



OSTIONES EN SU CONCHA

\$175.00

Los más frescos y deliciosos de la casa.
Orden de 18-23 ostiones según el tamaño.

MANOS DE CANGREJO

\$255.00

Orden de 500 grs.



CEVICHE DE PESCADO

\$ 123.00

Pescado cocido al limón,
Pídelo y cómetelo con totopos.

COCTELES

Chico	\$69.00
Mediano	\$119.00
Grande	\$203.00

Camarón | Pulpo | Ostión | Jaiba

TRADICIONAL

Con cátsup como en todos los lugares pero más rico.

MARINERA

Mezcla de aguacate, habanero, aceitunas y aceite. Sin cátsup, picosito y muy fresco.

FUENTE DE MARISCOS \$929.00

Ideal si vienen en familia o grupo

- Manos de cangrejo 500 grs.
- Camarón para pelar 600 grs.
- Orden de ostiones
- Ceviche de pescado

CAMARONES PARA PELAR

¡Más fresco, imposible!

Orden de 300 grs.	\$205.00
Orden de 600 grs.	\$406.00

ENSALADA DE CAMARONES \$127.00

Mayonesa, cebolla, jitomate y un toque de habanero

CALDOS

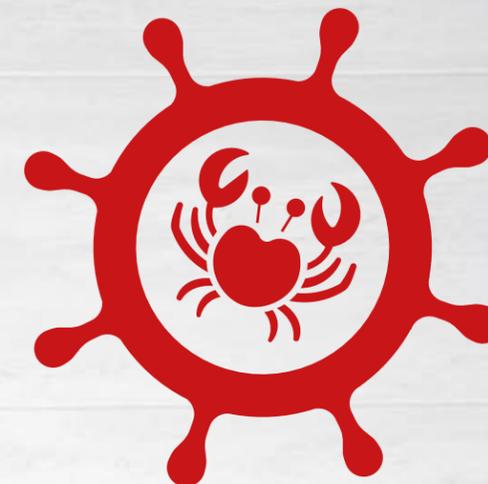
Chico	\$79.00
Grande	\$141.00

Camarón | Pulpo | Ostión | Jaiba

Puedes combinar dos ingredientes

OSTIONES GRATINADOS \$159.00

Ostiones en su concha gratinados al horno con un toque de nuestro aderezo de chipotle.



CON
PARA EMPEZAR FRES CURA

ARMA DE TUS TACOS JAIBA AL ESTILO SILVER

• JAIBA •

Totalmente limpia y entera. Frita con un toque de mantequilla y ajo. Servida con tortillas de mano, ideal para hacerte unos buenos tacos, acompañados con nuestros dips

\$375.00



①



②



PICANTE

**MUY
PICANTE**

**EXTRA
PICANTE**



ARROZ

ARROZ SILVER \$153.00

El favorito, arroz frito con camarones y mejillones, todo sazonado con ajo y chile piquín.

ARROZ TRADICIONAL \$95.00

Arroz gratinado con camarones y plátano macho frito.

ARROZ ATÓMICO

\$245.00

1ER CAPA

Cebolla, pulpo, camarón, ostión, jaiba, mejillón, chile chiltepín.

2DA CAPA

Queso gratinado

3RA CAPA

Arroz

SOPAS

SOPA DE MARISCOS \$195.00

¡ Si eres de buen diente ésto te gustará !

Jaiba entera, almeja y camarón sin pelar pulpo, ostión y una rebanada de róbalo sumergidos en una cazuela de barro con nuestro tradicional y sabroso caldo.

CALDO DE PESCADO \$215.00

Una posta de róbalo en nuestro delicioso caldo servido en cazuela de barro.

CALDO ATÓMICO \$203.00

Para los que no se quieren complicar:

PULPO, JAIBA, CAMARÓN Y OSTIÓN

Todo desmenuzado y pelado, listo para comer.



ARMA TU CAZUELA

CAZUELA

MOJO DE AJO: Salsa espesa de ajo y mayonesa con un toque de picante.

CHIPOTLE: Guiso de chipotle con cebolla, más picante que dulce.

CAZUELA: El guiso de la casa, mezcla de nuestras dos salsas:
MOJO DE AJO & CHIPOTLE
sazonado con cebolla en una cazuela de barro.

MOJARRAS

Chica	\$165.00
Mediana	\$191.00
Grande	\$219.00
Extra Grande	\$257.00

REBANADA DE RÓBALO

\$221.00

HUACHINANGO

\$445.00

Precio por kilo

LANGOSTINOS

Langostino Importado (750gr)	\$1,299.00
Langostino Nacional (1kg)	\$1,649.00

ORDEN DE PULPOS

\$229.00

CAMARONES

Orden 300 grs.	\$215.00
----------------	----------

CAMARÓN JUMBO

\$415.00

LOMO DE BASA

200 grs.	\$99.00
400 grs.	\$197.00

FILETE DE CAZÓN

\$109.00

EL CLÁSICO DEL



Silver
Mariscos®

 Platillo recomendado

 Platillo para compartir



PULPOS

 **PULPOS CON CAMARONES ENCEBOLLADOS** \$265.00

Ideal para compartir, sazonados con aceite de oliva y rajadas de chile jalapeño. Acompañados con tortillas de mano.

 **PULPOS CON CAMARONES AL AJILLO** \$265.00

Ideal para compartir, fritos con aceite de oliva, ajo y un toque de chile guajillo.

ORDEN DE PULPOS

\$225.00

Orden 250 grs.

PÍDELOS:

Enceballados • Hawaiana

Al ajillo • Al ajo con chiltepín • Fritos

Al ajo • Al chipotle • Al mojo

LANGOSTINOS

Orden de 750 grs. \$1,249.00

* Sólo por temporada

Langostino Nacional (1kg) \$1,600.00

PÍDELOS:

Mojo de ajo Silver • Chipotle

Ajillo • Al ajo

CAMARONES

CAMARONES \$209.00

Orden de 300 grs.

CAMARÓN JUMBO \$399.00

Orden de 500 grs.

* Sólo por temporada

GUISOS EN PLATO

PÍDELOS:

Mojo de ajo Silver • Empanizados

Chipotle • Ajillo • Al chiltepín • Al ajo

Fritos • Aguachile

BROCHETA DE CAMARONES \$285.00

Frescos camarones (300 grs.) asados con pimientos, cebollas y tocino. Acompañados con arroz amarillo.

 **CAMARONES CON FRIJOLES**

Orden Chica 300 grs. \$251.00

Orden Grande 600 grs. \$502.00

Frijoles y camarones al ajillo, sazonados juntos en una cazuela de barro con un toque de aceite de oliva. Sin lugar a duda un dúo perfecto que te cautivará.

CAMARONES 360°

Orden 300 grs.

\$379.00

Con pulpo, sazonados con aceite de oliva, paprika y hojuelas de chile.

REVISTA
360°



PESCADOS

MOJARRAS

Chica (500grs-600grs., sólo de temporada)	\$153.00
Mediana (600grs-800grs)	\$177.00
Grande (800grs.-1kg)	\$205.00
 Extra grande (1kg- 1.200 kg., sólo en temporada)	\$245.00

HUACHINANGO

Precio por kg.	\$415.00
----------------	----------

Lo puedes pedir entero o en lomos.

PÍDELOS:

Si prefieres tu pescado en lomos, puedes pedir un caldo de la cabeza y la ventrecha, (sin costo extra).



OPCIONES DE PREPARACIÓN PARA TU PESCADO

- **MOJO DE AJO:** Salsa espesa de ajo y mayonesa con un toque de picante.
Servido en plato
- **CHIPOTLE:** Guiso de chipotle con cebolla, más picante que dulce.
Servido en plato
- **AJILLO:** Ajos fritos en aceite de oliva acompañados con chile guajillo.
- **AL AJO:** Ajos fritos en aceite de oliva .
- **FRITO:** Menos es más, sencillamente frito, previamente marinado con sal y limón, de esta manera podrás probar la frescura al máximo.
- **A LA SILVER:** Empapelado con mucha cebolla y bañado en nuestra salsa secreta (Tiempo de preparación 30-40min)
- **EMPAPELADO:** En una cama de cebolla, jitomate, epazote y un toque de rajas de chile jalapeño. (Tiempo de preparación 30-40min)



Platillo recomendado



Platillo para compartir

FILETES, LOMOS & REBANADAS

PARA ACOMPAÑAR



FILETE DE CAZÓN

Empanizado	\$105.00
 Relleno	\$191.00
Empapelado	\$185.00

Frijoles refritos	\$71.00
Frijoles con plátanos	\$75.00
Orden de nuestros guisos	\$45.00
Arroz sencillo	\$39.00
Arroz con plátanos	\$45.00

LOMOS DE BASA

Lomo de 200 grs.	\$95.00
Lomo de 400 grs.	\$190.00

PÍDELOS:

Mojo de ajo Silver · Empanizados
Chipotle · Ajillo · A la plancha
Al ajo · Encebollados

REBANADA DE RÓBALO 250grs.	\$215.00
-------------------------------	----------

PÍDELOS:

Mojo de ajo Silver · Chipotle
Ajillo · A la plancha · Al ajo
Veracruzana

ORDEN DE PAELLA \$303.00

* Bajo pedido a partir de 10 ordenes.



Platillo recomendado



Platillo para compartir

ENDULZA ^{TÚ}
CORAZÓN



PLÁTANOS
CON LECHERA

CAFÉ

Todas nuestras bebidas a base de café
son preparadas con Café Illy



- Espresso \$43.00
- Espresso Doppio \$55.00
- Espresso Macchiato \$47.00
- Espresso Americano \$43.00
- Capuccino \$53.00
- Capuccino con sabor \$57.00

Nuez de macadamia • Vainilla
Pétalos de rosa • Coco

- Té \$41.00

Manzanilla-lavanda • Moras de la selva
Fruta caribeña • Masala chai
Verde Champagne • Fresa-kiwi



PARA ENDULZARTE

- Tarta de uvas o moras \$55.00
- Pastel de elote \$65.00
- Flan Napolitano \$65.00
- Pay de chocolate \$69.00
- Helado de vainilla \$47.00
- Duraznos en almíbar \$47.00

c/crema • c/lechera • c/rompope

- Plátanos fritos \$49.00

Con crema • Con lechera

PARA REFRESCARTE

CERVEZAS

Sol	
Indio	
Tecate	
Tecate Light	
Bohemia Clara	
Bohemia Oscura	\$47.00
XX Lager	
XX Ambar	
Tecate Lata	
Tecate Light Lata	
Cerveza sin alcohol	

Heineken	\$53.00
----------	---------

CERVEZAS ARTESANALES

Osadía	\$75.00
<i>Ale oscura tipo abadía con tonos achocolatados.</i>	
Saga	\$75.00
<i>Ale clara, ligera y refrescante.</i>	
Tempus	\$75.00
<i>Golden Ale con aromas a pan y miel.</i>	
Jabali	\$85.00
<i>Hellesbock con aroma dulce ligeramente especiada.</i>	

REFRESCOS \$37.00

Coca-cola • Coca-cola Light
Coca-cola Zero • Manzana lift
Sidral • Fanta • Fresca • Sprite
Sprite Zero • Delaware • Agua Mineral.

PARA TU

CERVEZA

Clamato	\$31.00
Clamato con ostiones	\$43.00
Clamato con camarón pacotilla	\$47.00
Clamato con ostión y camarón pacotilla	\$55.00
Silver Chela	\$59.00
<i>(cerveza Tecate de lata con camarón pacotilla).</i>	
Tarro michelado	\$6.00
<i>(Escarcha de sal y jugo de limón).</i>	
Tarro chelado	\$8.00
<i>(Escarcha de sal, salsas y jugo de limón).</i>	

AGUAS CON UN TOQUE BURBUJEANTE \$39.00

Fresada • Maracuyada	
<i>(Por temporada)</i>	
Limonada • Naranjada	
Arandanada • Piñada • Uvada	
Agua mineral Perrier	\$51.00
Rusa	\$43.00
Agua natural 600 ml.	\$33.00

Cada uno de los sabores que salen de nuestra cocina son elaborados con los mejores ingredientes, un toque de originalidad, mucha sazón.

Algunos de nuestros platillos requieren un poco de paciencia, ya que nuestra cocina es artesanal y todo se prepara al momento a sí que podríamos tardarnos hasta 25 minutos.

Las fotografías presentadas en la carta son representativas, la elaboración del platillo puede variar en su presentación final.



(222) 243 22 36



silver_mariscos@hotmail.com



Silver Mariscos



Silver Mariscos Oficial

Lunes a Domingo
13:00 - 19:00hrs



VISA



AMERICAN
EXPRESS