

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 \$23

Camarón tempura, crab salad, revolcado 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 \$23

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.*



COCHILOCO

BIPOLAR \$24

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 MÁS CHINGON \$26

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.*



BIPOLAR



PREPARADOS

OSTIONES FRESCOS ESPECIALES FRESH OYSTERS

NATURALES* \$23 Raw Oysters

PREPARADOS* \$35

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



EL PICOSITO

CAMARÓNES BOTANEROS

KORA \$25 *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 \$25 *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 \$25 *spicy!*

Combinacion de los sabores kora y huichol. *A combination of of Camarónes Kora and Camarónes Huicholes.*

CEVICHE*

CEVICHE CARAJILLO'S* \$25

Camarón crudo, pulpo, callo crudo y pescado en salsa picosito.
Raw shrimp, octopus, raw scallops and fish with spicy house sauce.

CEVICHE TROPICAL* \$25

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

CEVICHE CARIBE* \$25

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



CEVICHE TROPICAL

AGUACHILES*

VERDE O ROJO \$23

green or red

AGUACHILE DE RIBEYE \$25

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

COCTELES

CAMARÓN \$18 - MIXTO \$20 - CAMPECHANO \$23 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



TOSTADA SAMPLER

TOSTADAS

TOSTADAS*

Camarón \$10 (*Shrimp*) | Pescado \$9 (*Fish*)

Pulpo \$10 (*Octopus*)

Marinados en jugo de limón con tomate, pepino y cebolla.
Marinated in lime juice with tomato, cucumber and onions on a fried corn tortilla.

TOSTADAS ESPECIALES PIRATONA DOBLE* \$25

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 SAMPLER* \$25

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

CALDOS SOUPS

MARISCOS \$30

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

CAMARÓN \$23 (*Shrimp*)

FRITURAS

DEL MAR \$30

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

AROS DE CALAMAR FRITO \$25

Fried calamari rings

PESCADO EMPANIZADO \$23

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 \$25

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

LANGOSTA AL GUSTO - \$MP LOBSTER

CREMA \$110

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 \$110

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 \$110

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

SARANDEADO \$30

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

AL AJO \$30

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

SANTA CLARA \$30

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



SANTA CLARA

**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.*



HUACHINANGO
CARAJILLOS

HUACHINANGO AL GUSTO RED SNAPPER

FRITO \$35

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 \$40

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 \$65 *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 \$40

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



MOJARRA AL
ESTILO

MOJARRA AL GUSTO TILAPIA

FRITA \$25

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

VERACRUZANA \$30

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 \$30

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

PLATILLOS ESPECIALES HOUSE SPECIALS

SURF & TURF \$55

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 \$45

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 SARANDEADOS \$25 *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 \$55

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.*

PATAS DE CANGREJO AL GUSTO (2) \$30

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

CAMARONES MOMIA \$28

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*

ARRACHERA Y SARANDEADOS \$42

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

LA COQUETA \$45

12oz. Arrachera, cuatro Camarones sarandeados, 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.*



LA
COQUETA



ARRACHERA Y
SARANDEADOS



PULPO AL
AJILLO

PULPO

PULPO SARANDEADO \$43 *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 \$43

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

PULPO AL AJILLO \$25

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.*

MARISCADAS

MARISCADA REY \$250

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 \$380

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.*

MARISCADA AY TE ENCARGO \$250

2lb camarones kora, 2lb camarones cucaracha, huachinango Frito, 2 colitas de langosta, 4 patas de cangrejo, aguachile de ribeye, 2lb mejillones en salsa de mantequilla y huichol. *2lbs shrimp kora, 2lbs shrimp cucaracha, fried red snapper, 2 lobster tails, 4 crab leg clusters, ribey aguachile, 2lbs mussels in butter and huichol sauce.*

