

MARISCADA LA FAMILIAR



Carajillo's

MEXICAN KITCHEN

LIKE US, FOLLOW US!  

18% Gratuity included for parties of 8 or more.



EL ENAMORADO



AGUACHILE DE RIBEYE



MOLCAJETE DE MARISCOS

OTRO ROLLO SUSHI

PICOSITO ROLL

Camarón tempura, crab salad, revocado en hot cheetos, adornados con aguacate, camarón empanizado, mayonesa picante, salsa macha, chili sauce, eel sauce y ajonjolí. *Tempura shrimp, crab salad, tossed in hot cheetos, topped with avocado, rock shrimp, spicy mayo, macha sauce, chili sauce, eel sauce and sesame seeds.*

COCHILOCO ROLL

Camarón tempura, bistec y jalapeño decorado con platano macho, aguacate, eel sauce, y ajonjolí. *Tempura shrimp, steak and jalapeño topped with plantain, avocado, eel sauce and sesame seed.*

RALEIGH ROLL

Pescado empanizado, queso crema y aguacate decorado con crab salad, mayonesa picosita, eel sauce, chili sauce and tempura flakes. *Breaded fish, cream cheese and avocado topped with crab salad, spicy mayo, eel sauce, chili sauce and tempura flakes.*

CALIFORNIA ROLL

Surimi y aguacate cubierto de ajonjolí. *Surimi and avocado topped with sesame seed.*

SUSHI BOAT

Haz tu propio bote de sushi. Elige entre 5 de nuestros rollos. *Make your own sushi boat choose from 5 of our rolls.*

DRAGON ROLL

Camarón tempura, crab salad, y queso crema con aguacate y eel sauce. *Tempura shrimp, crab salad and cream cheese topped with avocado and eel sauce.*

LA NIÑA ROLL

Camarón tempura, queso crema y crab salad cubierto con camarón ebi, aguacate, eel sauce, chilli sauce y cebollita frita. *Tempura shrimp, cream cheese and crab salad topped with ebi shrimp, avocado, eel sauce, chili sauce and crispy onions.*

LOBSTER ROLL

Camarón tempura, jalapeño y queso crema cubierto de lobster mix, jalapeño, cebolla, mayonesa picosita, eel sauce, chilli sauce y cebollita. *Tempura shrimp, jalapeño and cream cheese topped with lobster mix, jalapeño, onion, spicy mayo, eel sauce, chili sauce and scallions.*

BIPOLAR

Camarón tempura, aguacate, enrollado y mayonesa picosita, salsa macha, salsa eel, ajonjolí, cebollita verde y calamar frito arriba. *Tempura shrimp and avocado rolled and covered with spicy mayo, macha sauce, eel sauce, sesame seed, scallion. Topped with fried calamari rings.*

EL MAS CHINGON

Camarón tempura, mango, aguacate enrollado y cubierto con té hojuelas de tempura, mayonesa picosita, salsa eel, ajonjolí, láminas de alga y con una cola de langosta frita mezclada con una mayonesa picosita. *Tempura shrimp, mango, avocado, rolled and covered in tempura flakes, topped with spicy mayo, eel sauce, sesame seed, nori and served with a fried lobster tail meat mixed with spicy mayo.*

EL MEXICANO

Camarón tempura, queso crema, enrollado y frito estilo tempura cubierto con esquite, salsa eel, salsa picosita, y Cheetos picosos. *Tempura shrimp, cream cheese, rolled and tempura fried. Topped with esquite corn, eel sauce, hot chili sauce, hot cheetos.*

SALMON TARTAR ROLL

Relleno de cebollitas fritas, hojuelas de tempura, surimi, y camarón tempura cubierto con tártara de salmón (salmón, jalapeño, chile rojo, aguacate y aceite de olivos). *Filled with crispy onions, tempura flakes, surimi and shrimp tempura topped with salmon tartare (salmon, jalapeño, red pepper), avocado and olive oil.*



COCHILOCO



PREPARADOS



BIPOLAR



EL PICOSITO

OSTIONES FRESCOS ESPECIALES FRESH OYSTERS

NATURALES* Raw Oysters

PREPARADOS*

Camarón, pulpo, tomate, cebolla y pepino con salsa de la casa. *Shrimp, octopus, tomato, onions, cucumber with homemade sauce.*

CAMARONES BOTANEROS

KORA very spicy!

Camarón con cabeza en salsa de mantequilla, chile de árbol y limón. *Head-on peel & eat shrimp cooked in a butter, crushed red pepper and lime juice sauce.*

HUICHOL spicy!

Camarones con cabeza en salsa de mantequilla, chile de árbol, huichol, tomate y cebolla. *Head-on peel & eat shrimp cooked in a butter, crushed red pepper, huichole, tomato and onion sauce.*

CUCARACHA spicy!

Combinación de los sabores kora y huichol. *A combination of of Camarones Kora and Camarones Huicholes.*

CEVICHE*

CEVICHE CARAJILLO'S*

Camarón, pulpo, callo y pescado en salsa picosito. *Shrimp, octopus, scallops and fish with spicy house sauce.*

MOLCAJETE MAZATLÁN*

Mezcla de mariscos, pepino y cebolla en salsa maggi, inglesa y un toque de picante. *Seafood mix, cucumber and onions with maggi sauce, worcestershire and a slightly spicy.*

CEVICHE TROPICAL*

Camarón con cebolla, mango y fresa en jugo cítricos. *Shrimp with onion, mango, and strawberry in citrus juice.*

CEVICHE CARIBE

Camarón, pulpo y jaiba marinados con sal, pimienta y jugos cítricos toque de picante mezclado con pepino, cebolla, tomate y mango. *Shrimp, octopus, and crab meat, seasoned with salt, pepper and citrus juice a touch of spicy, mixed with cucumber, onion, tomato, and mango.*

SASHIMI DE ATÚN*

Atún con una costra de ajonjolí negro cortado en láminas y bañado salsa de soya y jugo cítrico con rebanadas de serrano. *Tuna, covered on black sesame seed, sliced thinly on a citric black sauce with sliced Serrano pepper.*



TOSTADAS

TOSTADAS*

Marinados en jugo de limón con tomate, pepino y cebolla. *Marinated in lime juice with tomato, cucumber and onions on a fried corn tortilla.* Camarón (Shrimp) | Cangrejo (Crab) | Pescado (Fish) | Pulpo (Octopus)

TOSTADAS ESPECIALES PIRATONA*

Ceviche mixto de camarón y pulpo con pepino, tomate y cebolla. *Shrimp and octopus ceviche with cucumber, tomato and onions on a fried tortilla.*

TOSTADA MAZATLECA*

Callo, camarón, pescado y carne de cangrejo marinado con jugo cítrico con cebolla, pepino y cilantro. *Scallops, shrimp, fish and crab meat marinated in lime juice, cucumber and onions.*

TOSTADA SAMPLER*

4 tostadas: pulpo, pescado, camarón y atún. *One octopus tostada, one fish tostada, one shrimp tostada and one tuna tostada.*

CALDOS SOUPS

LEVANTA CRUDOS

Camarón, langostinos, pulpo, callo, pescado, calamar, mejillones, almejas y cola de langosta. *Shrimp, English prawns, octopus, scallop, fish, calamari, mussels, clams and lobster tail.*

MARISCOS

Camarón, pulpo, callo, pescado, calamar, mejillones y almejas. *Shrimp, octopus, scallop, fish, calamari, mussels, clams.*

CAMARÓN (Shrimp)

HUACHINANGO (Red Snapper)

FRITURAS

DEL MAR

Aros de calamar, pulpo y camarón. *Fried calamari rings, octopus and shrimp*

AROS DE CALAMAR FRITO

Fried calamari rings

PESCADO EMPANIZADO

Filete empanizado y frito acompañado con arroz, ensalada y papas fritas. *Breaded & fried fillet of fish served with rice, salad and French fries.*

CAMARONES EMPANIZADOS

Camarones empanizados y Fritos acompañados de arroz, ensalada y papas fritas. *Breaded & fried shrimp served with rice, salad and French fries.*

CAMARONES ROKA

Camarones tempura bañados con salsa spicy mayo. *Tempura shrimp, covered in a spicy mayo sauce.*

CEVICHE TROPICAL



AGUACHILES*

VERDE - ROJO - NEGRO - TRI-COLOR

AY TE ENCARGO - AGUACHILE DE RIBEYE

*Caution: Prepared extremely spicy!
¡Extremamente picosos!*

COCTELES

CAMARÓN - MIXTO - CAMPECHANO
SHRIMP - OCTOPUS & SHRIMP - SHRIMP,
OCTOPUS AND OYSTERS

Servido frío en una salsa de tomate con pico de gallo y aguacate. *Served chilled in a house tomato sauce with pico de gallo and avocado.*

AROS DE CALAMAR FRITO



LANGOSTA AL GUSTO - \$MP LOBSTER

CREMA

Cocinada con mantequilla. Rellena de mariscos y pimientos morrones en salsa cremosa. *Cooked with butter and filled with a seafood mix, bell peppers and topped with creamy sauce.*

GRILL

Cocinada al grill y cubierta con mariscos y pimientos morrones en adobo especial. *Grilled and filled with a seafood mix, bell peppers and special adobo.*

DIABLA

Cocinada con mantequilla, rellena de mariscos y cubierta con salsa diablo. *Cooked with butter, filled with a seafood mix and covered in diablo sauce.*



LANGOSTA GRILL

SALMÓN AL GUSTO SALMON

ZARANDEADO

Cocinado a la plancha y marinado con mantequilla, ajo y chipotle. *Grilled and marinated with butter, garlic and chipotle.* \$19.99

TROPICAL

Salmon a la plancha en salsa de mango acompañado con arroz blanco y vegetales. *Grilled Salmon in a mango sauce, served with white rice and mix vegetables.*

AL AJO

Cocinado con mantequilla y cubierto con aceite de oliva y ajo. *Cooked with butter and topped with olive oil and garlic.*

SANTA CLARA

Cubierto de una rica salsa cremosa de espinacas y acompañado con arroz blanco y vegetales. *A creamy spinach sauce served with rice and vegetables.*

SALMON FINAS HIERBAS

Salmón a la plancha y bañado con salsa cremosa de finas hierbas acompañado con arroz y vegetales. *Grilled salmon covered on a creamy herbs sauce served with rice and vegetables.*



SANTA CLARA



HUACHINANGO
ZARANDEADO

HUACHINANGO AL GUSTO RED SNAPPER

ZARANDEADO *spicy!*

Cocinado a la parilla con mantequilla, ajo y chipotle. Servido con arroz blanco, ensalada y papas fritas. *Char-grilled butterflied Red Snapper with butter, garlic and chipotle. Served with white rice, salad and French fries.*

FRITO

Huachinango frito en acompañado con arroz blanco, papas fritas, y el ensalada. *Red snapper, fried and served with white rice, French fries and salad.*

VERACRUZANA

Huachinango frito en una salsa de tomate de aceitunas, alcaparras, mix de pimientos, cebolla, jalapeño y camarón. *Red snapper, fried and tossed in a tomato sauce with olives, capers, bell peppers, onion, jalapeño, and shrimp.*

CARAJILLO'S *spicy!*

Cocinado a la parrilla y cubierto de mariscos con un toque de adobo de chipotle y ajo acompañado de arroz y ensalada. *Grilled and covered with more seafood and chipotle and garlic sauce, served with rice and salad.*

AL ESTILO - AL AJO - A LA DIABLA

Escoje tu salsa cubierto con Camarón y servido con arroz, papas y ensalada.

HUACHINANGO GRAN BAHIA

Abierto en mariposa y cosinado a fuego lento relleno de mariscos en una salsa cremosa de queso. *Butterflied red snapper, topped with More Seafood in a creamy cheese sauce.*



MOJARRA AL
ESTILO

MOJARRA AL GUSTO TILAPIA

FRITA

Tilapia frita acompañada con arroz blanco y ensalada. *Fried whole tilapia served with white rice and salad.*

VERACRUZANA

Tilapia entera frita en una salsa de tomate de aceitunas, alcaparras, mix de pimientos, cebolla, jalapeño y camarón. *A whole tilapia, fried and tossed in a tomato sauce with olives, capers, bell peppers, onion, jalapeño, and shrimp.*

AL ESTILO - AL AJO - A LA DIABLA

Escoje tu salsa cubierta con camarón y servido con arroz, papas y ensalada.

**Denotes items that are raw or undercooked and contain (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.*

PLATILLOS ESPECIALES HOUSE SPECIALS

SURF & TURF

12oz ribeye y cola de langosta acompañado de una papa horneada, vegetales y aros de cebolla. *A 12oz ribeye and a lobster tail served with a baked potato, veggies and onion rings.*

RIBEYE CON TUETANO

12oz ribeye con 2 tuetanos acompañado con una papa horneada, vegetales y aros de cebolla. *12oz ribeye with 2 bone marrow served with a baked potato veggies and onion rings.*

CAMARONES ZARANDEADOS *spicy!*

Cocinados a la parrilla en un adobo de mantequilla y chipotle servido con arroz blanco ensalada y papas fritas. *Chargrilled and served in adobo sauce made of butter, garlic and chipotle. Served with white rice, salad and French fries.*

MOLCAJETE DE MARISCOS

Tilapia frita, pata de cangrejo, Camarones y chicharrón de pulpo y pescado cubiertos con salsa de chile guajillo. *Fried tilapia, cluster of crab legs, Camarones and chicharrón de pulpo y pescado. Breaded, fried octopus and fish covered with Mexican guajillo sauce.*

MOLCAJETE PUNTA MITA

Pescado, mejillones, camarón, surimi, almejas, cola de langosta y langostino con pimientos en una salsa molcajete y adobo de la casa. *Fish, mussels, shrimp, surimi, clams, lobster tail, and a freshwater shrimp cook with peppers in a house sauce and adobo.*

FETTUCCINE ALFREDO

Camarón o pollo. Pasta cocinado con pimientos morrones, cebolla y hongos en salsa Alfredo. *Shrimp or chicken cooked with bell peppers, onion and mushroom in Alfredo sauce.*

FRUTA DEL MAR

Salmon, Camarón, mejillones, almejas y calamar en una pasta fettuccine. *Sautéed salmon, shrimp, mussels, clams and calamari, lemon white wine sauce, fettuccine.*

LONJA DE MAHI MAHI

Mahi mahi cocinado a la parrilla con Camarones a la parrilla y ajillo de la casa. *Grilled mahi mahi with grilled shrimp topped with a garlic guajillo butter.*

PIÑA REY

CREMA DE HONGO - ALESTILO - SALSA CREMOSA - A LA DIABLA - ADOBO DE LA CASA

Camarones, pulpo, surimi y callo de hacha salteados con pimientos verdes, pimientos rojos, champiñones y cubiertos con queso. *Choose your sauce with a mix of seafood, (shrimp, octopus, surimi, fish, and calamari) with green and red bell pepper and onion.*

MEJILLONES HUICHOL

2 libras de mejillones en una salsa huichol con pepino, tomate y cebolla. *2lb of mussels in a huichol sauce served with cucumber, tomato and onions.*

COLITA TERMIDOR

Cola de langosta cortada en cubos cocinada con apio, cebolla pimiento rojo, vino blanco y Brandi en una salsa cremosa y gratinada. *A lobster tail cut in cubes sautéed with celery, onion, red pepper, white wine, and brandy in a creamy sauce. Topped with cheese.*

CHAPUZON DE MAR

Pulpo y Camarón en una salsa al estilo. *Delicious octopus and shrimp cooked and simmered in a Al Estilo sauce.*

PATAS DE CANGREJO AL GUSTO

Diabla, ajo o estilo. *Spicy diabla, garlic or estilo.*

CAMARÓN AL CHIPOTLE

Camarón cocinado al sartén con aceite de olivo, ajo, apio, cebolla, vino blanco, chipotle y gratinados acompañados de arroz y vegetales. *Shrimp sautéed with olive oil, garlic, celery, onion, white wine, chipotle and cheese served with white rice and vegetables*

ROBALO PRINCIPE

Cubos de robalo fritos montados sobre un esqueleto de róbalo sobre una cama de arroz acompañado de aderezo tártara y Mayo chipo. *Cubes of sea bass mounted on its own skeleton on a bed of white white rice served with tartar sauce chipotle mayo.*

CAMARONES MOMIA

Camarones rellenos de queso y envueltos en tocino doraditos montados sobre puré de papa y acompañados de arroz y vegetales. *Shrimp stuffed with cheese and wrapped in bacon over a bed of mashed potatoes and served with white rice and vegetables*

CHICHARRON DE RIBEYE

Cubos de ribeye condimentados con un rub de la casa fritos y montados en una cama de guacamole acompañados de cebolla y habanero. *Cubes of ribeye on a house rub fried and served on a bed of guacamole served with red onion and habanero mix.*

CARNITAS DE ATUN

Cubos de atún en un rub de la casa fritos y montados en una cama de guacamole acompañados con un mix de cebolla y habanero. *Cubes of tuna in a house rub fried, and served on a bit of guacamole with a onion and habanero mix*

CHILES TORITO

Chiles relleno de machaca de camarón bañados con salsa negra de la casa y acompañados de pepino y cebolla. *Stuffed peppers with a machaca shrimp (shrimp, poblano pepper and onion cooked in butter) in a house black sauce served with cucumber and onion.*

CAMARONES ZARANDEADOS

Cocinados a la parrilla en adobo de mantequilla, ajo, mostaza y chipotle. *Chargrilled and served in adobo sauce made of butter, garlic, mustard and chipotle.*

LANGOSTINOS

AL ESTILO - ALAJO - ZARANDEADOS

Escoje tu salsa y servido con arroz, papas fritas y ensalada. *Choose your sauce. Served with rice, French fries and salad.*

TOMAHAWK Y ZARANDEADOS

Un bistec tomahawk con 5 Camarones zarandeados servidos con papa horneada y aros de cebolla fritas *A tomahawk steak with 5 grilled shrimp with our chipotle adobo and served with a loaded baked potato and onion rings*

ARRACHERA Y SARANDEADOS

12oz. Arrachera con cinco Camarones sarandeados. Acompañado con frijoles charros y tortillas. 12oz. *Skirt steak with five sarandeado shrimp.*

LA COQUETA

12oz. Arrachera, cuatro Camarones sarnadeados, pechuga de pollo acompañado con chile poblano, cebolla, un nopal y tortillas. 12oz. *skirt steak, four shrimp sarandeados, chicken breast served with chile poblano, onion, nopales and tortillas.*



COLITA
TERMIDOR



ARRACHERA Y
SARANDEADIOS

MARISCADAS

MARISCADA REY

Un pulpo entero kora, Camarones huichol, mejillones al estilo, patas al estilo, huichol, Camarones kora, Camarones frito, y elote. *One whole octopus, shrimp, mussels, crab legs on a garlic butter, huichol, shrimp kora, corn on the cob.*

MARISCADA FAMILIAR

Huachinango zarandeado, pulpo zarandeado, langosta cubierta de mariscos, Camarones cucaracha, Camarones kora, Camarones momia, langostinos a las brazas, dos arroz playeros y pan de ajo. Alimenta 6-8 personas. *Whole grilled red snapper, whole octopus, whole lobster covered with more seafood, cucaracha shrimp, kora shrimp, Camarones momia, langostinos a las brazas, two plates of arroz playero, garlic bread. Feeds 6-8 people.*

CHAROLA BOTANERO

¡Algo para todos! Camarones cucaracha, Camarones kora, langostinos al estilo, Camarones a la diablo, chapuzon de mar, Camarones rancheros, calamares fritos, ceviche de Camarón, empanadas de Camarón, Camarones rellenos, Camarones empanizados, patas de jaiba y vuelve a la vida. *A little bit for everyone! Shrimp cucaracha, shrimp kora, freshwater shrimp, shrimp a la diablo, chapuzon de mar, shrimp rancheros, fried calamari, shrimp ceviche, shrimp empanadas, stuffed shrimp, fried shrimp, crab legs and vuelve a la vida.*



MARISCADA REY



CHAROLA BOTANERA



PIÑA REY



LA COQUETA

PULPO

PULPO ZARANDEADO *spicy!*

Pulpo zarandeado acompañado de arroz, ensalada y papas fritas. *A whole octopus seasoned and cooked to perfection. Served with white rice, salad and French fries.*

PULPO AL GUSTO

Pulpo cubierto con Camarones y cebolla roja y cubierto con salsa de su preferencia: kora, huichol, cucaracha, al estilo o a la diablo. *A whole octopus covered with shrimp and red onion topped with sauce of your choice from: kora, huichol, cucaracha, al estilo or a la diablo.*

PULPO AL AJO

Pulpo cubierto con Camarones mantequilla y ajo servido con arroz, ensalada y papas fritas. *Whole octopus covered with shrimp and garlic butter served with white rice, salad and French fries.*

PULPO AL AJILLO

Trozos de pulpo cocinados con chiles morron y cebolla, con un toque de guajillo servido con arroz y vegetales. *Sliced octopus cooked with red and green bell pepper, onion, with a pinch of guajillo served with rice and mixed vegetables.*



PULPO AL AJILLO



LANGOSTINOS AL ESTILO



HUACHINANGO A LA VERACRUZANA



SURF & TURF