

RESTAURANTE  
*Delicias*



## MENÚ DE ALIMENTOS

## PARA BOTANEAR

- \$ 158 CALAMARES A LA ROMANA**  
(Anilla de calamar capeada con nuestro sazón)
- \$ 164 OSTIONES ROQUEFELLER**  
(En su concha y gratinados)
- \$ 156 AGUACATE RELLENO**  
(Con camarón y aderezo)
- \$ 223 AGUACHILE "PICOCITO"**  
(Camarón en jugo de limón con chile serrano)
- \$ 190 ENSALADA DE CAMARÓN**  
(Acompañada de queso parmesano)
- \$ 216 SALMÓN AHUMADO**  
(100 gr. de salmón con pan y queso crema)
- \$ 234 CAMARÓN MACUIL COCIDO PARA PELAR**  
(Camarón con cabeza y cáscara)
- \$ 158 MEJILLONES AL GUSTO**

## TOSTADAS & TACOS

- \$ 45 TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO ESTILO SINALOA**  
(Molida de pescado con verduras)
- \$ 63 TOSTADA DE CAMARÓN**  
(Acompañado de verdura)
- \$ 55 TOSTADA DE MARLÍN AL CHIPOTLE**  
(Pescado ahumado guisado)
- \$ 67 TOSTADA DE ENSALADA DE PULPO**  
(Con lechuga y aderezo de mayonesa)
- \$ 65 TOSTADA DE JAIBA**  
(Con pepino y cebolla morada)
- \$ 58 TACO DE CAMARÓN ESTILO ESCUINAPA**  
(Acompañado de verdura y salsa roja)
- \$ 50 TACO DE MARLÍN ESTILO ESCUINAPA**  
(Acompañado de verdura y salsa roja)
- \$ 45 TACO DE JAIBA**  
(Acompañada de salsa)
- \$ 65 QUESADILLA DE CAMARÓN O MARLÍN**  
(Acompañado de verdura y salsa roja)

## SOPAS & CALDOS

**\$ 112** SOPA DE OSTIÓN DOÑA CHELA  
(Al chipotle con laurel, tomillo y mejorana)

**\$ 176** SOPA DE OSTIÓN CON CAMARÓN  
(Al chipotle con laurel, tomillo y mejorana)

**\$ 180** SOPA DE MARISCOS 7 MARES  
(Camarón, pulpo, callo, jaiba, pescado, calamar y almeja)

**\$ 100** CALDO DE PESCADO  
(Con verdura y trozos de pescado)

**\$ 145** CALDO DE CAMARÓN  
(Con cabeza o pelado y verduras)

**\$ 190** CAZUELA DE MARISCOS DELICIAS  
(Vino blanco, mayonesa, queso, tocino, con su sazón y sus 7 mares)

**\$ 240** CAZUELA DE CAMARÓN  
(Vino blanco, mayonesa, queso, tocino, con su sazón)

*(El consumo de ostión crudo es bajo su propio riesgo.)*

## COCTELES

**CÓCTEL DE CAMARÓN ESTILO NAYARÍT**  
(Servido con jugo de camarón y pepino / sin catsup)

**\$ 108** CHICO    **\$ 144** MEDIANO    **\$ 197** GRANDE

**CÓCTEL DE PULPO ESTILO NAYARÍT**  
(Servido con jugo de camarón y pepino / sin catsup)

**\$ 126** CHICO    **\$ 168** MEDIANO    **\$ 229** GRANDE

**CÓCTEL DE CAMARÓN ESTILO TAMPICO**  
(Con catsup preparada y verduras)

**\$ 108** CHICO    **\$ 144** MEDIANO    **\$ 197** GRANDE

**CÓCTEL DE PULPO ESTILO TAMPICO**  
(Con catsup preparada y verduras)

**\$ 126** CHICO    **\$ 168** MEDIANO    **\$ 229** GRANDE

**VUELVE A LA VIDA ESTILO NAYARIT O TAMPICO**  
(Camarón, pulpo, callo, almeja, jaiba y calamar servido en copa chabela)

**\$ 184** MEDIANO    **\$ 213** GRANDE

INGREDIENTE EXTRA TENDRÁ UN COSTO DE \$40.00

*(El consumo de ostión crudo es bajo su propio riesgo.)*



## PLATO FUERTE

- \$ 140** FILETE A LA PLANCHA
- \$ 165** FILETE EMPANIZADO  
(Acompañado de arroz y verduras ó ensalada)
- \$ 170** FILETE EMPANIZADO CON MOJO O GRATINADO  
(Acompañado de arroz y verduras ó ensalada)
- \$ 275** FILETE EMPAPELADO  
(Con camarón, pulpo, queso y champiñones)
- \$ 150** FILETE ZARANDEADO
- \$ 167** FILETE A LA DIABLA
- \$ 174** FILETE CULICHE  
(Bañado en salsa de chile poblano, crema y queso)
- \$ 167** FILETE A LA VERACRUZANA
- \$ 302** FILETE DE HUACHINANGO (250 g)
- \$ 224** FILETE DELICIAS  
(Filete de pescado con salmón, relleno de camarón bañado en crema de cilantro)



- \$ 220** TRUCHA SALMONADA A LA PLANCHA ESTILO URUAPAN
- \$ 290** TRUCHA NAVARRA  
(Con jamón serrano y tocino)
- \$ 264** TRUCHA A LAS FINAS HIERBAS  
(Con mejillón y almeja)
- \$ 297** TRUCHA GRATINADA  
(Con queso y champiñones)
- \$ 358** TRUCHA EMPAPELADA RELLENA DE MARISCOS  
(Con camarón, pulpo, queso y champiñones)

## PLATO FUERTE

- \$ 264** LOMO DE SALMÓN EN SALSA DE ALMEJA
- \$ 396** HUACHINANGO FRITO O AL MOJO  
(Pida que se lo muestren y que le digan el peso antes de prepararlo)
- \$ 648** LANGOSTA AL GUSTO  
(Pida que se lo muestren y que le digan el peso antes de prepararlo)
- \$ 250** BROCHETA DE CAMARÓN  
(Camarón, pimienta verde y cebolla)
- \$ 265** BROCHETA MAR Y TIERRA  
(Camarón y arrachera acompañados de pimienta y cebolla)
- \$ 350** MOMIAS  
(Camarón con queso envuelto en tocino)
- \$ 365** MOMIAS GOURMET  
(Camarón con marlín envuelto en tocino)
- \$ 222** ESPAGUETTI MARINERO
- \$ 156** CREPAS DE CAMARÓN  
(Bañadas en salsa chipotle)

## CAMARONES

- \$ 222** CAMARONES AL AJILLO
- \$ 332** CAMARONES EMPANIZADOS
- \$ 332** CAMARONES A LA MEXICANA
- \$ 332** CAMARONES A LA DIABLA
- \$ 332** CAMARONES AL MOJO DE AJO
- \$ 301** CAMARONES CON CABEZA A LA PLANCHA

## PULPOS

- \$ 280** PULPOS AL AJILLO
- \$ 280** PULPOS A LA DIABLA
- \$ 280** PULPOS A LA MEXICANA

**INGREDIENTE EXTRA TENDRÁ UN COSTO DE \$40.00**

(Varios de nuestros platillos son preparados al momento, por lo que tardan un tiempo considerable, gracias por su paciencia).



## CARNES

**ARRACHERA 250 GR.**  
(Acompañado de guacamole, frijoles y chistorra)

**\$ 280**

**ARRACHERA GOURMET**  
(Rellena de camarón y una cama de salsa chipotle)

**\$ 380**

**PINCHOS DE FILETE 250 GR.**  
(Envueltos en tocino, bañados con salsa bilbaina)

**\$ 300**

## ESPECIALIDADES

**\$ 328** FILETE DE ROBALO A LA PLANCHA O EMPANIZADO

**\$ 388** FILETE DE ROBALO EN ESPECIALIDAD

**\$ 328** FILETE DE ROBALO ZARANDEADO

**\$ 350** PIÑA AVE DE PARAÍSO  
(Rellena de mariscos)

**\$ 240** TORRE DE MARISCOS  
(Salsas negras)

**\$ 660** MOLCAJETE MAR Y TIERRA

**\$ 365** CAMARONES GOURMET

**CHILE RELLENO DE CAMARÓN**

**\$ 129** 1 Chile

**\$ 258** 2 Chiles

COMBINA TU PLATILLO DE ESPECIALIDADES CON NUESTRA VARIEDAD DE CREMAS:

CHIPOTLE

CHAMPIÑONES

CILANTRO

ELOTE

ALMEJA

CULICHE

FINAS HIERBAS

DIABLA



**INGREDIENTE EXTRA TENDRÁ UN COSTO DE \$40.00**

(Varios de nuestros platillos son preparados al momento, por lo que tardan un tiempo considerable, gracias por su paciencia).

## MENÚ INFANTÍL

**NUGGETS DE POLLO**  
Con papas a la francesa

**\$ 95**

**DEDITOS DE PESCADO**  
Con papas a la francesa

**\$ 94**

**DEDITOS DE QUESO**  
Con papas a la francesa

**\$ 84**

**ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA**

**\$ 84**

## POSTRES

**HELADO EN SU FRUTA O EN COPA**

**\$ 88**

**CREPAS DE CAJETA**

**\$ 72**

**DURAZNOS EN ALMIBAR**

**\$ 42**

**FLAN**

**\$ 47**

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

	<i>Vaso</i>	<i>Jarra</i>		<i>Vaso</i>
Agua natural (botellín) 500 ml.	\$ 23		Clamato Natural	\$ 50
Limonada / Naranjada mineral	\$ 38	\$ 154	Clamato preparado	\$ 100
Limonada / Naranjada natural	\$ 33	\$ 120	Vaso Chelado	\$ 18
Refresco	\$ 37		Vaso Michelado	\$ 22
Agua mineral	\$ 40		Vaso Gringa	\$ 28

## CAFÉ, APERITIVOS & DIGESTIVOS

			<i>Copa</i>
Americano	\$ 42	Campari	\$ 95
Expreso	\$ 46	Licor 43	\$ 140
Capuchino	\$ 62	Chinchon dulce	\$ 70
Capuchino con licor	\$ 87	Chinchon seco	\$ 70
		Kahlua	\$ 65
		Strega	\$ 220
		Bailey's	\$ 100
		Amareto Disaronno	\$ 140
		Carajillo	\$ 135
		Calimocho	\$ 88

## CERVEZA

<b>Cerveza</b> (Corona, Pacifico, Victoria) 355 ml.	\$ 45
<b>Negra Modelo / Modelo Especial</b> (light/lata) 355 ml.	\$ 50
<b>Chelada</b> (corona, pacifico, victoria) 355 ml.	\$ 55
<b>Michelada</b> (Corona, Pacifico, Victoria) 355 ml.	\$ 60
<b>Gringa</b> (Corona, Pacifico, Victoria) 355 ml.	\$ 65
<b>Chelada</b> (Negra Especial light lata) 355 ml.	\$ 60
<b>Michelada</b> (Negra Especial light lata) 355 ml.	\$ 65
<b>Gringa</b> (Negra Especial light lata) 355 ml.	\$ 70
<b>Cerveza de bote con camarón</b> 355 ml.	\$ 77
<b>Ultra / Stella</b>	\$ 59
<b>Chelada</b> (Stella) 355 ml.	\$ 70
<b>Michelada</b> (Stella) 355 ml.	\$ 75
<b>Gringa</b> (Stella) 355 ml.	\$ 80



## RON

	<i>Copa</i> (2 Oz.)	<i>Botella</i>
Bacardi Añejo	\$ 85	\$ 850
Bacardi Blanco	\$ 90	\$ 900
Bacardi Solera	\$ 90	\$ 900
Appleton State	\$ 95	\$ 900
Appleton Special	\$ 96	\$ 850
Matusalen Gran Reserva	\$ 127	\$ 1,150
Matusalen Clásico	\$ 110	\$ 1,000
Capitan Morgan	\$ 85	\$ 850
Habanna Club 3 Años	\$ 85	\$ 850
Habanna Club 7 años	\$ 128	\$ 1,150

## COGÑAC

	<i>Copa</i> (2 Oz.)	<i>Botella</i>
Martell VSOP	\$ 210	\$ 1,900
Martell VS	\$ 175	\$ 1,600
Courvosier VSOP	\$ 270	\$ 2,500
Remmy Martin	\$ 249	\$ 2,250

## TEQUILA

	<i>Copa</i> (2 Oz.)	<i>Botella</i>
7 Leguas Blanco	\$ 140	\$ 1,600
Centenario Añejo	\$ 150	\$ 1,350
Centenario Reposado	\$ 110	\$ 1,000
Centenario Plata	\$ 110	\$ 1,000
Maestro Tequilero <small>Dobel Diamante</small>	\$ 187	\$ 1,800
Don Julio Blanco	\$ 145	\$ 1,300
Don Julio Reposado	\$ 152	\$ 1,400
Don Julio Añejo 70	\$ 230	\$ 2,100
Tradicional Reposado	\$ 110	\$ 1,200
Tradicional Plata	\$ 105	\$ 1,150
Herradura Reposado	\$ 145	\$ 1,400
Herradura Blanco	\$ 145	\$ 1,550
Herradura Añejo	\$ 190	\$ 1,800
Herradura Antiguo Reposado	\$ 115	\$ 1,050
1800 Añejo	\$ 175	\$ 1,600
1800 Blanco	\$ 140	\$ 1,200
1800 Reposado	\$ 145	\$ 1,300
1800 Cristal	\$ 185	\$ 1,800

## WHISKY

	<i>Copa</i> (2 Oz.)	<i>Botella</i>
Buchanans 18	\$ 326	\$ 2,900
Buchanans 12	\$ 165	\$ 1,500
Ballantines	\$ 99	\$ 750
Chivas 12	\$ 156	\$ 1,400
Johnnie Walker E/N	\$ 175	\$ 1,700
Johnnie Walker E/R	\$ 105	\$ 945
Old Parr	\$ 168	\$ 1,550
Jack Daniels	\$ 130	\$ 1,100



## GINEBRA *Copa* *Botella* (2 Oz.)

Beefeather	\$ 125	\$ 1,100
Oso Negro	\$ 85	\$ 750
Tanqueray	\$ 135	\$ 1,200
Bombay	\$ 130	\$ 1,150

## MEZCAL *Copa* *Botella* (2 Oz.)

Mezcal Amores Joven	\$ 152	\$ 1,350
Mezcal 400 Conejos	\$ 140	\$ 1,200

## VINOS

### TINTOS *Botella* *Botella* 375 ml. 750 ml.

Cune Crianza	-	\$ 500
L. A. Cetto. Nebiolo	-	\$ 450
Casillero del diablo C.S	\$ 260	\$ 390
Concha y toro Merlot	-	\$ 270
Gran Sangre de Toro Torres	\$ 260	\$ 390
Santa Digna C.S	\$ 240	\$ 370
Lambrusco Riunite	-	\$ 280
Blanc de Blancs X-A	\$ 220	\$ 345

### BLANCOS *Botella* *Botella* 375 ml. 750 ml.

Monte Xanic Chenin Colombard	-	\$ 450
Blanc de Blancs X-A	\$ 220	\$ 340
Viña Esmeralda Torres	\$ 250	\$ 390
Viña Sol Torres	\$ 250	\$ 390
L.A. Cetto Fume Blanc	\$ 220	\$ 340

## BRANDY *Copa* *Botella* (2 Oz.)

Azteca de oro	\$ 90	\$ 850
Torres V	\$ 95	\$ 900
Torres X	\$ 110	\$ 1,000
Torres XV	\$ 150	\$ 1,350
Torres XX	\$ 240	\$ 2,200
Terry Centenario	\$ 105	\$ 1,000
Presidente	\$ 85	\$ 700

## VODKA

### *Copa* *Botella* (2 Oz.)

Absolut Azúl	\$ 100	\$ 900
Smirnoff	\$ 90	\$ 800
Smirnoff Tamarindo	\$ 90	\$ 800
Stolichnaya	\$ 108	\$ 900
Gray Goose	\$ 155	\$ 1,400



# COCTELERÍA

*Vaso de 1/2 Litro*

Cubanito	<b>\$ 80</b>
Pitufo	<b>\$ 80</b>
Mezcalito	<b>\$ 80</b>
Mojito Original	<b>\$ 90</b>
Mojito Frutos Rojos	<b>\$ 90</b>
Mojito de Coco	<b>\$ 90</b>

*Vaso de 300 ml.*

Bloody Mary	<b>\$ 125</b>
Sangría sin licor	<b>\$ 95</b>
Sangría con licor	<b>\$ 130</b>
Piña Colada	<b>\$ 115</b>
Piñada	<b>\$ 100</b>
Vampiro	<b>\$ 135</b>
Conga	<b>\$ 95</b>
Margarita	<b>\$ 135</b>



Av. Héroe de Nacozari Sur 2424,  
Residencial del Parque,  
20277 Aguascalientes, Ags.