



# Suspiro

## ESPECIALIDADES

### Ceviche Estilo Guerrero

Preparado con cebolla, tomate, aceitunas, salsa cátsup, jugo de naranja, chile jalapeño y orégano

- Camarón \$265
- Pulpo \$275
- Pescado \$225
- Mixto \$280

### Ceviche Mestizo

El tradicional con cebolla, cilantro, tomate, limón y pimienta

- Camarón \$265
- Pulpo \$275
- Pescado \$225
- Mixto \$280

### Ceviche Caribeño

Preparado con coco, mango o kiwi, cebolla, cilantro, leche de coco, limón y orégano.

- Camarón \$265
- Pulpo \$275
- Pescado \$225
- Mixto \$280

### Coctel de Camarón

Jitomate, cebolla cilantro, limón, aguacate, aceite de oliva, salsa cátsup, clamato.

\$265

### Chiles rellenos de mariscos

Los tradicionales chiles poblanos rellenos de camarón, pulpo y pescado bañado con una salsa cremosa roja

\$285



### Aguachiles

Preparados con chile serrano, cilantro, limón, ajo y cebolla

- Camarón \$265
- Pulpo \$275
- Pescado \$225
- Mixto \$280

## TACOS DE MARISCOS

### Tacos de Pescado

Tortilla hecha a mano con filete de pescado ligeramente capeado, servido con col y nuestra salsa secreta.

Acompañados de salsa chipotle/habanero y mayonesa/habanero aparte.

\$56

### Tacos de Camarón

Tortilla hecha a mano con camarón del pacífico, ligeramente capeado y servido con col y nuestra salsa secreta.

Acompañados de salsa chipotle/habanero y mayonesa/habanero aparte.

\$63

### Tacos de camarón tempura

Camarón del pacífico ligeramente capeado sobre tortilla de harina untada con salsa pesto hecha en casa (3 tacos). \$245

### Tacos de pescado en tempura

Filete de pescado, ligeramente capeado sobre tortilla de harina untada con salsa pesto hecha en casa (3 tacos). \$175

### Tacos de chicharrón de pescado

Servido con salsa de soya y pico de gallo (porcion para 4 tacos aprox) \$175

### Pescadillas Mestizo

Hechas con filete de pescado, tomate frito y especias de la región. \$175



## CAMARONES

### Camarones a la Diabla

Bañados en una salsa cremosa de chile de árbol y chipotle

\$270

### Camarones Engabanados

Envueltos con tocino y gratinados con queso manchego

\$270

### Camarones al Ajillo

Tradicional receta de chile guajillo, ajo y aceite de oliva

\$270

### Camarones al Coco

Deliciosos camarones empanizados con coco rayado y acompañados con salsa de mango hecha en casa.

\$270

### Camarones al tamarindo

Marinados en canela y ajo salteados en salsa de tamarindo

\$270

### Arroz frito con camarón

Arroz frito con verduras y camarones

\$270

## PULPO

### Pulpo al Ajillo

Tradicional receta de chile guajillo, ajo, cebolla y aceite de oliva

\$280

### Pulpo a la Mexicana

Preparado con ajo, papas, tomates, pimientos, aceitunas con vino blanco

\$280

### Pulpo Pochol

Frito bañado de salsa Pochol hecha a base de chiles secos con chocolate.

\$280



## LANGOSTA

### Langosta a la Diabla

A la leña bañada con una salsa cremosa de chile de árbol y chipotle

\$650

### Langosta al Ajillo

A la leña bañada con la tradicional mezcla de chile guajillo y especias.

\$650



## PESCADO

### Filete Mestizo

Marinado con ajo, cebolla, poro, aceite de oliva y hierbas de la región. Acompañado de arroz, verduras y delicioso pan.

\$215

### Filete a la Diabla

Bañado en salsa de chile de árbol y chipotle. Acompañado de arroz, verduras y delicioso pan.

\$215



### Filete al Ajillo

Tradicional mezcla de chile guajillo, ajo, aceite de oliva y jugo de limón. Acompañado de arroz, verduras y delicioso pan.

\$215



### Filete Ti Kin Xik

Marinado con achiote, especias locales y naranja agria. Acompañado de arroz, verduras y delicioso pan.

\$215

### Filete al mojo de ajo

Bañado en jugo de limón, mantequilla, ajo y reducido con vino blanco. Acompañado de arroz, verduras y delicioso pan.

\$215

## SALMON

### A la plancha con costra de ajonjolí

Bañado con salsa de tamarindo.

Acompañado de arroz, verduras y delicioso pan.

\$280

### A la Parrilla Mestizo

Marinado con hierbas de la región.

Acompañado de arroz, verduras y delicioso pan.

\$280

## POSTRES

### Oreos de doble relleno fritas

4 piezas de Galletas Oreo® de doble relleno cremoso cubiertos en masa para buñuelos con un toque de azúcar impalpable. Las tres claves de la perfección: Fritos, esponjosos y suaves.

\$89

### Crepas con Nutella

Finas crepas de la casa con delicioso helado de vainilla (3 porciones)

\$100

### Crepas con Cajeta

Finas crepas de la casa con delicioso helado de vainilla (3 porciones)

\$100

## BEBIDAS

Botella de Agua

\$38

Coca Cola

\$38

Coca Cola Dieta

\$38

Sprite

\$38



998 195 8199 / 998 2933 475.



@restaurantesuspiro



@restaurantesuspiro

Sabores que dejan suspiros...

