



Entradas



- 
Consomé Rey Marino 350 ml \$ 135.00
 Consomé de camarón con camarón entero; aguacate, cebolla, cilantro, tomate y pepino.
- 
Consomé de la Reyna 350 ml \$ 140.00
 Consomé de camarón con camarón entero; aguacate, cebolla, cilantro, tomate, pepino y una porción de ceviche Mazatlán.
- 
Orden de tres Balazos **Estilo Aticama, Nayarit** \$ 120.00
 De ostión, camarón o mixto parados con salsas negras y clamato. (Shot)
- 
Tostitos Marino \$ 178.00
 (Con ceviche de pescado o camarón)
- 
Dedos de Queso 6 Piezas \$ 88.00
- 
Nuggets de Pollo 6 Piezas \$ 115.00
- 
Boneless de Pechuga 250 grs \$ 160.00
 Alitas sin hueso con salsa a elegir
- 
Papas a la Francesa 180 grs \$ 80.00

Taco Dorado de Requesón, cubiertos de Marlin, Aguacate y Aderezo



Capeado Estilo

Tacos del Mar

- 
Pescado capeado
Estilo Ensenada, BC. (Taco Fish) \$ 58.00
- 
Camarón capeado
Estilo Ensenada, BC. (Taco Fish) \$ 68.00
- 
Salmón capeado
Estilo Ensenada, BC. (Taco Fish) \$ 74.00

- 
Taco Dorado (Por pieza) \$ 58.00
 A elegir: Marlin, Camarón, Machaca de Mantarraya o Machaca de Salmón.
- 
Tacos Dorados (Orden de 3 Piezas) \$ 170.00
 A elegir: Marlin, Camarón, Machaca de Mantarraya o Machaca de Salmón.
- 
Taco Dorado de Requesón con Marlin
 (Por pieza) \$ 66.00
- 
Tacos Dorados de Requesón
 Cubiertos de Marlin, Aguacate y Aderezo
 (Orden de 3 Piezas) \$ 187.00
- 
Tacos Dorados de Camarón
Estilo Mazatlán (Orden de 3 Piezas) \$ 178.00
 Servidos con col y zanahoria finamente rayados, bañados de consomé de camarón.



Taco Camarón al Ajillo



Taco Gobernador

Estofado de Camarón, con chile Poblano y queso Chihuahua.

\$ 86.00



Taco Marlin

Estofado de Marlin al chipotle y queso Chihuahua.

\$ 72.00



Taco Camarón al Ajillo

Camarones salteados con aceite de oliva, mantequilla, chile guajillo y ajo.

\$ 73.00



Taco Pulpo al Ajillo

Pulpo troceado y salteado con aceite de oliva, mantequilla, chile guajillo y ajo.

\$ 78.00



Taco de Machaca de Salmón (Blandito)

\$ 75.00



Taco de Machaca de Mantarraya (Blandito)

\$ 65.00



Aguachiles

Aguachile Negro



Negro 250 grs

Camarón, pepino, cebolla morada y nuestra salsa negra especial.

Tostada Orden

\$ 86.00 \$ 230.00



Marino 250 grs

Camarón, pepino, cebolla morada, aguacate y salsa de la casa.

\$ 88.00 \$ 240.00



Tropical 250 grs

Camarón, pepino, cebolla morada aguacate y salsa de mango.

\$ 88.00 \$ 240.00



Verde 250 grs

Camarón, pepino, cebolla morada, aguacate y nuestra salsa de chile serrano.

\$ 86.00 \$ 230.00

Ceviches



Ceviche Estilo Mazatlán, Sinaloa

Pescado molido, zanahoria, cebolla morada y aguacate.

Tostada Orden

\$ 54.00 \$ 189.00



Ceviche de Camarón

Camarón, pepino, tomate, cebolla morada y aguacate.

\$ 76.00 \$ 255.00

Ceviche Estilo Mazatlán, Sinaloa



Tostadas



	Tostada	Orden
Pulpo Pulpo, pepino, tomate, cebolla morada y aguacate.	\$ 98.00	\$ 320.00
Marlín Estofado de atún ahumado tipo marlín al chipotle ligeramente picosito.	\$ 58.00	\$ 198.00
Atún en Salsas Negras Cubitos de atún con pepino salsas negras y una cama de aderezo.	\$ 88.00	
Atún Tropical Cubitos de atún con mango ó fruta de temporada.	\$ 88.00	
Machaca de Salmón	\$ 98.00	
Machaca de Mantarraya	\$ 65.00	

Especialidades Marino



Torre Marino 320 grs	\$ 298.00
Atún, Camarón cocido, Camarón curtido, Pulpo, aguacate, pepino, Camarón crujiente, bañados en salsa y aderezo de la casa.	
Camarón Cucaracha 250 grs	\$ 240.00
Camarón con cabeza frito, crujiente acompañados con salsa Nayarita.	
Burritos en Tortilla de Harina Estilo Sonora	\$ 198.00
A elegir: (Orden de 3 Piezas) Camarón con queso, Camarón con chipotle o Marlín con queso.	
Burrito en Tortilla de Harina Estilo Sonora	\$ 79.00
A elegir: (Por pieza) Camarón con queso, Camarón con chipotle o Marlín con queso.	
Chicharrón de pescado Estilo Santa Ma. del Oro	\$ 210.00
Acompañado de ensalada y tortillas de maíz.	
Quesadilla Marina	\$ 99.00
En tortilla de harina Sonorense con queso Chihuahua. A elegir: Camarón, Marlín, Machaca de Mantarraya o machaca de Salmón.	
Quesadilla sencilla con Queso Chihuahua	\$ 50.00
En tortilla de harina Sonorense con queso Chihuahua.	
Torta de Bacalao a la Vizcaína	\$ 185.00
220 grs. de Estofado de Bacalao en pan de masa madre.	
Caguamanta	\$ 185.00
Estofado de Mantarraya y camarón, estilo BCS.	
Tiradito de Atún (Sashimi)	\$ 230.00
220 grs. De láminas de atún fresco, con aguacate, salsas negras.	

Torre Marino



Coctéles

- ⚓ Camarón
- ⚓ Pulpo
- ⚓ Mixto
(Camarón, pulpo y ostión)

Mediano	Grande
\$ 168.00	\$ 198.00
\$ 215.00	\$ 230.00
\$ 218.00	\$ 228.00

- ⚓ Extras
- Orden de Aguacate
ó Guacamole

1/2 Orden	1 Orden
\$ 40.00	\$ 60.00

Tiradito de Atún (Sashimi)



Postres

- ⚓ Flan de Caramelo Flan de Cajeta \$ 68.00
- ⚓ Pay Helado de Tres Leches \$ 55.00
- ⚓ Pay Helado de Limón \$ 55.00



Bebidas



- ⚓ Café Americano \$ 35.00
- ⚓ Agua Fresca \$ 35.00
Jamaica, limón con chía, limón con pepino, maracuyá, horchata, crema de coco.
- ⚓ Agua Fresca 1 Litro \$ 60.00
- ⚓ Limonada Natural o mineral. \$ 55.00
- ⚓ Naranjada Natural o mineral. \$ 55.00
- ⚓ Jarra de Limonada o Naranjada 1.5 Litros \$ 98.00
- ⚓ Lechuguilla Gasificada \$ 38.00
- ⚓ Agua de Coco \$ 48.00
- ⚓ Refrescos \$ 38.00
Coca cola regular, coca cola light, coca cola sin azúcar.
- ⚓ Agua Mineral \$ 38.00
- ⚓ Agua Natural Embotellada \$ 22.00
- ⚓ Cerveza sin alcohol \$ 58.00
- ⚓ Clamato Preparado \$ 65.00





**Bienvenidos a MARINO CENTRAL,
donde la higiene y frescura,
la calidad y la tradición de la
cocina del Pacífico Mexicano
se encuentran en cada platillo.**

Esperamos sea de su agrado.



Horario:



**LUNES A VIERNES
SÁBADO
DOMINGO**

10:00 a.m. a 5:00 p.m.

10:00 a.m. a 5:30 p.m.

12:00 p.m. a 5:30 p.m.



SÍGUENOS

marinocentral570



SÍGUENOS

marino_central.570



SÍGUENOS

Marino Central



**SERVICIO A DOMICILIO
331 907 3139**

CONSUMIR CARNES, AVES, PECADOS, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.