



**FISHERIA**

Menú



[www.fisheriasv.com](http://www.fisheriasv.com)

# Entradas

## **Crazy Esquite \$4.75**

Elote desgranado y trocitos de camarón en salsa chipotle, queso rallado y tajín.

## **Little Pescadetas \$6.25**

Pescadetas fritas, disfrútalas con un toque de limón y tajín.

## **Tostadas de Ceviche \$7.50**

Trío de tostadas cubiertas con ceviche de pulpo, pescado, y camarón.

## **Anticuchos \$8.75**

De corazón de res, acompañados de maíz dulce, trozos de papa a la parrilla y salsa anticuchera.

## **Tipicón \$7.75**

Plato tradicional de butifarra, frijoles negros, tortilla, cuajada y aguacate.

## **Cevi-Nachos \$8**

Nachos cubiertos con ceviche mixto, lechuga, tomate, cebolla, crema, salsa chipotle, guacamol y chile jalapeño

## **Crispy Taquitos \$8**

6 taquitos enrollados rellenos de aguacate y camarón, acompañado de nuestra salsa marisquera.

## **Chicharron de Fish \$12**

Corbina frita acompañado de yuca frita y salsa cilantro.

## **Slices de Plátano \$3.75**

Tajadas de plátano finamente cortadas.



 **Crispy Taquitos**

**Marisquera Fries \$5.75**

Papas fritas cubiertas con nuestras salsa Marisquera y tocino.

**Conchas Rellenas \$8**

Tradicionales conchas rellenas al estilo miguelero, acompañadas de arroz blanco.

**Wanton de Camarón \$4.50**

Acompañados de salsa dinamita y salsa soya.

**Shrimp Jalapeño Popper \$6**

6 jalapeños rellenos de camarón, cangrejo y queso.

**Twelve Conchas \$8.50**

Docena de conchas abiertas en el momento. ¡Asegúrese que todas bailen al echarles limón!

**Croquetas de Fish \$6.25**

6 bolitas de pescado ahumado, salsa cilantro y cebolla morada.

 **Cevi-nachos**



**Shrimp Jalapeño Popper**



 Seafood Frito

# Para Sharear

## **Sashimi de Robalou \$8**

Cítricos, aceite de oliva, puerro y alcaparras.

## **Tiraditou de Lengudo \$7.75**

Estilo mexico-peruano, salsa cilantro y tajadas de camote frito.

## **Salvadorean Aguachile \$8.50**

Camarones en su punto, salsa verde de pepino y jalapeño.

## **Los Three Sashimis \$16**

Róbalo, pulpo y salmón con cítricos, aceite de oliva, aceitunas negras, alcaparras, queso parmesano y arúgula.

## **Carpaccio de Salmón \$12**

Cítricos, aceite de oliva, alcaparras, cebolla morada y arúgula.

## **Carpaccio de Steak \$8.50**

Cítricos, aceite de oliva, alcaparras, cebolla morada y arúgula.

## **Seafood al Ajillo \$22.50**

Camaron, calamar, cangrejo y pescado al ajillo.  
Acompañado de ensalada de papas, aguacate y tortilla.

## **Seafood Frito \$22.50**

Camaron, calamar, cangrejo y pescado empanizado.  
Acompañado de papas fritas, tajadas de plátano, camote, salsa tártara y cebolla morada.

## **La Tierra & The Sea \$22.50**

Carne asada, pollo, costilla frita, camarones jumbo, chirimol, papas fritas, guacamol, frijoles negros y tortillas.

# Ceviches

**Ceviche de Pescado \$10.50**

**Ceviche de Camarón \$10.75**

**Ceviche de Caracol \$10.75**

**Ceviche de Calamar \$9.75**

**Ceviche de Cangrejo \$9.25**

**Ceviche de Pulpo \$18**

**Ceviche de Caracol Beliceño \$13.50**

**Ceviche Empanizado \$12**

Trozos de pescado en leche de tigre con ají sobre calamares empanizados.

**Ceviche Peruano Mixto \$12.75**

Trozos de pescado, camarones combinados con maíz dulce, camote y aceite de oliva.

**Ceviche Peruano \$12**

Trozos de pescado con maíz dulce, camote y aceite de oliva.

**Ceviche Peruano de Camarón \$13.50**

Ceviche de camarón combinado con maíz dulce, camote y aceite de oliva.

**Ceviche de Palmito (Vegano) \$10.50**

Trozos de palmito, chiles morrones, aceitunas negras, cebolla morada y aguacate.

## HAZ TU FAVORITE CEVICHE

(CAMARÓN, CALAMAR, CARACOL, CANGREJO, PESCADO Y CONCHA)

**3 Mariscos 11.25**

**4 Mariscos 12**

**5 Mariscos 12.50**

**6 Mariscos 13**



# Cocteles

**Camarón en Salsa Rosada**  
**\$11.25**

**Camarón en Salsa Roja**  
**\$11.25**

**Camarón en Salsa Rosada  
con Aguacate \$12**

**Camarón en Salsa Roja con  
Aguacate \$12**

**“El Chuco Rosado” \$12.50**  
Camarón en Salsa Rosada con  
Conchas

**“El Chuco Rojo” \$12.50**  
Camarón Salsa Roja con  
Conchas

**Palmito en salsa rosada \$9**

**Camarón Salsa  
Roja con Aguacate**



Agrega pancitos, galletas o  
tortillas por **0.50 adicionales.**



# Mixtos

**Ceviche Pescado Camarón \$10.50**

**Ceviche Pescado Calamar \$9.25**

**Pescado - Camarón - Calamar  
a la Diabla \$11.50**

**Ceviche Camarón Calamar \$10**

**Ceviche Camarón Caracol \$11**

**Ceviche Camarón Pulpo \$15**

**Ceviche Camarón Cangrejo \$9.50**

**Ceviche de Caracol Beliceño y Pulpo \$15**

**Ceviche de Caracol Beliceño y  
Camarón \$14**

**Ceviche de Caracol Beliceño -  
Camarón - Pulpo \$16**

## **Coctel Fishería 21.50**

Coctel de la house con camarón, calamar, caracol, cangrejo, concha, pescado, mejillones importados y aguacate.





# Conchas

Concha Fishería \$13

Concha Mediano \$9

Concha Grande \$11.50

Concha Camarón \$11

Concha Calamar \$10.25

Concha Caracol \$11

Concha Pulpo \$15

Concha Pescado \$10.50

Concha Cangrejo \$9.75

Concha Camarón Calamar \$11.50

Concha Camarón Caracol \$11.50





 Seafood Gratinado



# Seadfood, Favoritos

## **Seafood Gratinado \$15**

Camarón, calamar, pescado, surimi y mejillón importado, sobre una cama de puré de papas.

## **Fiesta de Mariscos \$15**

Cazuela de camarón, calamar, pulpo y caracol salteados en salsa gallega, sobre una cama de queso Provolone fundido.

## **Black Pulpo \$21**

Salteado al ajillo y salsa negrita (secreta), acompañado de arroz blanco y salsa dinamita, cebollines y semillas de sésamo

## **Lonja de Fish \$12**

Acompañada de ensalada fresca, arroz blanco o papas fritas y tortilla frita.

**Empanizada/AI ajillo/A la parrilla/A la diabla**

## **Los Shrimps \$12**

Acompañados de aguacate, ensalada de papas, papas fritas, arroz o ensalada fresca.

**Empanizados/AI ajillo/A la diabla/Teriyaki**

## **The Calamares \$10.50**

Acompañados de aguacate, ensalada de papa o papas fritas, arroz o ensalada fresca.

**Empanizados/AI ajillo/A la diabla**

## **Jumbo Camarón \$15**

8 Onz. de camarones acompañados de ensalada fresca, arroz blanco y tortilla frita.

**A la parrilla/Empanizados/AI ajillo/A la diabla**

## **Frito Fish \$13.75**

Boca colorada o corvina con cebolla encurtida acompañado de ensalada fresca y arroz blanco. (Según disponibilidad)

## **Fishería Fish \$16.50**

Pescado frito relleno de nuestra salsa marisquera acompañado de ensalada fresca y arroz blanco.



## Mariscada Fisheria

### Sopas

#### Mariscada Fishería

Natural o con crema, camarón, pescado, calamar, langosta, jaiba, mejillón y almeja acompañada de tortilla frita o pan.

**Orden completa \$20**

**Media orden \$13.75**

#### Japanese Mariscada \$14

Con crema, camarón, pescado, calamar, langosta, jaiba, mejillón y almeja, fideos de arroz, sésamo y nuestro secreto japonés.

#### Caldo de Fish \$11.50

¡Perfecto para el hangover de anoche! Elaborado con pescado, huevo, espinaca y chorizo.

#### Caldo Jumbo Camarón \$15

Natural o con crema. 8onz. de camarones jumbo acompañada de tortilla frita o pan.

### Rice

#### The Arroces

Acompañados de tortilla frita.

**Calamar Black \$10**

**Salvadorean Paella \$14.50**

**Camarón \$9.50**

### Ensaladas

#### Ensalada Aquaman \$8

Mix de lechuga, aceitunas negras, palmito, tomate, elotito y salsa ranch

#### Elige tu proteína:

- Pollo • Camarón
- Pescado a la Parrilla



 Calamar Black



# Grill



 La Tierra & The Sea



**Salmón al Grill \$17**

Filete de Salmón a la parrilla, acompañado de arroz blanco, ensalada fresca o vegetales.

**Lomito y Seafood \$18**

Media libra de lomito de aguja cubierto con camarón y calamar al ajillo. Acompañado de puré de papas, vegetales y pan con ajo.

**Típico Steak \$13.75**

Carne asada, chorizo, frijoles negros, guacamole, chirimol, cuajada, plátano, crema y tortillas.

**Filete de Chicken \$10.50**

Filete de pollo a la parrilla, acompañado de ensalada fresca, arroz blanco, chirimol y tortillas.

**Costillas \$11.50**

Acompañada de papas fritas o frijoles, guacamol y tortilla tostada.

**A la parrilla / Frita / BBQ**

**Little Parrillada \$13.50**

Carne asada, costilla frita, chorizo, papas fritas, guacamol, frijoles negros, chirimol, picadito de la casa y tortillas.

**Punta Jalapeña \$14**

Acompañada de papa asada, vegetales, salsa jalapeña, tortilla o pan.

**Little Pepe \$8.50**

Clásico pan con carne a la parrilla, chiles morrones, aguacate, queso mozzarella y chirimol, acompañado con papas fritas.

**Clásico Steak \$11.75**

Media Libra de carne asada, acompañada de papas fritas, chirimol, pan o tortilla.

**Pinchos de Steak o Chicken \$9.50**

Acompañado de papa, guacamole o frijoles.

**La Tierra & The Sea \$22.50**

Carne Asada, pollo, costilla frita, camarones jumbo, chirimol, papas fritas, guacamol, frijoles negros y tortillas.

Tacos  
*Seafood*





 **Tacos Shrimp**

**Tacos de Crispy Fish \$8.75**

Pescado empanizado, tortilla de harina frita, lechuga repollada, salsa cilantro, chirimol y aguacate.

**Tacos de Shrimp \$8.75**

Camarón empanizado, salsa chipotle, tortilla de harina, frijoles negros, aguacate y chirimol con maíz.

**Garlic Shrimp Tacos \$8.75**

Camarón al ajo, salsa cilantro, lechuga, tortilla de maíz y cebolla morada.

**Tacos de Fish \$8.75**

Pescado a la parrilla, tortilla de harina, lechuga arpeollada, salsa tártara, cebolla curtida y cilantro.

**Tacos Tunacos \$9.75**

Atún fresco, tortilla de maíz, lechuga repollada, salsa dinamita, semilla sésamo y hojas de cilantro.

**Tacos de Black Pulpo \$9.50**

Pulpo salteado en nuestra salsa negrita (secretá), tortilla de maíz, cebolla frita, aguacate y cilantro.

**Tacos de Steak \$8.75**

Lomito salteado, tortilla de maíz, frijoles negros, chirimol con elote, aguacate y salsa chipotle.

**Tacos de Chicken \$8.25**

Pollo a la parrilla, tortilla de maíz, cebolla blanca, cilantro y chirimol.

**Tacos de Porky \$8.50**

Chicharrones de cerdo, tortilla de maíz, cebolla morada y picadito de la casa.

**Shrimp Burrote \$9.50**

Relleno de camarones empanizados, casamiento, guacamole, quesos, todo en una tortilla de harina y salsa chipotle.

**Steak Burrote \$9.50**

Relleno de carne, casamiento, guacamole, quesos, todo en una tortilla de harina y salsa chipotle.

 **Burger de la House**





# Burgers



## **Fish Burger \$9.50**

Filete de pescado empanizado, salsa tártara, salsa chipotle, cebolla morada, lechuga y tomate.

## **Burger de la House \$9.50**

6 oz de carne cubierta con queso monterrey, camarones al ajillo y salsa cilantro. Acompañada de lechuga, tomate y cebolla morada.

## **Tuna Burger \$10**

Atún fresco sellado a la parrilla con teriyaki, arúgula, aguacate, salsa dinamita y cebolla morada. (Not your common burger).

## **Shrimp Burger \$9.50**

6 onz. de carne de camarón cubierta con queso mozzarella y cheddar, tocino, hongos frescos salteados, lechuga y tomate.

## **Californication Burger \$12.50**

Jugosa carne de res combinada con picosito queso Pepper Jack, deliciosos camarones, calamares y surimi, aderezados con salsa cilantro.

# Kids

**Exclusivo para niños hasta 8 años**

**Fish & Papas \$6**

Palitos de pescado empanizados acompañados de papas fritas.

**Quesoburguesa \$5.50**

Acompañada de papas fritas.

**Mini Coctel de Camarón en Salsa Rosada o Ceviche de Pescado \$6**

**Quesadillas \$4**

Acompañadas de guacamol.

**Palitos de Chicken \$6**

Acompañados de papas fritas.

**El Mini-Churrasquito \$6.75**

Acompañado de papas fritas.

**Orden de Papas Fritas \$3.50**



**Fish & Papas**

# Bebidas

**Naranjada Natural \$1.75**

**Naranjada Natural Doble \$3**

**Naranjada con Soda \$2.50**

**Té de Jamaica \$1.75**

**Té de Jamaica Doble \$3**

**Jugo de Tomate \$2.50**

**Jugo de Tomate Preparado \$3.50**

**Jugo de Naranja \$2.25**

**Jugo de Naranja Doble \$4**

**Sodas \$1.75**

**Té helado Lipton \$1.85**

**Piña Colada (sin licor) \$4**

**Piña Colada Frozen \$5**

**Agua \$1.40**

# Frozens

**Frozen o Refrescos de Frutas Naturales**

**Frozen Sencillo \$3.25**

**Frozen Doble \$5**

**Fresa - Sandía - Melón - Piña - Naranja - Limón - Tamarindo  
- Papaya - Mora - Arrayán - Maracuyá - Coco - Jamaica**

(Frutas según Temporada)

# Limonadas

**Limonada Natural \$1.75**

**Limonada Natural Doble \$3**

**Limonada con Soda \$2.50**

**Limonada con Hierbabuena \$2.50**

**Limonada con Albahaca \$2.50**

**Limonada con Pepino \$2.50**

**Limonada con Fresas \$2.50**

**Limonada con Manzana Verde \$2.50**



 Michelada de Tamarindo

# Cervezas

## Mix de Michelada Fishería \$2.75 (No incluye bebida)

Con orillita de Tajín, apio y camarón.

## Mix de Michelada Tamarindo \$2.75 (No incluye bebida)

Con orillita de Tajín, jalea de tamarindo, camarón y dulce de picante.

## Mix de Michelada Tradicional \$1.50 (No incluye bebida)

Cimarrona \$3

Pilsener \$2

Golden \$2

Golden extra \$2

Suprema \$2.25

Heineken \$2.95

Miller \$2.95

Corona \$2.95

Michelob \$2.95

Regia \$5

Stella Artois \$2.95

Modelo \$2.95

Sangría \$3.50

Smirnoff Ice \$2.95

## Extras

Pancitos / Galleta \$0.50

Orden de Aguacate \$1.75

Orden de Frijoles Negro \$1.75

Orden de Cuajada \$1.75

Orden de Tortilla \$0.60

Orden de Arroz blanco \$1

Orden de Nachos (12) \$2

Orden de Pan con Ajo \$1.25

Orden de Salsas \$1.25

Orden de Chirimol \$1

Orden de Queso Rallado \$1

Ensalada de Papa \$1.50

Orden de Vegetales \$3





# Drinks

## VODKA

	SEN	DOB
Smirnoff		
Rojo	\$4	\$6
Finlandia	\$5	\$7

## RON

Flor de Caña 4 años	\$4	\$6
Flor de Caña 7 años	\$5	\$7
Flor de Caña 12 años	\$6	\$8
Ron Zacapa	\$7	\$9

## TEQUILA

	SEN	DOB
Jarana	\$4	\$6
José Cuervo	\$5	\$8

Don Julio Reposado	\$7	\$10
-----------------------	-----	------

Don Julio Añejo	\$7	\$10
--------------------	-----	------

## WISKY

Black Label	\$6	\$9
-------------	-----	-----

Old Parr	\$6	\$9
----------	-----	-----

Chivas Regal	\$6	\$9
--------------	-----	-----

## COCTELERÍA

Cuba Libre	\$4
Margarita Tradicional	\$4
Margarita Frozen de Sabor	\$6
Piña Colada	\$5
Piña Colada Frozen	\$6
Gin Tonic (Sabor a elegir)	\$6
Mojito Cubano	\$5
Mojito de sabor	\$6
Tom Collins	\$5
Bloody Mary	\$5

## DIGESTIVOS

Bailey's	6
Khalúa	5

## WINE

	COPA	BOTELLA
Ruas de Olite Tinto	5.50	22
Ruas de Olite Blanco	5.50	22
Ruas de Olite Rosado	5.50	22
B&G Merlot	5.50	25
B&G Cabernet Sauvigno	5.50	25
B&G Sauvigno Blanc	5.50	25



**Delivery: 2526-1777 / 6995-9047**

**Sucursal  
Santa Elena**  
Centro Comercial  
Plaza Malta, segundo nivel  
2519-8857

**Sucursal  
San Benito**  
Calle Circunvalación #208,  
Colonia San Benito.  
2526-1777

**10% PROPINA**

Consumo mínimo con tarjeta de  
crédito o débito \$10.

 @fisheria  Fishería

[www.fisheriasv.com](http://www.fisheriasv.com)