



MENÚ



@restaurantelongbeach



RestauranteLongBeach

672 728 9190 / 667 144 6732
contacto@mariscoslongbeach.com

Barra Fría

Tostadas

PESCADO	\$ 90
CAMARÓN	\$ 95
CAMARÓN COCIDO	\$110
AGUACHILE	\$105
PULPO	\$125
MIXTA DE CAMARÓN	\$100
JAIBA	\$115
JAIBA SIN VERDURA	\$125



Pachoncita

PACHONCITA	\$199
* especialidad de la casa, camarón cocido, pulpo, callo y jaiba sin verdura	
ATÚN	\$121
* cubos de atún acompañados de pepino, cebolla, cilantro, mango o piña en temporada	
ANTOJO DEL CLIENTE	\$121
* camarón crudo y cocido, pulpo	



Aguachile



Mixta



Atún

Aguachile

TRADICIONAL	\$189
EN SALSA VERDE	\$189
CAMARON COCIDO	\$199
MIXTO cocido y crudo	\$195
MIXTO con pulpo	\$215
MIXTO con callo	\$243

MIXTO con pulpo y callo	\$248
PULPO	\$235
DE PESCADO	\$185
ATUN	\$200
AGUACHILE ROJO	\$189
AGUACHILE MANGO	\$195



Con mango



Salsa verde

Los precios mostrados incluyen IVA – Proteína cocida 125 gr. Proteína cruda 185 gr.

Barra Fría

Ceviche

TRADICIONAL	\$180
CAMARON COCIDO	\$189
PESCADO	\$178
MIXTO * camarón crudo y pescado	\$180
MIXTO DE CAMARON	\$189



Acilantrado

CEVICHE ACILANTRADO	\$185
ANTOJOS DEL CLIENTE	\$215
* camarón crudo, cocido, pulpo	\$215
ATUN * cubos de atún con pepino, cebolla, cilantro, mango o piña en temporada	\$195

Conchas



Patras

PATAS DE MULA	orden	\$180	media orden	\$140
ALMEJAS CHOCOLATAS	orden	\$190	media orden	\$150
OSTION PLACER	pieza	\$ 20		
OSTION DE PIEDRA	pieza	\$ 45	(solo en temporada)	
OSTIONES PATRONA * 6 piezas de ostiones frescos en su concha con camarón, callo y chile serrano				\$240



Chocolata

Coctelería



Placer

CAMARON	\$189
CAMARON/PULPO	\$200
PULPO	\$215
PATAS DE MULA	\$185
OSTION	\$185
ANTOJOS DEL CLIENTE * camarón crudo, cocido, pulpo, callo	\$230



Camarón

Especialidades

CAMPECHANA SECA	\$247
MOLCAJETE	\$242
CAMPECHANA TRADICIONAL	\$205
PATE DE CAMARÓN	\$ 75
CAMARON NATURAL * temporada	
BOTANA DE CALLOS * temporada	
CAMARON NATURAL ESPECIAL * temporada	



Torre

JAIBAS * temporada	
BOTANA CAMARÓN	\$199
BOTANA CAMARÓN Y PULPO	\$210
BOTANA CAMARÓN, PULPO Y CALLO	\$245
BOTANA PULPO	\$235
BOTANA CAMARÓN Y CALLO	\$320
TORRE DE MARISCOS	\$315

Los precios mostrados incluyen IVA — Proteína cocida 125 gr. Proteína cruda 185 gr.

Barra Caliente

Entradas

TACO GOBERNADOR *marlín o camarón	\$ 60	orden 3 \$175
QUESADILLA DE CAMARON EMPANIZADO	\$ 64	orden 3 \$180
QUESADILLA DE FILETE EMPANIZADO	\$ 64	orden 3 \$180
TACO DE PULPO	\$ 90	orden 3 \$260
QUESO FUNDIDO CON MARISCOS	\$180	
QUESO FUNDIDO	\$150	



Pulpo

Especialidades

FILETE MANHATTAN	\$310
FILETE 15 DE MARZO	\$180
FILETE EMPAPELADO	
* camarón, pulpo, almeja, y salsa bandera	\$189
FILETE AL VAPOR	
* sin grasa, con chayote, apio, zanahoria, brócoli, calabaza	\$189
VAQUERA TIPO PATAGÜE	
* guiso de carne de res, camarón, tocino, cebolla, chile verde, con de quesadillas de maíz	\$225
PULPO AL MOJO DE AJO 250gr	\$310
PULPO EMPANIZADO 250gr	\$310
ESPAGUETTI CON MARISCOS	\$245
ARROZ MARINERO	\$185
ESTOFADO DE MERO	\$241
BROCHETA DE CAMARÓN	\$205



Manhattan



Vaquera

OSTIONES A LA CHATOFERRER	
* 8 pz. gratinadas	\$240
ALMEJAS A LA CHATOFERRER	
* 8 pz. gratinadas	\$250
OSTIONES 5X5	
* 8 pz. 4 sabores gratinados: aguachile, a la crema, chipotle y cilantro	\$295
CREMA DE JAIBA	
* servida en hogaza de pan	\$193
CREMA DE OSTION	
* servida en hogaza de pan	\$173
CREMA DE ALMEJA	
* servida en hogaza de pan	\$173
JAIBA A LA MANTEQUILLA	\$252
JAIBA AL MOJO DE AJO	\$252
JAIBAS GRATINADAS	\$252
* dos piezas	

MARISQUEADA * machaca de camarón, machaca de marlín, pescado frito, chicharrón de pescado,
camarón empanizado, acompañado de quesadillas, para 2 personas)

\$430

Filetes



Zarandeado

EMPANIZADO DE BOTETE 180gr	\$220
EMPANIZADO DE PESCADO 180gr	\$180
AL MOJO DE AJO 200gr	\$185
ZARANDEADO ORDEN 200gr	\$190
ZARANDEADO kilo	\$495
ZARANDEADO DE BOTETE kilo	\$620
MANTEQUILLA 200gr	\$185
VERACRUZANA 200gr	\$200



Veracruzana

NOTA: FILETE DE BOTETE Y DE MERO \$220 en cualquier presentación por orden

Sopas

ALBONDIGAS DE CAMARON	\$184	CALDO DE PESCADO	\$180
ALGONDIGAS DE PESCADO	\$178	CALDO DE CAMARON	\$185
SOPA MARINERA	\$195	CALDO DE MERO	\$205

Los precios mostrados incluyen IVA — Proteína cocida 125 gr. Proteína cruda 185 gr.

Barra Caliente

Camarones

• Opciones x 300 gramos

SARANDEADOS	\$225
MANTEQUILLA	\$225
AL MOJO DE AJO	\$225

• Opciones x 200 gramos

EMPANIZADOS	\$189
RANCHERO	\$184
ROCA	\$230
A LA DIABLA	\$210



A la torre

• Opciones x 200 gramos

PHILADELPHIA	\$220
A LA MOMIA	\$236
EN SALSA VERDE	
GRATINADOS	\$220
A LA TORRE	
* empanizados con coco acompañados con un gravy agrdulce	\$231

Pescados



Zarandeado

PESCADO SARANDEADO kilo	\$310
PESCADO FRITO kilo	\$310
PARGO O ROBALO ZARANDEADO kilo	\$395
PARGO O ROBALO ZARANDEADO orden	\$210
PARGO O ROBALO FRITO kilo	\$395
PARGO O ROBALO FRITO orden	\$205
PESCADO FRITO económico orden	\$100
CHICHARRON DE PESCADO	\$184
CHICHARRON DE BOTETE	\$220



Chicharrón

Desayunos

HUEVOS AL GUSTO	\$110
Chorizo, salchicha, jamón o machaca de res	
MACHACA DE RES	\$160
BISTEC DE RES	\$173



Comidas

CARNE ASADA	\$168
POLLO A LA PLANCHA	\$152
SANDWICH	\$ 60
CALDO DE POLLO	\$115

Machacas

CAMARÓN	\$195
MANTA	\$178
PESCADO	\$178
MARLIN	\$183

Menú Kids

HAMBURGUESA CON PAPAS	\$120
NUGUETS CON PAPAS	\$120
FETUCCINE CON POLLO	\$135
SOPA DE ARROZ	\$ 35
PAPAS A LA FRANCESA	\$ 70

Postres

CAPIROTADA	\$ 60
FLAN CASERO	\$ 60

Ingredientes extras

AGUACATE	\$ 35
SALSA TARTARA	\$ 15
GUACAMOLE	\$ 68
QUESO GRATINADO	\$ 25
SALSA MARISQUERA	\$ 60



QUESADILLA NATURAL	\$ 20
CAMARÓN 150gr	\$145
CAMARÓN 50gr.	\$ 65
CALLO DE HACHA 50gr	\$115

Los precios mostrados incluyen IVA — Proteína cocida 125 gr. Proteína cruda 185 gr.

Bebidas y Tragos

PEPSI y otros sabores 600 ml	\$ 35
COCA COLA 600 ml	\$ 40
COCA COLA 355 ml	\$ 28
JAMAICA, CEBADA, HORCHATA	
500 ml \$ 45 / 1 L. \$ 55 / 2 L. \$ 95	
LIMONADA NATURAL	
500 ml \$ 45 / 1 L. \$ 55 / 2 L. \$ 95	
LIMONADA MINERAL	
500 ml \$ 55 / 1 L. \$ 65 / 2 L. \$ 110	
NARANJADA NATURAL	
500 ml \$ 55 / 1 L. \$ 65 / 2 L. \$ 110	
NARANJADA MINERAL	
500 ml \$ 65 / 1 L. \$ 75 / 2 L. \$ 130	



Michelada especial

RIFADITAS 220 ml	\$ 30
SKY 275 ml	\$ 35
ULTRA MICHELOB 355 ml	\$ 35
CERVEZA NACIONAL 355 ml	\$ 30
NEGRA Y MODELO ESPECIAL	
355 ml	\$ 35
AGUA MINERAL 600 ml	\$ 35
MICHELADA 750 ml	\$ 95
MICHELADA 1 litro	\$ 110
MICHELADA ESPECIAL	\$ 240
* Con camarón y pulpo	
VASO MICHELADO	\$ 65
VASO ESCARCHADO	\$ 30

TEQUILA shot 30 ml \$ 90 TEQUILA DON JULIO 70 shot 30 ml \$ 110 WHISKY trago 50 ml \$ 90

VAMPIRO \$ 99

Tequila tradicional, viuda de Sánchez, twist de limón fresco y gaseosa de toronja

AZULITO \$ 99

Whisky, agua mineral, curacao, gaseosa de lima limón, twist de limón fresco

DAQUIRI DE FRESA \$ 99

Ron blanco, jugo de limón fresco, azúcar y fresas frescas picadas

SEX ON THE BEACH \$ 99

Jugo de naranja, jugo de piña, granadina, vodka y un twist de limón fresco

LAGUNA AZUL \$ 99

Vodka, licor blue, curacao, limonada y limón

COSMOPOLITAN \$ 99

Vodka, licor de naranja, cáscara de limón, jugo de arándanos y jugo de limón

BACACHO \$ 99

Ron blanco, gaseosa de cola y un twist de limón

GIN FRUTOS ROJOS \$ 120

Ginebra, frambuesas, blueberry, raspberry, agua tónica, romero

GIN CÍTRICOS \$ 120

Ginebra, limón Eureka, romero, agua tónica

PERLA NEGRA

Jawgermeister, bebida energizante \$ 120

CARAJILLOS

Licor 43, hielo y café expreso \$ 120

LITROS \$170 (Todas las bebidas en su máxima presentación)

Los precios mostrados ya incluyen IVA



@restaurantelongbeach



RestauranteLongBeach



672 728 9190 / 667 144 6732

contacto@mariscoslongbeach.com

"Bienvenidos al sabor del encuentro"