (10 PZAS) $395
Camarones grandes (400 grs) marinados con adobo zarandeado, acompañado de papa gajo, guacamole y dos dobladitas de queso.
DE LOS MAS PEDIDOS

AGUACHILE CAMARÓN (260 G) $285
Camarón encurtido en limón, sal y pimienta negra; pepino, cebolla morada en juliana, marinado con la salsa de su elección: verde (serrano), roja (chiltepín), negra (habanero tatemado), tamarindo, jamaica o mango.
EL CLASICO QUE NUNCA FALLA

TACO COSTRA (MARLIN + CAMARON 1 PZA) $135
Machaca de marlín (50 g), machaca de camarón (50 g) sobre una costra de queso (50 g) en tortilla de harina, cebolla encurtida, aguacate, cilantro y aderezo chipotle.
EL TACO DIGNO DE UNA ESTRELLA MICHELIN

TOSTADA ATUN ZARANDEADO (1 PZA) $179
Láminas de atún zarandeada (90 g), cama de Paté de marlín (50 g), camarón cocido (20 g) y abanico de aguacate.
EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE FRESCO Y AHUMADO

OSTIONES ROCKEFELLER (6 PZAS) $345
Ostiones bañados en nuestra salsa a la Rockefeller (180 g) y gratinados con nuestra mezcla de 3 quesos (150 g).
EL PREFERIDO PARA UNA CITA.

"SI ES TU PRIMERA VEZ, EMPIEZA POR AQUÍ"

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
El gramaje de cada platillo es en crudo. Todos nuestros precios incluyen IVA.

RECOMENDACIONES DEL CHEF

TACO BAJA 1 PZA $85
Camarón capeado (90 g), col, pico de gallo, aderezo en tortilla de harina.

SHOT BICHI 20 G (1 PZA) $85
Combinación de ostión y camarón en un delicioso jugo con clamato.

PATÉ DE MARLIN $265
Orden (200 g) acompañados de galletas Ritz.

HAMBURGUESA DE CAMARON (1 PZA) $285
Acompañado de papas a la francesa.

FETTUCCINE A LOS 3 QUESOS CON CAMARONES $305
(230 g) Camarón en salsa cremosa de tres quesos.

CAMARONES OLAS ALTAS (8 PZAS) $395
Camarón grande cocido pelado, cebolla morada, bolas de queso crema con ajonjolí y chile serrano.

RIBEYE (250 G) $395
Acompañado de papas a la francesa y dos dobladitas de queso.

BOTANA DEL PATRON $695
Callo de hacha (80 g), tentáculo de pulpo (150 g), atún en lamina (120 g), camarón cocido (120 g), marinados con sal, pimienta y limón, acompañado de una salsa de chiltepín.



El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
El gramaje de cada platillo es en crudo. Todos nuestros precios incluyen IVA.

ALMEJAS Y OSTIONES

La tradición del pacifico

ALMEJA CHOCOLATA NATURAL (1 PZA) $60

Acompañadas de camarón (15 g), pulpo (15 g), cebolla morada, pepino, aguacate y salsa de la casa.

ALMEJA RASURADA (1 PZA) $65

Acompañadas de camarón (15 g), pulpo (15 g), cebolla morada, pepino, aguacate y salsa de la casa.

ALMEJA MACHA (2 PZAS) $377

Almeja extra grande acompañada de Callo de hacha (50 g), callo de almeja (100 g), camarón cocido (25 g), salsa macha, cebolla y aguacate.

OSTION NATURAL (1 PZAS) $50

Frescos ostiones al natural.

OSTION RASURADO (1 pzas) $65

Acompañados de camarón cocido (15 g), pulpo (15 g), cebolla morada, pepino, aguacate y salsa de la casa.



El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
El gramaje de cada platillo es en crudo. Todos nuestros precios incluyen IVA.

TACOS

JEFE MARLIN (1 PZA) $85
Machaca de Marlin (65 g) mezcla de quesos (50 g) en tortilla de maíz azul.

JEFE CAMARÓN (1 PZA) $85
Machaca de camarón (65 gr y nuestra mezcla de quesos (50 g) en tortilla de maíz azul.

JEFE MACHO (1 PZA) $95
Camarón (50 g), Marlín (60 g) aguacate, cilantro y salsa macha (no pica) en tortilla de maíz azul.

TORO MAMBO (1 PZA) $85
Chile caribe relleno de Marlín (35 g) y camarón (30 g), acompañado de salsa negra en tortilla de maíz azul.

BUCHÓN (1 PZA) $109
Camarón empanizado (60 g), pulpo (30 g), col morada y aderezo chipotle en tortilla de maíz azul.

CHICHARRÓN DE PESCADO (1 PZA) $85
Pescado frito y crocante (65 g), lechuga sangría, cebolla, salsa negra, queso parmesano montado en tortilla de maíz azul.

TACO RICHY (1 PZA) $105
Pulpo (60 g) salteado con chile de árbol, envuelto en una costra de quesos (45 g), aguacate, col y mayocrema en tortilla de maíz azul.

TACO REBOSADO (1 PZA) $85
Pescado capeado y frito (70 g), en tortilla de maíz azul, col morada, pico de gallo y aderezo mayocrema montado en tortilla de maíz azul.

TACO KRAKEN (1 PZA) $109
Pulpo a las brasas (80 g), guacamole, cebolla encurtida, col y cilantro, montado en tortilla de maíz azul.

TACO COCHILOCO (1 PZA) $95
Camarones al mojo de ajo (60 g), chicharrón de cerdo (15 g), frijoles puerco, cilantro, cebolla y salsa negra, montado en tortilla de maíz azul.

TACO CHAMORRO DE ATÚN (1 PZA) $95
80 g de carnitas de atún, cilantro, cebolla morada en tortilla de maíz azul.

TACO-JILLO 1 pza $85
Camarón (40 g) y Marlin guisado al ajillo (50 g) mezcla de quesos (50 g) en tortilla de maíz azul.

TACO CULICHILANGO (1 PZA) $85
Camarones (60 g), tocino (20 g), chile poblano y mezcla de tres quesos (40 g) en tortilla de maíz azul.

TACO PLACERO DE PULPO (1 PZA) $105
Chicharrón de pulpo (85 g), guacamole, pico de gallo con piña, cilantro y rodajas de habanero, en tortilla de maíz azul.

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
El gramaje de cada platillo es en crudo. Todos nuestros precios incluyen IVA.

TOSTADAS

CAMARÓN (1 PZA) $115
Camarón crudo (110 g) encurtido en limón, pimienta, jitomate, cebolla morada, pepino y cilantro.

AGUACHILE DE CAMARÓN (1 PZA) $145
Camarón crudo (110 g) encurtido en limón, pimienta, pepino, cebolla morada fileteada, aguacate, cilantro y cama de spicy chipotle. Salsa a elegir verde (serrano), roja (chiltepín), negra (habanero tatemado), tamarindo, Jamaica o mango.

ATUN SELLADO (1 PZA) $165
Atún sellado en cubos (120 g), bañada en salsa agridulce de soya, spicy chipotle, cama de aguacate, ajonjolí mixto y cilantro.

AGUANILE (1 PZA) $165
Camarón cocido (60 g), pulpo (70 g), pepino, jitomate, cebolla morada, cama de aguacate, salsa de habanero con un toque de ajo y aderezo chipotle.

CHAVA (1 PZA) $185
Salmón en laminas (85 g), atún en laminas (80 g) encurtido en limón y marinado en salsa habanero tatemada, camarón cocido (30 g), paté Marlín (45 g), aguacate y salsa macha

SERRANA (1 PZA) $165
Atún fresco en cubos (120 g) encurtido en limón, cama de aguacate, pepino, cebolla morada en juliana, salsa verde de serrano.

VALLARTA (1 PZA)$165
Atún fresco en cubos (120 g) encurtido en limón, jitomate, cebolla morada, aguacate en cubos, zanahoria rayada y cilantro.



El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
El gramaje de cada platillo es en crudo. Todos nuestros precios incluyen IVA.

TOSTADAS

VAMPIRA(1 PZA) $165
Atún en cubos (120 g) encurtida en limón, bañada en salsa agridulce de fresa, cama de aguacate, naranja en triángulos y aros de cebolla.

PACIFICO (1 PZA) $175
Pulpo picado (70 grs), atún en cubos (75 grs) encurtido en limón y marinada en salsa de habanero tatemada, cama de aguacate y cebolla morada fritos.

QUEBRADORA (1 PZA) $165
Atún en finas láminas (120 g) encurtido en limón y marinada en salsa habanero tatemada, cebolla morada en juliana, cama de aguacate, rodajas de chile serrano y tempura de verduras.

CEVICHE SIERRA (1 PZA) $165
Pescado sierra (120 g), pepino picado, cebolla morada picada, zanahoria rayada, cilantro, spicy chipotle, aguacate en abanico y gotas de salsa negra.

PULPO (1 PZA) $165
Pulpo (120 g) encurtido en limón, pimienta, jitomate, cebolla morada, pepino y cilantro.

SINALOENSE (1 PZA)$235
Camarón crudo (35 g) encurtido en limón, pulpo (60 g), pescado (70 g) y callo de hacha en lamina (30 g), pepino, cebolla, jitomate y un toque de salsa Chiltepín.

ORO NEGRO(1 PZA) $295
Pulpo (80 g), callo de hacha en laminas (35 g) camarón crudo (75 g) curtido en limón, camarón cocido (75 g), pepino, cebolla morada en juliana, bañada en salsa negra de habanero tatemado.



El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
El gramaje de cada platillo es en crudo. Todos nuestros precios incluyen IVA.

AGUACHILES

CAMARÓN (260 G) $285
Camarón encurtido en limón, sal y pimienta negra; pepino, cebolla morada en juliana, marinado con la salsa de su elección, verde (serrano), roja (chiltepín), negra (habanero tatemado), tamarindo, Jamaica o mango.

AGUACHILE DE ATÚN (260 G) $295
Láminas de atún encurtido con limón, sal y pimienta negra, pepino, cebolla morada en juliana, marinado con la salsa de su elección, verde (serrano), roja (chiltepín) o negra (habanero tatemado).

AGUACHILE MIXTO SALMÓN Y ATÚN (260 G) $295
Láminas de salmón (130 g), láminas de atún (130 g) encurtido con limón, sal y pimienta negra; pepino, cebolla morada en juliana, marinado con la salsa de su elección, verde (serrano), roja (chiltepín) o negra (habanero tatemado).

TRES ISLAS (260 G) $295
Camarón crudo (85 g), atún en laminas (80 g) y salmón en laminas (95 g) encurtido en limón, sal y pimienta negra; pepino, cebolla morada, en juliana, marinado con la salsa de su elección, verde (serrano), roja (chiltepín) o negra (habanero tatemado).

AGUACALLO (280 G) $410
Callo de hacha (130 g) y camarón crudo (150 g) curtido en limón, sal y pimienta negra; pepino, cebolla morada, en juliana, marinado con la salsa de su elección, verde (serrano), roja (chiltepín) o negra (habanero tatemado).

CALLO DE HACHA (260 G) $595
Callo de hacha curtido en limón, sal y pimienta negra; pepino, cebolla morada, en juliana, marinado con la salsa de su elección, verde (serrano), roja (chiltepín) o negra (habanero tatemado).

AGUACHILE DE RIBEYE $285
Ribeye (200 g), marinado en limón, salsa soya, salsa inglesa, chile serrano, cubos de aguacate y cebolla morada.

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
El gramaje de cada platillo es en crudo. Todos nuestros precios incluyen IVA.

PARA ABRIR APETITO

Para compartir

CHIMICHANGAS (6 PZAS) $245

Tortilla frita de harina rellena de machaca de Marlín (130 g), tres quesos (110 g) sobre una cama de arroz (90 g).

ROLLOS MAZATLÁN (6 PZAS) $255

Tortilla de harina frita, rellena de camarón (140 g) y mezcla de 3 quesos (110 g) sobre una cama de arroz (90 g).

TORITOS (6 PZAS) $215

Chiles güeros rellenos de Marlín (100 g) y camarón (70 g) y nuestra mezcla de salsas de la casa.

PESCADILLA (1 PZA) $55 ORDEN (3 PZAS) $150

Tortilla de maíz azul y machaca de pescado (135 g), acompañado de aguacate.

FRIJOLES PUERCO ESTILO SINALOA (180 G) $85

ENSALADA FALCÓN $305

Camarón cocido (80 g), Paté de Marlín (200 g), lechuga, jitomate, pepino, aguacate, naranja, mayonesa y aceite de oliva.

TORRE DIAMANTE NEGRO (530 G) $645

Pulpo (110 g), callo de hacha (80 g), camarón cocido (140 g), camarón crudo (120 g) y atún en laminas (80 g), cebolla, pepino, aguacate, mango y bañada en salsa negra (poco picante).

TORRE CULICHI (530 G) $645

Salmón en cubos (105 g), pulpo (180 g), camarón crudo (120 g) encurtido en limón, camarón cocido (125 g), aguacate, cebolla y pepino, bañado en salsa verde de serrano.

EXTRAS

ORDEN PAPAS A LA FRANCESA (200 G) $85
ORDEN PAPA GAJO (200 G) $85
ORDEN DE AGUACATE (120 G) $65
ORDEN DE GUACAMOLE (160 G) $85
ORDEN DE ARROZ (120 G) $75
SALSA CULICHI NEGRA O ROJA (190 ML) $130
SALSA PUREPECHA VERDE (260 ML) $60

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
El gramaje de cada platillo es en crudo. Todos nuestros precios incluyen IVA.

CALDOS

Pá la cruda, el frio o el antojo

CONSOMÉ DE CAMARÓN $70

200 ml de caldo de camarón acompañado de camarón pequeño (30 grs/ 3 pzas)

CALDO DE CAMARÓN $205

400 ml de caldo de camarón, 5pz de Camarón grande para pelar (150 g)

ESTOFADO DE MARLÍN $205

400 ml de caldo, marlín ahumado (120 g), cebolla blanca, jitomate, zanahoria en cubos, apio y cilantro.

LEVANTA MUERTOS $235

400 ml de caldo de mariscos, 2 pz camarón para pelar (60 g), pulpo (50 g), callo de almeja (40 g), pescado blanco (80 g), almeja gallo (100 g), pulpa de ostión (40 g) y jaiba (55 g).

CÓCTELES

CAMARÓN

Camarón cocido, salsa coctelera, jitomate, cebolla morada, pepino, aguacate, cilantro, salsa bruja, aceite de oliva.
MEDIANO 160 G $195 GRANDE 205 G $245

CAMARÓN SINALOENSE

Camarón cocido, caldo de camarón frio, toque de chiltepín, clamato, jitomate, cebolla morada, pepino, aguacate.
MEDIANO 160 G $195 GRANDE 205 G $245

ESPECIAL DE MANGO

Camarón cocido, salsa coctelera, cubos de mango, jitomate, cebolla morada, pepino, aguacate, cilantro, salsa bruja, aceite de oliva.
MEDIANO 160 G $205 GRANDE 205 G $255

CAMPECHANO

Camarón cocido, pulpo, salsa coctelera, jitomate, cebolla morada, pepino, aguacate, cilantro, salsa bruja, aceite de oliva.
MEDIANO 160 G $215 GRANDE 205 G $255

DE LA CASA

Camarón cocido, pulpo, ostiones, callo de almeja, salsa coctelera, jitomate, cebolla morada, pepino, aguacate, cilantro, salsa bruja, aceite de oliva.
MEDIANO 160 G $215 GRANDE 205 G $255

DE OSTIONES

Ostiones en su jugo natural, jitomate, pepino, cebolla morada, aguacate, aceite de oliva.
MEDIANO 160 G $185 GRANDE 205 G $225

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
El gramaje de cada platillo es en crudo. Todos nuestros precios incluyen IVA.

CEVICHES
El verdadero sabor del mar

CEVICHE TRADICIONAL DE PESCADO $220
Pescado blanco (200 g) encurtido en limón, salsa bruja, jitomate, cebolla morada, pepino, naranja, aguacate, cilantro y aceite de oliva.

CEVICHE CULICHI $255
Camarón crudo (100 g) y pescado blanco (100 g) encurtido en limón, clamato, toque de chiltepín, jitomate, cebolla morada, pepino, naranja, aguacate, cilantro y aceite de oliva.

CEVICHE PURO CAMPEÓN $270
Atún fresco en cubos (80 g), camarón crudo y cocido (120 g), pepino, encurtido en limón, cebolla morada, jitomate y pepino, cilantro y aceite de oliva.

ZARANDEADOS
La receta de la abuela consuelo

CAMARONES ZARANDEADOS (10 PZAS) $395
Camarones grandes (400 grs) marinados en adobo zarandeado, acompañado de papa gajo, guacamole y dos dobladitas de queso.

ATUN O SALMÓN ZARANDEADO $385
250 g marinado en adobo zarandeado, acompañado de papa gajo, guacamole y dos dobladitas de queso.

FILETE ZARANDEADO $385
Filete blanco en adobo zarandeado, acompañado de papa gajo, guacamole y dos dobladitas de queso.

PULPO ZARANDEADO 400 G $435
400 grs marinados en adobo zarandeado, acompañado de papa gajo, guacamole y dos dobladitas de queso.

HUACHINANGO ZARANDEADO 650 G $565
650 grs marinados en adobo zarandeado, acompañado de papa gajo, guacamole y dos dobladitas de queso.

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
El gramaje de cada platillo es en crudo. Todos nuestros precios incluyen IVA.

COCINA DE MAR

Pá sentirte en la playa

FILETE AL GUSTO 250 G $305

Al mojo de ajo, ajillo, a la mantequilla, diabla o empanizado. Acompañado de arroz y ensalada de la casa.

MOJARRA FRITA AL GUSTO 700 G $350

Frita, al mojo de ajo, al ajillo o diabla. Acompañada de arroz blanco y ensalada de la casa.

SALMÓN O ATÚN AL GUSTO 250 G $375

A las brasas, al mojo de ajo, al ajillo o diabla. Acompañada de arroz blanco y ensalada de la casa.

ATÚN DEL VALLE 250 G $375

Medallón de atún en costra de ajonjolí, acompañado de ensalada de arugula con vinagreta balsámica y alioli de chiles secos y ajo.

SALMÓN MEDITERRANEO $375

Glaseado en salsa de naranja, acompañado de pop´s de papa y quesos, bañada con aderezo rach y espinacas salteadas a la mantequilla.

PULPO GUSTO 400 G $405

Al mojo de ajo, al ajillo, diabla, rostizado o a la plancha. Acompañado de dos dobladitas de queso, guacamole y papa gajo.

HUACHINANGO AL GUSTO 650 G $525

Frito, al mojo de ajo, ajillo o diabla. Acompañado de arroz blanco y ensalada de la casa.



El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
El gramaje de cada platillo es en crudo. Todos nuestros precios incluyen IVA.

CAMARONES GRANDES

Los favoritos del compa

CAMARONES CUCARACHA (10 PZAS) $395

Camarones fritos (400 g) marinados en nuestra salsa negra, espolvoreados con queso parmesano.

CAMARONES TRADICIONALES (8 PZAS) $395

Camarones grandes (320 g) al mojo de ajo, ajillo, mantequilla o diabla.
Acompañados de arroz y ensalada de la casa.

CAMARONES EMPANIZADOS (6 PZAS) $395

Camarones empanizados (320 g) acompañados de arroz, spicy chipotle y ensalada de la casa.

CAMARONES AL COCO (6 PZAS) $395

Camarones grandes (260 g) rellenos de queso philadelphia (80 g).
Acompañados de arroz blanco y ensalada de la casa

CAMARONES MAZATLÁN (5 PZAS) $395

Camarones grandes (220 g) rellenos de Marlín (130 g), mezcla de tres quesos (140 g), envueltos con tocino (250 g)
Acompañado de arroz blanco, aderezo de mango y ensalada de la casa.

CAMARONES MANTARRAYA (5 PZAS) $395

Camarones grandes empanizados (260 g) rellenos de queso philadelphia (70 g) y jamón (80 g).
Acompañado de aderezo mango, arroz blanco y ensalada de la casa.

CAMARONES PARA PELAR (10 PZAS) $395

Camarones grandes cocidos (400 g) acompáñados con una salsa de Chiltepín.



El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
El gramaje de cada platillo es en crudo. Todos nuestros precios incluyen IVA.

PÁ LOS RORROS

Los peques de la casa

FILETE EMPANIZADO $195

Filete (120 g), papas a la francesa (150 g) y arroz blanco (90 g)

CHIMICHANGAS DE QUESO $195

Tortilla de harina frita rellena de mezcla de tres quesos (130 g), papas a la francesa (150 g) y arroz blanco (90 g).

PALOMITAS DE POLLO $195

Palomitas de pollo (120 g), papas a la francesa (150 g) y arroz blanco (90 g).

POSTRE

El cierre que se respeta: dulce, antojo sin culpa

POSTRE 1 PZA (180GMS) $109

TODOS NUESTROS POSTRES SON DE TEMPORADA Y ESTAN SUJETOS A DISPONIBILIDAD.

El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.
El gramaje de cada platillo es en crudo. Todos nuestros precios incluyen IVA.

CHEVES

Cerveza Nacional 355 ML $65
(Corona, Victoria, Pacífico, Heineken 0.0)

Stella Artois 330 ML $68

Ultra 355 ML $68

Modelo Especial 355 ML $68

Negra Modelo 355 ML $68

Tarro Michelado $20
Limon y sal.

Tarro Cubano $25
Salsas negras y limon.

Tarro Cubano Con Clamato $40
Clamato (130 ml), salsas negras y limon.

Cerillo $85
Cerveza Pacifico de lata (355 ml) escarchada con chamoy y ajonjolin garapiñado.

Cerveza 1L (Corona O Victoria) $170

Cerveza Medusa Con Ostion 1L $205
Cerveza Corona o Vic

Cerveza Medusa Camaron Y Ostion 1LV $205
Cerveza Corona o Vic

Chabela $160
500 ml / Clamato, caldo de camarón frio, ostion, camarón, salsas negras y cerveza 355ml.

Bull $165
500 ml / Bacardi 60 ml, jugo limon, jarabe natural, negra modelo 355 ml y agua mineral.

Mojito 1 L $240

Bacardi 90 ml, hierbabuena, limon, azúcar y agua mineral.

Clamato Preparado (400 ML) $75

REFRESCOS

REFRESCO VIDRIO 355 ML $49
Coca Cola original (Light, sin azucar), Sprite, Sidral Mundet, Fresca.

TOPO CHICO 355 ML $60

AGUA CIEL 600 ML $35

NARANJADA O LIMONADA 355 ML $50
Mineral o natural.

CAFÉ AMERICANO 215 ML $45

EXPRESSO 60 ML $50

CAPUCCINO 215 ML $75

CAFFE LATTE 215 ML $55

Agregale piquete a tu café.
30 ML / licor 43 o baileys. $60

TÉ $49

MUCKTELES

450 ml / Pepino, limón y hierba buena $70
450 ml / Frutos rojos $70
450 ml / Mango – fresa $70
450 ml / Mango – naranja $70
450 ml / Guayaba, piña y hierba buena $70
450 ml / Jengibre, limón y pepino. $70

MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL

CONGA $75
330 ml / Jugo de piña, toronja, naranja y granadina.

MOJITO VIRGEN $79
330 ml / Hierbabuena, limón, azúcar y agua mineral.

PIÑADA $85
330 ml / Leche evaporada, jugo piña, crema coco.

COCTELES

APEROL SPRITZ
300 ml / Aperol 60ml, vino espumoso y agua mineral $175

ST. GERMAIN SPRITZ
300 ml / Aperol 60ml, St Germain 60 ml, vino espumoso y agua mineral $205

PIÑA COLADA
330 ml / Bacardi 60 ml, leche evaporada, jugo piña, crema coco $145

MOJITO DE SABORES
(Hierba buena, Mango o frutos rojos)
330 ml / Bacardi 60 ml, hierbabuena, limón, azúcar, mineral. $145

CANTARITO DE SABORES
(Naranja, Mango, Guayaba, frutos rojos, toronja o tamarindo) $155
500 ml / 60 ml José Cuervo Especial, sabor a elegir, limón y sprite.

PIEDRA
300 Ml / 45 Ml Jose Cuervo Especial, 30ml Anis, 30 Ml Fernet Branca, Jugo De Limon, Hierbabuena Y Mineral.. $210

MARGARITA
320 ml /José. C. Especial 60 ml, jugo de limón, controy y jarabe natural. $145

MIMOSA
330 ml / Cinzano Vino Espumoso 110 ml y jugo de naranja. $135

MEZCALITA DE SABORES:
(Naranja, Jamaica, tamarindo, mango o frutos rojos) $160
350 ml / Mezcal 400 Conejos 60ml, sabor a elegir y un toque de limón.

GIN TONIC ROMERO
400 ml / Ginebra Larios 60 ml, romero, agua tónica. $150

GIN TONIC PEPINO
400 ml / Ginebra Larios 60 ml, rodajas pepino y agua tónica. $150

GIN FRUTOS ROJOS
400 ml / Ginebra Larios 60 ml, frutos rojos y agua tónica. $150

PEPI GIN
400 ml / Ginebra Larios 60 ml, mix de pepino, endulzante y sprite. $150

NEGRONI
330 ml / Campari 30 ml, Vermuth rosso 30 ml, Gin larios 30 ml y naranja. $170

COCTELES

BLACK BULL
300 ml / Etiqueta Negra 60ml, cerveza Negra modelo y jugo de limón. $220

BLOODY MARY
300 ml / Jugo de tomate preparado, salsas negras, limón y Smirnof 60 ml. $140

MOSCOW MULE
450 ml / Absolut azul 60 ml , jengibre, limón, jarabe y menta ml. $180

COPA CLERICOT
200 m / Finca las Moras, frutas, refresco manzana y agua mineral $145

JARRA CLERICOT
1 L / No incluye Botella de Vino. $165

CARAJILLOS:

CLASICO
180 ml / Licor 43 (60 ml) y café expreso (60 ml). $170

NOVIA DEL CARAJILLO
180 ml / Baileys 30 ml, Licor 43 60 ml y café expreso 60 ml. $185

MADRE DEL CARAJILLO
180 ml / Rompope 30 ml, Licor 43 60 ml, café expreso 60 ml. $175

PIÑON
180 ml / Piñón 30 ml, Licor 43 60 ml y café expreso 60 ml. $175

MAZAPÁN
180 ml / Mazapán 50 gr, Licor 43 (60 ml) y café expreso. $175

FRANJEELICO
180 ml / Frangelico 30 gr, Licor 43 (60 ml) y café expreso. $185

ESPECIALES:

MALVERDE
330 ml / Mezcal Union 60 ml, pepino, cilantro, limón, jarabe y Sprite $160

BICHOTA
330 ml / Mezcal Union 60 ml, infusión de Jamaica y romero, limón, jarabe natural y sprite. $160

ALMADA
330 ml / Mezcal Union 60 ml, sandia, limón, jarabe natural, banderilla de frutos rojos. $160

CAMELIA
330 ml / Campari 45 ml, Gin Larios 30ml, limón, jarabe natural, squirt y agua tónica. $170

ELIZALDE
330 ml / Absolut azul 60 ml, néctar de durazno, fresa, piña, limón, jarabe natural. $160

CHALINO
330 ml / Mezcal Union 60 ml, St Germain 30ml, guayaba, limón, jugo de piña y jarabe natural. $170

TE DE LA PATRONA
330 ml / Diega Ginebra 60 ml, té helado sabor a elegir. $170

COPEO / BOTELLA

TEQUILA

CUERVO TRADICIONAL REPOSADO
Copa (60 Ml) $130 Copa (135 Ml) $250 Botella (990 Ml) $1,600

CUERVO TRADICIONAL PLATA
Copa (60 Ml) $130 Copa (135 Ml) $250 Botella (990 Ml) $1,600

7 LEGUAS BLANCO
Copa (60 Ml) $170 Copa (135 Ml) $310 Botella (750 Ml) $1,900

MAESTRO DOBEL DIAMANTE
Copa (60 Ml) $200 Copa (135 Ml) $390 Botella (700 Ml) $2,200

1800 CRISTALINO
Copa (60 Ml) $205 Copa (135 Ml) $400 Botella (700 Ml) $2,200

DON JULIO 70
Copa (60 Ml) $270 Copa (135 Ml) $520 Botella (700 Ml) $2,800

DON JULIO REPOSADO
Copa (60 Ml) $180 Copa (135 Ml) $350 Botella (700 Ml) $1,900

MEZCALES

400 CONEJOS JOVEN
Copa (60 Ml) $150 Copa (135 Ml) $290 Botella (700 Ml) $1,600

UNION JOVEN
Copa (60 Ml) $145 Copa (135 Ml) $280 Botella (700 Ml) $1,500

MONTELOBOS ESPADIN
Copa (60 Ml) $175 Copa (135 Ml) $340 Botella (750 Ml) $1,900

BUEN BICHO JOVEN/ OAXACA
Copa (60 Ml) $160 Copa (135 Ml) $310 Botella (750 Ml) $1,700

ESPIRITU LAURO JOVEN/ OAXACA
Copa (60 Ml) $160 Copa (135 Ml) $310 Botella (750 Ml) $1,700

Mezcladores:
Cada copa de 60 ml incluye un refresco de 235 ml o 300 ml de jugo.
Cada copa de 135 ml incluye un refrsco de 235 ml 0 300 ml de jugo.
Cada botella de 700 ml a 1,000 ml incluye seis refrescos de 235 ml o 2l jugo

t

COPEO / BOTELLA

RONES

BACARDI BLANCO
Copa (60 Ml) $130 Copa (135 Ml) $250 Botella (700 Ml) $1,200

BACARDI AÑEJO
Copa (60 Ml) $140 Copa (135 Ml) $260 Botella (700 Ml) $1,300

FLOR DE CAÑA 7 AÑOS (750 ML)
Copa (60 Ml) $130 Copa (135 Ml) $250 Botella (750 Ml) $1,300

HAVANA 7 AÑOS (700 ML)
Copa (60 Ml) $140 Copa (135 Ml) $260 Botella (750 Ml) $1,600

MATUSALEM CLASICO (750 ML)
Copa (60 Ml) $130 Copa (135 Ml) $250 Botella (750 Ml) $1,300

MATUSALEM PLATINO (750 ML)
Copa (60 Ml) $140 Copa (135 Ml) $270 Botella (750 Ml) $1,400

ZACAPA 23 AÑOS
Copa (60 Ml) $260 Copa (135 Ml) $520 Botella (750 Ml) $2,900

WHISKY

JACK DANIEL´S OLD NO. 7
Copa (60 Ml) $135 Copa (135 Ml) $260 Botella (700 Ml) $1,400

JW ETIQUETA ROJA
Copa (60 Ml) $140 Copa (135 Ml) $270 Botella (700 Ml) $1,400

JW ETIQUETA NEGRA
Copa (60 Ml) $180 Copa (135 Ml) $350 Botella (750 Ml) $2,200

BUCHANAN´S 12 AÑOS
COPA (60 ML) $180 COPA (135 ML) $350 BOTELLA (750 ML) $2,200

Mezcladores:
Cada copa de 60 ml incluye un refresco de 235 ml o 300 ml de jugo.
Cada copa de 135 ml incluye un refrsco de 235 ml 0 300 ml de jugo.
Cada botella de 700 ml a 1,000 ml incluye seis refrescos de 235 ml o 2l jugo

COPEO / BOTELLA

GINEBRA

BEEFEATER
Copa (60 Ml) $140 Copa (135 Ml) $270 Botella (700 Ml) $1,500

TANQUERAY
Copa (60 Ml) $150 Copa (135 Ml) $290 Botella (750 Ml) $1,600

BOMBAY
Copa (60 Ml) $150 Copa (135 Ml) $290 Botella (750 Ml) $1,600

VODKA

ABSOLUT AZUL
Copa (60 Ml) $120 Copa (135 Ml) $230 Botella (750 Ml) $1,200

STOLICHNAYA
Copa (60 Ml) $125 Copa (135 Ml) $240 Botella (750 Ml) $1,300

SMIRNOFF TRADICIONAL
Copa (60 Ml) $120 Copa (135 Ml) $230 Botella (750 Ml) $1,200

BRANDY

TORRES 10
Copa (60 Ml) $130 Copa (135 Ml) $250 Botella (700 Ml) $1,300

LICORES

FRANGELICO
Copa (60 Ml) $120

BAILEY´S
Copa (60 Ml) $130

LICOR 43
Copa (60 Ml) $150

CHINCHON DULCE
Copa (60 Ml) $120

FERNET
Copa (60 Ml) $120

FRANGELICO
Copa (60 Ml) $120

JAGERMEISTER
Copa (60 Ml) $120

ANIS LAS CADENAS
Copa (60 Ml) $120

CAMPARI
Copa (60 Ml) $130

AMARETTO
Copa (60 Ml) $130

SAMBUCA NEGRO VACCARI
Copa (60 Ml) $140

ST. GERMAIN
Copa (60 Ml) $180

Mezcladores:
Cada copa de 60 ml incluye un refresco de 235 ml o 300 ml de jugo.
Cada copa de 135 ml incluye un refrsco de 235 ml 0 300 ml de jugo.
Cada botella de 700 ml a 1,000 ml incluye seis refrescos de 235 ml o 2l jugo

VINOS DE MESA

VINO BLANCO

CONCHA Y TORO SAUVIGNON BLANC (750 ML)
Copa (120 Ml) $125 Botella (750 Ml) $390

DIAMANTE SEMIDULCE RIOJA
Copa (120 Ml) $140 Botella (750 Ml) $490

LAS MORAS SAUVIGNON BLANC
Copa (120 Ml) $135 Botella (750 Ml) $420

CETTO CHENIN BLANC
Copa (120 Ml) $150 Botella (750 Ml) $450

CASA MADERO CHARDONNAY
Botella (750 Ml) $880

VINO TINTO

DOMECQ CABERNET SAUVIGNON
Copa (120 Ml) $130 Botella (750 Ml) $430

LAS MORAS CABERNET SAUVIGNON
Copa (120 Ml) $130 Botella (750 Ml) $430

VIÑA MAIPO MERLOT
Copa (120 Ml) $100 Botella (750 Ml) $390

CETTO NEBBIOLO RESERVA
Botella (750 Ml) $720

CETTO ZINFANDEL
Copa (120 Ml) $130 Botella (750 Ml) $430

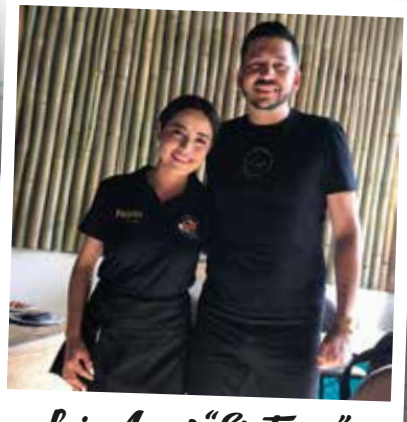
PERSONALIDADES

QUE HAN VISITADO

El Culichilango
SeaFood
Con un Toque Sinaloense



Los Buitres de Culiacán



Luis Angel "El Flaco"



La Arrolladora Banda el Limòn

Alo largo de estos años hemos tenido el gusto de recibir a:
ACTORES,CONDUCTORES, PERIODISTAS, CREADORES DE CONTENIDO, FOODIES
e importantes exponentes del **REGIONAL MEXICANO**, quienes han disfrutados de nuestras cocina y sazón sinaloense

Agradecemos la confianza de cada uno de ellos y sobre todo, de nuestros clientes que nos han convertido en una de las marisquerías de barrio que consquisto

la Ciudad de México

SI GUSTAS VER ALGUNAS DE SUS VISITAS

SIGUENOS

en Instagram

@elculichilango_narvarte
@elculichilango_venados
@elculichilango_valle

PERSONALIDADES QUE HAN VISITADO MARISCOS EL CULICHIANGO

A LO LARGO DE ESTOS AÑOS HEMOS TENIDO EL GUSTO DE RECIBIAR A RECONOCIDOS ACTORES, CONDUCTORES, PERIODISTAS, CREADORES DE CONTENIDO, FOODIES E IMPORTANTES EXPONENTES DEL REGIONAL MEXICANO, QUIENES HAN DISFRUTADO DE NUESTRA COCINA Y SAZON SINALOENSE

AGRADECEMOS LA CONFIANZA DE CADA UNO DE ELLOS Y SOBRE TODO DE NUESTROS CLIENTES QUE NOS HAN CONVERTIDO EN UNA DE LAS MARISQUERIAS DE BARRIO QUE CONQUISTO LA CDMX

EXPONENTES DEL REGIONAL MEXICANO

LUIS ANGEL "EL FLACO"
LA ARROLLADORA BANDA EL LIMON
JORGE MEDINA
EL YAKI
EL BOGUETO
ENJAMBRE
LA ADICTIVA
EME MALAFE
CAROLINA ROSS
LOS BUITRES DE CULIACAN SINALOA
LOS SEBASTIANES
GERMAN MONTERO
VIRLAN GARCIA
TOÑO LIZARRAGA
LOS PLEBES DEL RANCHO
LOS ASKIS
LOS HOROSCOPOS DE DURANGO
SAMUEL SARMIENTO
PATRULL 81
GRUPO EXTERMINADOR
MARCA MP
ALAN MORA
MONTEZ DE DURANGO
CLAUDIO ALCARAZ
SONORA DINAMITA
DE LUCHO ALGARIN
JOSE JOEL
EDUARDO CAPETILLO
VIVIAN BAEZA

FOODIES Y MEDIOS

RUTA DE LA GARNACHA
TIME OUT MÉXICO
PELUCHE TORRES
SIGUIENTEVLOG / ZAC CARRASCO
DONDE IR
GRUPO REFORMA
SOY GRUPERO
MULTIMEDIOS TV
VENGA LA ALEGRIA
TV AZTECA
HECHOS AM
AZTECA UNO
ADN 40 / NOTICIAS
CHEF MARIANO SANDOVAL
¡CUENTAMELO YA!
TELEVISA
SALE EL SOL / IMAGEN TV
OYE 89.7
LA MEJOR 97.7 FM
YARAY VIEX
ALEXANDRA BULLET
TRAVELDRONEVLOG
VO MAGAZINE
CHEF ISMAEL ZHU
TV Y NOVELAS
OCTAGON LUCHADOR
AL EXTREMO / TV AZTECA
SETEANTOJAMX

ACTORES, CREADORES DE CONTENIDO Y PERIODISTAS

SILVIA NAVARRO / ACTRIZ
MAYA NAZOR / CREADORA DE CONTENIDO
MAYA ZAPATA / ACTRIZ
GALA MONTES / ACTRIZ Y CANTANTE
GABY RAMIRES / ACTRIZ
IME TUÑON / ACTRIZ
LIZBETH RODRIGUEZ / CREADORA DE CONTENIDO
FACUNDO / CREADOR DE CONTENIDO
DANIEL GIMÉNEZ CACHO / ACTOR
SERGIO SEPULVEDA / CONDUCTOR
TENOCH HUERTA / ACTOR
JORGE LOSA / ACTOR
KUNO BECKER / ACTOR
JORGE FALCON / COMEDIANTE
DANIEL SOSA / STAND UP
LILIANA ARRIAGA "CHUPITOS"
GUSTAVO MUNGUIA / COMEDIANTE
MOISES ARIZMENDI / ACTOR
LUCIA MENDEZ / ACTRIZ
LAMDA GARCÍA / ACTOR
MONT GOMÉZ / PERIODISTA DEPORTIVA
BRYAN SKABECHE / CREADOR DE CONTENIDO
RAFA BALDERRAMA / CONDUCTOR
LUIS GATICA / ACTOR
IVAN AMOZURRUTIA / ACTOR
KUIS AREVALO / PERIODISTA
EL COJO FELIZ / COMEDIANTE
OCTAGON / LUCHADOR
PACO DE MIGUEL / COMEDIANTE



SUCURSALES

NARVARTE- PARQUE DE LOS VENADOS - DEL VALLE