

ESTIMADO CLIENTE

Todos nuestros platillos son preparados al momento con ingredientes naturales y frescos. La preparación en frío y al fuego requieren su tiempo, sea paciente y disfrute la experiencia.

NO SE ARREPENTIRÁ! #puertolife

Mariscos Estilo Baja California



MENÚ



AVÍSALE A TU MESERO

Tú decides que tan picoso lo quieres; si NO te gusta algún ingrediente se lo quitamos. Si NO comes mariscos crudos por favor dínos. Producto fresco hasta agotar existencia diaria.

PRECIOS INCLUYEN IVA



PARA EL ANTOJO Y COMPARTIR

AGUACHILE DE CAMARÓN | 300

Salsa a escoger: verde, roja, negra, tamarindo-habanero o mango-habanero.

AGUACHILE MIXTO | 330

Camarón crudo, cocido y pulpo. Salsa a escoger: verde, roja, negra, tamarindo-habanero o mango-habanero.

CAMARONES EMPANIZADOS | 300

Crujientes camarones empanizados al estilo Puerto, acompañado de nuestras salsas tradicionales.

TIRADITO | Atún 300 / Salmón 340

CAMARONES CUCARACHA | 300

Camarón frito en su cáscara en salsa picante.

NACHOS DE MARLÍN | 170

Machaca de marlín con totopos, frijoles, guacamole y crema agria.

ZEBRA TIJUANERA

Marlín / 230 Camarón / 240 Mixta / 245

Burritos fritos de tortilla de harina rellenos de marlín o camarón, acompañados de guacamole y salsa chipotle.

CAMARONES BÚFALO | 300

GÜERITOS RELLENOS | 210 (Orden de 5 chiles)

(Güerito relleno extra | 50) *Sólo en temporada. Rellenos de machaca de marlín o de camarón, bañados en mezcla de salsas y limón.

PULPO Y PRENSADO | 280

Pulpo salteado en aceite de oliva acompañado de chicharrón prensado, pico de gallo y aderezo de la casa.

ATÚN-FRY | 210

Trocitos de atún fritos en cama de guacamole y totopos.

CHICHARRÓN DE PESCADO | 250

PAPAS MAR Y TIERRA | 220

Papas a la francesa con machaca de camarón, carne asada, guacamole, queso, pico de gallo y crema agria.

PAPAS CON CARNE | 220

Papas a la francesa con machaca de camarón, queso, pico de gallo y crema agria.

PAPAS CON CAMARÓN | 220

Papas a la francesa con machaca de camarón, guacamole, queso, pico de gallo y crema agria.

DEDOS DE PESCADO | 250

ACEITUNAS PREPARADAS | 100

TÍPICOS MEXICANOS

CHILAQUILES | Marlín 175 / Camarón 185

Salsa roja o verde.

PESCADILLAS | 175 (Orden de 3)

Tacos dorados con machaca de pescado y queso en salsa verde.

SOPES | Marlín 170 / Pulpo 185 (Orden de 3)

Acompañados de arroz y frijol, a elegir entre:

1. Marlín en cama de queso gratinado.
2. Chicharrón de pulpo en cama de frijoles refritos.

FLAUTAS | Marlín 175 / Camarón 185 (Orden de 4)

Acompañadas de arroz y frijoles, salsa verde o roja.

TACOS AHOGADOS | Marlín 175 / Camarón 185 (Orden de 3)

Tacos dorados de papa con machaca de marlín o camarón, en salsa roja o verde.

GORDITAS | 210 (Orden de 3)

Acompañadas de arroz y frijoles, rellenas de:

1. Pulpo en salsa poblana con rajás y elote.
2. Camarón adobado con queso, cilantro, cebolla y guacamole.
3. Chicharrón de calamar con frijoles.

ZEBRA MAÑANERA | Marlín 145 / Camarón 160

Burrito frito de tortilla de harina con machaca de camarón o marlín, huevo revuelto, tocino y queso. Acompañado de papas y frijoles.

BURROTE | 150

Machaca de camarón con frijoles, queso y guacamole, en tortilla de harina. Acompañado de papas.

ENCHILADAS | Jaiba 175 / Camarón 185 (Orden de 4)

Rojas de jaiba o verdes de camarón. Acompañadas de arroz y frijoles.

CLÁSICOS

Acompañados de arroz y vegetales.

SALMÓN A LAS BRASAS | 330

ATÚN SELLADO | 300

Filete de atún sellado y bañado en salsa de tamarindo-habanero o salsa de jamaica.

ATÚN FIT | 295

Atún sellado a la plancha (sin grasa), acompañado de aguacate, arroz y ensalada verde.

CAMARONES AL MOJO DE AJO | 330

CAMARONES RELLENOS DE JAIBA | 330

Envueltos en tocino.

A LA DIABLA | Camarones 330 / Pulpo 330

Con salsa de chipotle.

PESCADO FRITO | 315

PESCADO ZARANDEADO | 315

LONJA A LAS BRASAS | 315

HAMBURGUESA DE ATÚN | 230

220 gr. de atún sobre cama de espinacas, cebollas fritas y aguacate, con aderezo especial y papas fritas.

HAMBURGUESA DE PESCADO EMPANIZADO | 210

CEVICHE

ATÚN | 240

Trocitos de atún, aguacate y ajonjolí, bañados en una mezcla de salsas.

SALMÓN CON MANGO | 315

Trocitos de salmón fresco y mango, en nuestra salsa de tamarindo.

VERDE | Camarón 250 / Pescado 230

De pescado o camarón acompañado de pepino, rábano y tomatillo, con un toque de chile serrano.

CAMARÓN, MANGO Y ARÁNDANO | 255

Estilo tradicional.

PERICO STYLE | 290

Camarón, callo, pulpo y pescado, con mezcla de salsas ligeramente picantes.

PERUANO | 230

Pescado blanco, chile habanero y cebolla morada.

CAMARÓN COCIDO | 270

Estilo tradicional.

PULPO | 250

Preparado con las salsas de la casa.

TROPICAL | 255

Camarón, piña, pepino, fresa, kiwi, mango y menta.



www.puertocu.com

CÓCTELES

CAMARÓN | 200

PULPO | 197

 VUELVE A LA VIDA | 220

Cóctel mixto y picosito para que te cure la cruda.

CAMARÓN CON MANGO | 210

Cóctel tradicional con un toque de mango.

TACOS

MARLÍN | 68

GOBERNADOR | 68

Cama de queso, machaca de camarón, chipotle, alioli de aguacate, cebolla morada y crema agria.

ESTILO ENSENADA | Camarón 65 / Pescado 50

GRINGA DE PULPO | 80

Adobado al pastor, con queso, en tortilla de harina.

GRINGA DE CAMARÓN | 80

Adobado al pastor, con queso, en tortilla de harina.

 SÚPER ENCHILADO DE CAMARÓN | 80

Con queso y aguacate en tortilla de harina.

ORDEN DE 2

 Si no come queso por favor avisenos!

 CAMARÓN ENCHILADO | 115

Con queso y chile de árbol.

LONJA DE PESCADO A LAS BRASAS | 145

LONJA DE PESCADO A LAS BRASAS CON GUACAMOLE | 145

PULPO AL OLIVO | 115

 CAMARONES A LA DIABLA | 115

Con queso y salsa chipotle.

PESCADO A LA PLANCHA CON MANGO Y PAPAS | 156

SALMÓN A LAS BRASAS CON GUACAMOLE | 156

SALMÓN A LAS BRASAS EN SALSA DE MANGO | 156

 ZARZUELA | 115

Camarón y pulpo al vino blanco y especias.

SINALOA | 115

Camarones en salsa poblana.

PULPO AL PASTOR | 130

Pulpo adobado al pastor con piña, cebolla, alioli de aguacate y cilantro.

CAMARÓN EN-PAPADO | 120

Camarones empanizados y papas fritas con aderezo mil islas.

CHICHARRÓN DE PESCADO | 140

CHICHARRÓN DE PULPO | 130

SI NO COMES MARISCOS

 TACOS DE CARNE ASADA | 170 (Orden de 3)

Con guacamole y pico de gallo.

ENCHILADAS DE QUESO | 115 (Orden de 4)

A elección rojas o verdes.

 QUESADILLAS | 115 (Orden de 3)

Con guacamole, pico de gallo y frijoles.

 SOPE DE FRIJOL | 30

CHILAQUILES ROJOS Ó VERDES | 100

 GORDITAS DE FRIJOL CON QUESO | 80 (Orden de 2)

TACOS DORADOS DE PAPA | 115 (Orden de 4)

En salsa roja o verde con arroz y frijoles.

PARA LOS PEQUES!

PESCADITO EMPANIZADO | 120

A la plancha o 3 dedos de pescado con papas.

ORDEN DE PAPAS FRITAS | 80

 QUESADILLA DE MAÍZ | 90 (Orden de 3)

EXTRAS

 GUACAMOLE Y TOTOPOS | 110

 SALSAS Y TOTOPOS | 75

 FRIJOLES Y TOTOPOS | 75

PAPAS A LA FRANCESA | 100

TOSTADAS

 PUERTO | 180

Tostada con base de ceviche de pescado y mezcla de mariscos, bañados en nuestra mezcla de salsas.

CEVICHE | Pescado 75 / Pulpo 80 / Camarón 75

 ATÚN | 75

Atún crudo con chipotle, para, aguacate y chile serrano.

MARLÍN | 70

Deliciosa machaca de marlín en cama de queso gratinado, salsa chipotle, alioli de aguacate, crema agria y cebolla morada.

CAMARÓN COCIDO | 80

 AGUACHILES | 85 

VEGANO

 CEVICHE | 170

Champiñón, pepino, pimienta marrón rojo, zanahoria, para, cebolla, cilantro, perejil, limón, aceite de oliva, aguacate y ajonjolí negro.

 TACOS | 130 (Orden de 2)

Berenjena, pimientos, champiñones y tomates, salteados con romero y vino tinto (Merlot).

 ENSALADA | 110

Tomate, aguacate, pesto, jicama y albahaca.

VEGETALES A LA PLANCHA | 110

Zanahoria, calabaza, cebolla, papa, tomate y pimienta.

POSTRES

BRONCEADITOS CON NIEVE | 90

Twinkie frito acompañado con una bola de nieve, bañado en chocolate.

PICH WAFFLE | 100

Waffle frito estilo belga cubierto con nutella, cajeta o chocolate. Acompañado de una bola de nieve con fresa o mango.

BOLA DE NIEVE | 40

 PICOSITO
 PICANTE
 MUY PICANTE

 RECOMENDACIONES DE LA CASA.

 GLUTEN FREE

DEAR CUSTOMER

All our dishes are prepared in the moment with natural and fresh products. The preparation of each dish either cold or hot takes time, be patient and enjoy the experience.

YOU WON'T REGRET IT! #puertolife

Baja California Style Seafood



MENU



LET YOUR WAITRESS/WAITER KNOW

You decide how spicy you want your food; if you don't like one of the ingredients we take it off. If you don't eat raw seafood, please tell us! Fresh products served until supplies last.

OUR PRICES INCLUDE TAXES



TO SHARE

SHRIMP AGUACHILE | 300
Served with your choice of: red, green, black, mango-habanero or tamarind-habanero salsa.

AGUACHILE MIXTO | 330
Raw and cooked shrimp and octopus. Your choice of: red, green, black, mango-habanero or tamarind-habanero salsa.

BREADED SHRIMP | 300
Crunchy breaded shrimp Puerto style prepared, served with our three traditional salsas.

CUCARACHA SHRIMP | 300
Fried, unpeeled spicy shrimp.

MARLIN NACHOS | 170
Marlin machaca with chips, beans, guacamole and sour cream.

TIJUANA ZEBRA
Marlin / 230 Shrimp / 240 Mixed / 245
Deep fried flour tortilla burrito with cheese and your choice of marlin or shrimp machaca. Served with guacamole and chipotle salsa.

TIRADITO | Tuna 300 / Salmon 340

BUFFALO STYLE SHRIMP | 300

STUFFED GÜERO CHILES | 210 (Order of 5)
*(Extra stuffed güero chile | 50) *Seasonal only.*
Güero chiles stuffed with your choice of marlin or shrimp machaca, drizzled with a combination of salsas and lime juice.

OCTOPUS WITH CHICHARRON PRENSADO | 280
Pressed pork chicharron with octopus, pico de gallo, avocado and tortillas.

TUNA-FRY | 210
Chopped and fried tuna on a bed of guacamole and topos.

FISH CHICHARRON | 250

SURF 'N TURF FRIES | 220
Natural french fries with shrimp machaca, carne asada, guacamole, cheese, pico de gallo and sour cream.

CARNE ASADA FRIES | 220
Natural french fries with carne asada, guacamole, cheese, pico de gallo and sour cream.

SHRIMP FRIES | 220
Natural french fries with shrimp machaca, guacamole, cheese, pico de gallo and sour cream.

FISH STICKS | 250

PREPARED OLIVES | 100

MEXICAN DISHES

CHILAQUILES | Marlin 175 / Shrimp 185
Red or green salsa.

PESCADILLAS | 175 (Order of 3)
Deep fried tacos with fish machaca, cheese and green salsa.

SOPES | Marlin 170 / Octopus 185 (Order of 3)
Served with rice and beans and your choice of:
1. Marlin on a bed of cheese.
2. Octopus chicharron on a bed of refried beans.

FLAUTAS | Marlin 175 / Shrimp 185 (Order of 4)
Rolled tacos served with rice and beans and your choice of red or green salsa.

TACOS AHOGADOS | Marlin 175 / Shrimp 185 (Order of 3)
Deep fried tacos with mashed potatoes and marlin or shrimp machaca, with red or green salsa.

GORDITAS | 210 (Order of 3)
Served with rice and beans. Stuffed with:
1. Octopus marinated in poblano salsa, green pepper strips and corn.
2. Octopus chicharron and beans.
3. Al pastor marinated shrimp, cheese, onion, coriander, pineapple and avocado aioli.

ZEBRA MAÑANERA | Marlin 145 / Shrimp 160
Served with fries and beans.
Fried flour tortilla burrito with shrimp or marlin machaca, scrambled eggs, bacon and cheese.

BURROTE | 150
Flour tortilla with shrimp machaca, beans, cheese and guacamole. Served with fries.

ENCHILADAS | Crab 175 / Shrimp 185 (Order of 4)
Served with rice and beans with your choice of red or green salsa.

CLASSICS

Served with rice and veggies.

GRILLED SALMON | 330

SEALED TUNA | 300
With your choice of tamarind-habanero salsa or jamaica flower salsa.

TUNA FIT | 295
Grilled tuna (non fat) with avocado, rice and green salad.

GARLIC MOJO SHRIMP | 330

SHRIMP STUFFED WITH CRAB | 330
Wrapped with bacon.

DIABLA | Shrimp 330 / Octopus 330
Marinated with chipotle salsa.

FRIED FISH | 315

ZARANDEADO FISH | 315

GRILLED FISH | 315
White fish fillet.

TUNA BURGUER | 230
220 gr. of tuna with spinach, fried onions, avocado, special dressing and fries.

BREADED FISH BURGUER | 210

CEVICHEs

TUNA | 240
Chunks of tuna, avocado, cucumber and sesame seed bathed in a blend of salsas.

SALMON MANGO | 315
Chunks of fresh salmon and mango served in our tamarind salsa.

GREEN | Shrimp 250 / Fish 230
Fish or shrimp ceviche with cucumber, radish and husk tomato with a hint of serrano pepper.

SHRIMP, MANGO, CRANBERRY | 250
Traditionally prepared.

PERICO STYLE | 290
Shrimp, scallops, octopus and fish with a blend of lightly spicy salsas.

PERUVIAN | 230
White fish, habanero pepper and red onion.

COOKED SHRIMP | 270
Traditionally prepared.

OCTOPUS | 250
Prepared with our salsas.

TROPICAL | 255
Shrimp, pineapple, cucumber, strawberry, kiwi, mango and mint.



www.puertocu.com

COCKTAILS

SHRIMP | 200

OCTOPUS | 197

🍷 COME BACK TO LIFE | 220

Mixed of spicy seafood perfect to cure the worst hangovers!

SHRIMP WITH MANGO | 210

Traditional cocktail with a touch of mango.

TACOS

MARLIN | 68

GOBERNADOR | 68

Bed of cheese, shrimp machaca, avocado aioli, chipotle, red onion and sour cream.

ENSENADA STYLE | Shrimp 65 / Fish 50

OCTOPUS GRINGA | 80

Marinated al pastor with cheese in a flour tortilla.

SHRIMP GRINGA | 80

Marinated al pastor with cheese in a flour tortilla.

🍷 SHRIMP SUPER ENCHILADO | 80

With cheese and avocado in a flour tortilla.

TWINS

👉 If you don't eat cheese, let us know!

🍷 SPICY SHRIMP | 115

With cheese and chile de arbol.

GRILLED FISH | 145

GRILLED FISH WITH GUACAMOLE | 145

OLIVE OIL STYLE OCTOPUS | 115

🍷 SHRIMP A LA DIABLA | 115

With cheese and chipotle salsa.

PAN FRIED FISH WITH MANGO AND FRIES | 156

GRILLED SALMON WITH GUACAMOLE | 156

TOSTADAS

★ PUERTO | 180

A base of fish ceviche and a mixture of seafood.

CEVICHE | Fish 75 / Octopus 80 / Shrimp 75

🍷 TUNA | 75

Raw tuna served with chipotle, leek, avocado and serrano chile.

MARLIN | 70

Delicious marlin machaca with melted cheese, chipotle salsa, avocado aioli, sour cream and red onion.

COOKED SHRIMP | 80

🍷 AGUACHILES | 85 🍷🍷

GRILLED SALMON WITH MANGO | 156

🍷 ZARZUELA | 115

Shrimp and octopus in white wine and spices.

SINALOA | 115

Shrimp in poblana salsa.

OCTOPUS AL PASTOR | 130

Marinated al pastor with pineapple, onion, avocado aioli and coriander.

SHRIMP EN-PAPADO | 120

Breaded shrimp and fries with thousand island dressing.

FISH CHICHARRON | 140

OCTOPUS CHICHARRON | 130

IF YOU DON'T EAT SEAFOOD

🍷 CARNE ASADA TACOS | 170 (Order of 3)

With guacamole and pico de gallo.

CHEESE ENCHILADAS | 115 (Order of 4)

Red or green salsa.

🍷 QUESADILLAS | 115 (Order of 3)

With guacamole, pico de gallo and beans.

🍷 BEAN SOPE | 30

RED OR GREEN CHILAQUILES | 100

🍷 BEANS AND CHEESE GORDITAS | 80 (Order of 2)

DEEP FRIED MASHED POTATO TACOS | 115 (Order of 4)

Red or green salsa with rice and beans.

VEGAN

🍷 CEVICHE | 170

Mushroom, cucumber, red bell pepper, carrot, leek, onion, coriander, parsley, lemon, olive oil, avocado and black sesame.

🍷 TACOS | 130 (Order of 2)

Eggplant, peppers, mushroom and tomato cooked with rosemary and red wine (Merlot).

🍷 SALAD | 110

Tomato, avocado, pesto, jicama and basil.

GRILLED VEGETABLES | 110

Carrot, pumpkin, onion, tomato, potato and pepper.

FOR THE KIDS!

BREADED FISH | 120

Breaded fish or 3 fish fingers with french fries.

FRENCH FRIES | 80

🍷 CORN QUESADILLA | 90 (Order of 3)

SIDES

🍷 GUACAMOLE AND CHIPS | 100 🍷 SALSA AND CHIPS | 75

🍷 BEANS AND CHIPS | 75

FRENCH FRIES | 100

DESSERTS

BRONCEADITOS | 90

Deep fried twinkies with a scoop of ice cream, drizzled with chocolate.

PICH WAFFLE | 100

Deep fried belgian waffle with nutella, chocolate or dulce de leche. Served with a scoop of ice cream and strawberry or mango.

SCOOP OF ICE CREAM | 40

🍷 SPICY
🍷🍷 VERY SPICY
🍷🍷🍷 SUPER HOT

★ RECOMMENDED FOR YOU
🍷 GLUTEN FREE