

¡BIENVENIDOS!

ENTRADAS »Para compartir«



Guacamole Serrano -----\$60
Rico aguacate molcajetado con cebolla, cilantro, tomate y su toque de limón

Nachos -----\$70
Triángulos de tortilla fritos con queso cheddar derretido, acompañado de su piquito de gallo.

Nachos Norawa -----\$95
Triángulos de tortilla fritos con queso menonita derretido y carne machaca, acompañado de su piquito de gallo.

Nachos de pollo -----\$115

Nachos de arrachera -----\$150

Papas a la francesa -----\$45
Las tradicionales tiritas de papas fritas con su toque de sal.

SOPAS »Los vuelve a la vida«



Sopa de tortilla -----\$65
Como se preparaba en la gran Tenochtitlán con tomate y cebolla asada, tortilla frita, epazote y un toque de chile chipotle... ¡ahh y su cremita y queso!

Caldo de camarón ----- Med. \$98---Gr: \$125
Caldo finamente preparado con camarones pelados y el sabor tradicional caribeño.

Cazuela de mariscos ----- Med. \$98---Gr: \$145
¡Un verdadero vuelve a la vida! Servido en cazuela de barro con todo el sabor del mar: camarón, pulpo, jaiba, pescado, calamar y almeja

CEVICHES »Los caribeños«



Ceviche Xcalak
¡El típico ceviche caribeño! Preparado con cilantro, tomate, cebolla, un toque de sal y pimienta, y ¡mucho jugo de limón!

	Mediano	Grande
Pescado -----	\$90	\$125
Camarón -----	\$145	\$210
Callo de hacha -----	\$180	\$250
Pulpo -----	\$135	\$190
Mixto -----	\$145	\$210

COCKTELES »De lo bueno mucho«



Nuestra tradicional receta a base de jugo de tomate con almeja mezclada con sazonadores, sal, pimienta y nuestra selección de verduras frescas, aguacate, cebolla y cilantro.

	Mediano	Grande
Camarón -----	\$120	\$160
Pulpo -----	\$120	\$160
Callo de hacha -----	\$150	\$190
Ostión -----	\$98	\$130
Mixto -----	\$120	\$160

TACOS »Los meros meros«



Taco Norawa "El legendario" -----\$45
Camarón y carne machaca a la plancha con verduras a la mexicana y queso menonita gratinado.

Taco Norawa de pulpo -----\$48
Pulpo y carne machaca a la plancha con verduras a la mexicana y queso menonita gratinado.

Taco de camarón "Rosarito" -----\$22
Camarones ligeramente marinados, rebosados en una rica mezcla a base de cerveza oscura, servidos con un toque de piquito de gallo.

Taco de pescado "Del Rayo" -----\$22
Tiras de pescado rebosado en una base de cerveza oscura sobre una cama de ensalada de col morada.

Taco de pulpo -----\$32
Rico taco de pulpo preparado al ajillo servido con su pico de gallo

Tacos de arrachera "Cantinita" -----\$98
Cuatro tacos de arrachera gratinados con queso menonita, acompañado de guacamole y pico de gallo.

TOSTADAS »Las obligadas«



Tostada caribeña -----\$45
Finas tiras de pescado cocidas en limón, con julianas de kiwi y pera con una base de culis de mango.

Tostada de atún -----\$48
Trocitos de atún marinado en salsa inglesa, acompañado de julianitas de pepino, cebolla morada y ajonjolí.

Tostada marinera -----\$45
Ricos camarones cocidos en una mermelada de jitomate tamulada con aroma de epazote sobre un mousse de queso de cabra.

Tostada Chiltepin -----\$48
Preparada con camarones ligeramente cocidos y finas julianas de pepino, lechuga y cebolla marinadas en jugo de tomate y almeja.

Tostada serrana -----\$42
Camarones preparados al estilo Sinaloa cocidos al limón y una salsa de serrano, mezclados con julianas de pepino, cilantro y cebolla morada.

MENÚ



Chiltepin



MARISQUILLOS



¡GRACIAS POR SU VISITA!



Chiltepin marisquillos



@ Chiltepin

MOLCAJETES »Los tradicionales«



Molcajete Chiltepín -----\$165

Aguachile de camarón preparado artesanalmente y servido en molcajete con la receta tradicional de la Sierra Tarahumara, la cual contiene el chile chiltepín, cebolla morada, pepino, cilantro y limón.

Molcajete habanero -----\$165

Todo el sabor del aguachile de camarón con el picante del habanero.

Molcajete al cilantro -----\$165

Aguachile de camarón preparado artesanalmente, marinado en una salsa de cilantro y chile serrano.

ESPECIALIDADES »Las de la casa«



Filete basaseachi -----\$120

Filete a la plancha en una cama de nopal al grill, ligeramente gratinado con queso menonita, acompañado de arroz blanco y verduras salteadas a la mantequilla.

Filete al gusto -----\$120

Empanizado, servido con crujientes papas fritas, ensalada y arroz blanco.

Al mojo de ajo / Al ajillo / A la plancha / A la mantequilla / Al limón

Servidos con arroz blanco y una ensalada de verduras.

Camarones al turbante -----\$190

Camarones envueltos con tocino, bañados con una salsa agrídulce de mango y chipotle, acompañado de arroz blanco y verduras salteadas a la mantequilla.

Camarones al vino blanco -----\$190

Camarones flameados en una crema de vino blanco, servidos con arroz, ensalada y pimientos salteados.

Camarones al gusto -----\$175

Empanizados con panko, servidos con papas fritas, ensalada y arroz blanco.

Al mojo de ajo / Al ajillo / A la diablo / A la mantequilla

Servidos con arroz blanco y una ensalada de verduras.

Medallón de atún en salsa de cilantro ----\$140

Delicioso medallón sellado, bañado en una salsa de cilantro, acompañado de ensalada y arroz.

Crepa salada de camarón -----\$95

Deliciosas crepas rellenas de camarones en salsa de ajo.

ENSALADAS »Lo saludable«

Ensalada Chiltepín -----\$90

Lechugas frescas, arroz, pimientos y aguacate, aderezado con un mousse de cabra y una infusión de vinagre con ajonjolí.

Ensalada de atún -----\$120

Delicioso atún acompañado de lechugas, tomate, cebolla y pepino con un toque de limón.

GRILL »Los cortes finos«



Deliciosos y jugosos cortes seleccionados acompañados de papa al horno, cebollitas y guacamole.

Arrachera 350 gr -----\$165

New York 350 gr -----\$210

Rib Eye 350 gr -----\$230

HAMBURGUESAS »Las sabrosas«



Hamburguesa Chiltepín -----\$85

Deliciosa porción de carne marinada y sazonada con la receta de la casa, cocida al grill, acompañada de piña, lechuga, tomate, queso menonita y tocino, servida con papas fritas.

Hamburguesa de camarón -----\$98

Ricos camarones molidos aderezados con nuestra salsa BBQ cocidos a la plancha, acompañados de cebolla, lechuga, tomate, queso gratinado y sus papas fritas.

AVES



Fajitas de pollo -----\$110

Preparadas con pimientos y cebollas, acompañadas de arroz y guacamole.

Pechuga empanizada -----\$98

Empanizada con panko, acompañada de arroz, papas fritas y ensalada.

Pechuga a la plancha -----\$95

Al limón -----\$95

Servida con ensalada, arroz blanco y papas fritas.

POSTRES »La pura delicia«



Copa Chiltepín -----\$60

Deliciosa copa de duraznos con nieve de vainilla, crema batida y chocolate.

Copa de helado -----\$50

Crepas -----\$75

Suculentas crepas de nutela o cajeta, acompañadas de una deliciosa bola de nieve de vainilla.

Flan napolitano de la abuela -----\$50

"El tradicional" hecho con la receta de la abuela.

CAFÉ

Americano -----\$22

Espresso -----\$22

Cappuccino -----\$35

Extra vaso de leche -----\$5

BEBIDAS

Aguas frescas -----\$25

Horchata, Jamaica, Tamarindo

Limonada natural -----\$25

Limonada mineral -----\$30

Naranja -----\$30

Jugo de piña -----\$30

Refrescos -----\$25

Coca-cola, Coca-cola light, Fanta, 7-Up, Manzanita, Fresca, Agua mineral



TECATE LIGHT

CERVEZAS

De media 355 ml.

Tecate -----\$32

Tecate light -----\$32

Indio -----\$32

XX Laguer -----\$32

XX Ambar -----\$32

Sol -----\$32

Bohemia Clara -----\$38

Bohemia Oscura -----\$38

Caguama 1.2 L.

Tecate light -----\$80

Indio -----\$80

XX Laguer -----\$80

Sol -----\$80

Superior -----\$80

Vaso chelado -----\$15

Vaso michelado -----\$15

Vaso ojo rojo -----\$35

Clamato -----\$45

Con salsa, limón y apio (sin alcohol).

Camaronada -----\$80

Salsas, limones y camarones.

Clamato chiltepín -----\$80

Salsas, limones y carne seca.