



Costa Crab

— SEAFOOD —

EL PLACER DE SENTIR
LA DIFERENCIA



MENÚ



Ponemos pasión  Y DEDICACIÓN
en cada  una de **NUESTRAS
FUSIONES** elevando sus
sentidos  y trayendo un pedacito
de **NUESTRA COSTA ECUATORIANA**
con SABORES  ENVOLVENTES
A SU PALADAR. 

En "Costa Crab® Seafood"  **estamos
comprometidos** con la **excelencia**
en el **servicio**,  utilizando las
mejores materias primas en
nuestra propuesta gastronómica;
contamos con un EQUIPO  HUMANO
DEL MÁS  ALTO NIVEL especializado
en ***cocina nacional e internacional*** lo
que asegura que  **NUESTROS CLIENTES
VIVIRÁN UNA EXPERIENCIA
EXCEPCIONAL**  donde **USTED Y
LOS SUYOS** podrán tener el **PLACER
DE SENTIR LA DIFERENCIA.** 



DESAYUNOS

TIGRILLO COSTEÑO SIMPLE \$4⁰⁰

Comienza tu día con un delicioso majado de verde con queso manaba y huevo frito.

TIGRILLO COSTEÑO COMPLETO \$7²⁵

Disfruta de un delicioso majado de verde con queso, carne mechada, aguacate, huevo frito y jugo natural (café o té).

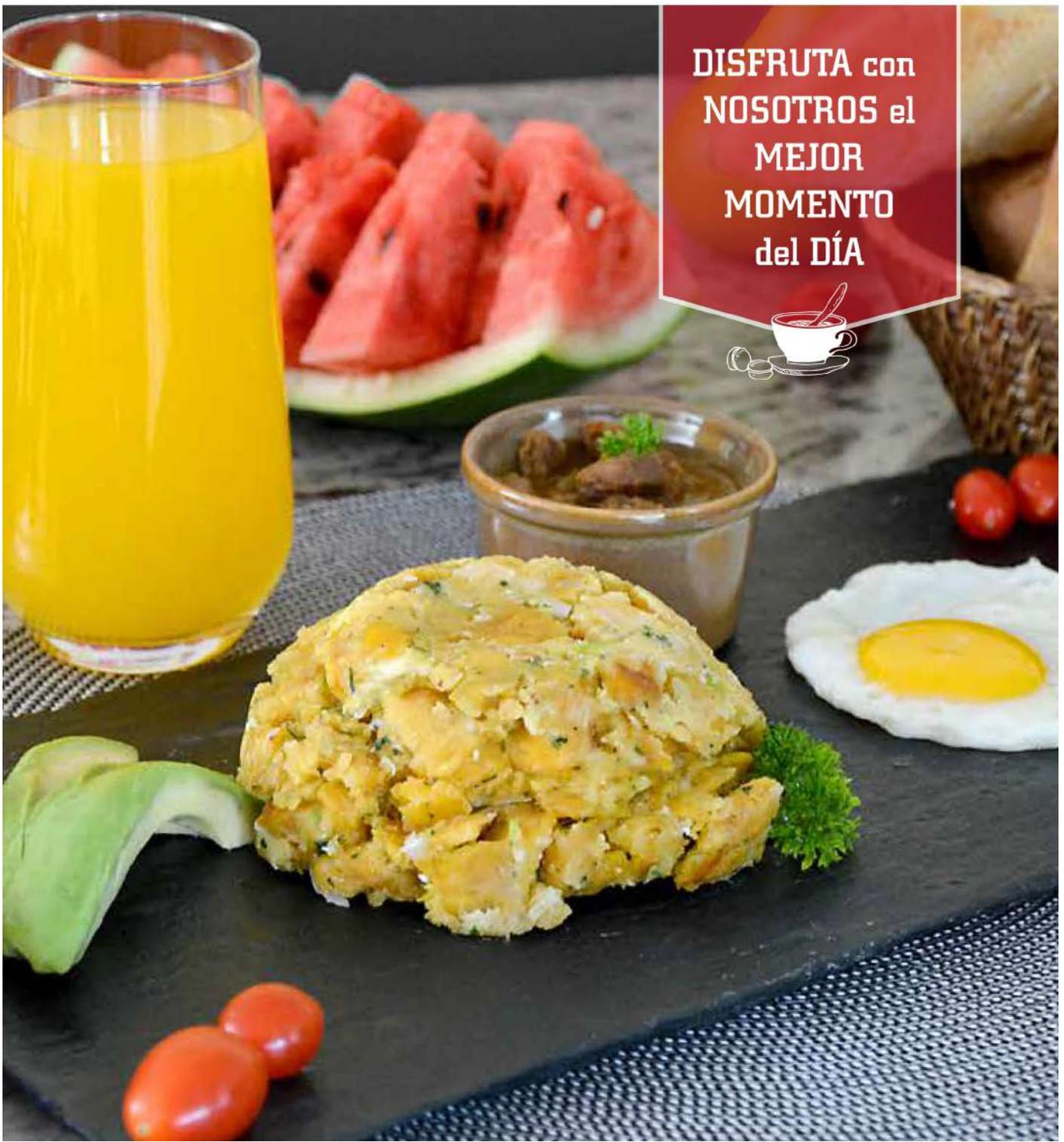


MAÑANERO

Nutritivo desayuno con 2 bolones de verde, huevo frito, jugo natural de frutas (café o té) y deliciosa ensalada de frutas.

Elije tu mejor opción con:

- 2 Bolones de Queso Manaba \$6⁴⁵
- 2 Bolones de Chicharrón \$6⁹⁹



DISFRUTA con
NOSOTROS el
MEJOR
MOMENTO
del DÍA





EMPANADAS



PIQUEO
PANKOCRAB



ENTRADAS

BOLONES DE QUESO

Perfectos para empezar
2 bolones 300g de verde,
a tu elección:

- Queso Manaba \$275
- Chicharrón \$290

EMPANADA DE VERDE

Finamente amazada y rellena de:

- Queso Manaba \$200
- Camarón \$225

MADURO COSTA CRAB

Deliciosa entrada con la combinación perfecta, maduro y queso manaba, disfrútalo acompañado de sal prieta y aguacate. \$275

CORVICHE DE PESCADO \$175

Exquisito bocado manabita elaborado con plátano verde, maní y relleno de albacora.

PIQUEO

UÑAS DE CANGREJO (8ud.) \$1455

Perfecto como entrada, crocantes y con un envolvente sabor.

PIQUEO PANKOCRAB

\$1625

Deliciosa combinación de mariscos: camarones, uñas de cangrejo, calamar y chicharrón de pesca blanca, sutilmente marinados en finas hierbas y empanizados con panko.



Ideal para compartir, disfrútala con una cerveza bien fría, cortesía de la casa...

CARAPACHOS RELLENOS \$976

Carapachos de cangrejo rellenos de un delicioso refrito manaba, finamente gratinados con queso y pulpa de cangrejo.



CARAPACHOS RELLENOS



— TRADICIONAL DE NUESTRO PAÍS —

CEVICHE

*Preparados al instante en su propio fondo
con la inspiración de Costa Crab®.*

ACOMPAÑADOS DE ARROZ,
CHIFLES Y CANGUIL.

CAMARÓN	\$9 ²⁵	PULPO	\$11 ⁶⁰
CANGREJO & CAMARÓN Camarones, 2 uñas y pulpa de cangrejo.	\$11 ⁵⁰	CANGREJO Pulpa y uñas de cangrejo.	\$11 ⁵⁰
CAMARÓN & PESCADO	\$9 ⁵⁵	CEVICHE JIPIJAPA Un clásico de nuestra costa manabita, pesca blanca acompañada de maní, sal prieta y aguacate.	\$10 ²⁵
CAMARÓN, CONCHA Y CANGREJO Pulpa de cangrejo	\$10 ²⁵	DE PESCADO Exquisita pesca blanca del día, marinada con jugo de limón, envolverá tus sentidos.	\$9 ²⁵
CAMARÓN, CONCHA Y PESCADO	\$9 ⁷⁵		
CONCHA	\$10 ²⁵		
CONCHA & CAMARÓN	\$9 ²⁵		



**CEVICHE
JIPIJAPA**



**CEVICHE DE
CAMARÓN**

SOPAS

LA FUSIÓN de lo
MEJOR de
NUESTRO MAR
en un
SOLO PLATO



SOPA DE BOLA

MEGA SOPA MARINERA ESPECIAL \$18⁷⁵

La inconfundible sazón del verde cocido, en su punto y acompañado de un cangrejo criollo, camarón, almejas, calamar, corvina y otras delicias del mar en tamaño GIGANTE.

SOPA DE BOLA DE VERDE \$6⁵⁰

Nutritiva sopa de bola de verde en fondo de carne de res, bola rellena de camarones y delicioso mix de vegetales.

ENCEBOLLADOS

MARINERO ESPECIAL \$12⁷⁵

Espectacular encebollado con nuestro toque especial de albacora, camarón, calamar, concha y yuca.

• TRADICIONAL \$4⁵⁵

• MIXTO PESCADO & CAMARÓN \$8⁷⁵

Deliciosos encebollados con la receta secreta de Costa Crab®.

ENCOCADOS

DE CAMARÓN \$9⁵⁵

Suculentos camarones cocidos en fondo de mariscos y leche de coco. Acompañado de arroz y maduro.

DE PESCADO \$9²⁵

Deliciosos trozos de pesca blanca cocidos un toque de leche de coco y especias. Acompañado de arroz y maduro.

DE CAMARÓN





**PAELLA
VALENCIANA**

Los **ARROCES**
son **SIN DUDA**, una de
las **GALARDONADAS**
formas de comer.



ARROCES

CON CAMARÓN

Delicioso arroz salteado en exquisito bisque de camarón, pimientos, alverjas y aromatizado con un toque especial de azafrán.

\$9⁹⁵

A LA MARINERA

CONTUNDENTE arroz cocido lentamente en fondo de mariscos y salteado al vino con calamar pote, calamar con tentáculos, almejas, conchas, y camarones; acompañada de un delicioso cangrejo criollo.

\$16⁷⁴



AUTÉNTICA BANDERA ECUATORIANA

La tradicional bandera acompañada de guatita, camarón, concha y un delicioso filete de corvina.

\$14²⁵

CON CONCHA

Conchas salteadas al vino, incorporado pimientos, alverjas y especias, aportando un toque inigualable.

\$9⁹⁵

PAELLA VALENCIANA \$16⁷⁵

Lo mejor de la gastronomía española, en una sola combinación de langostinos, mejillones, almejas, calamar pote, camarones, pollo y cerdo; preparado con azafrán español de la mejor calidad.

LOS MIX GANADORES

Elige el que más te guste:

- Camarón & Cangrejo \$11⁷⁵
Pulpa y uñas de Cangrejo
- Camarón & Concha \$9⁷⁶
- Concha & Cangrejo \$10⁹⁵
Pulpa de Cangrejo
- Concha, Camarón & Cangrejo \$10²⁵
Pulpa de Cangrejo

+ Adiciona Uñas de Cangrejo \$3⁵⁰



A LA MARINERA



BANDERA EC

PARGO
FRITO
ESPECIAL



NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS



PESCADOS

SIEMPRE MACERADOS EN FINAS HIERVAS Y FRITOS.
ACOMPAÑADOS DE PATACONES, ARROZ Y ENCURTIDO.
*SI LOS DESEAS AL VAPOR, SOLICITA A TU MESERO

PARGO FRITO
ESPECIAL
\$14⁰⁰



FILETE DE
CORVINA
A LA PARRILLA
\$12⁰⁰

CAMOTILLO
FRITO
\$17⁰⁰



CORVINA A
LA PARRILLA



APANADOS

MACERADOS EN FINAS HIERVAS Y
EMPANIZADOS EN PANKO.
ACOMPAÑADOS DE ENSALADA Y
PAPAS FRITAS DE LA CASA

FILTE DE
CORVINA
\$14⁰⁰

CAMARONES
APANADOS
\$12²⁵



CAMARONES
APANADOS





PARRILLAS

ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS O PATACONES Y ENCURTIDO

CONCHAS ASADAS \$10²⁵

PARRILLADA DE LANGOSTINOS \$15⁵⁰

PARRILLADA DE CAMARONES \$10⁸⁰

PULPO A LA PARRILLA \$13⁵⁰

PARRILLADA MIXTA \$12⁰⁰
Camarón y Concha.

PARRILLADAS MÚLTIPLES

1. UÑAS DE CANGREJO, CAMARÓN Y CONCHA. \$14⁷⁵

2. LANGOSTINO, CAMARÓN, CONCHA. \$15⁹⁵

Macerados con un toque de pasta de tomate, hiervas y especias.

PARRILLADA CRIOLLA \$18⁷⁵

Mariscos deliciosamente macerados con especias y vino blanco a la parrilla (camarones, conchas, chicharrón de pesca blanca, almejas y cangrejo criollo).

+ Adiciona Uñas o Pulpa de Cangrejo \$3⁵⁰



CONCHAS ASADAS



LOMO FINO



CARNES

ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS O COCIDAS

LOMO FINO \$13⁹⁹

Jugoso lomo fino condimentado y asado al grill con un toque de sal marina y pimienta.

MAR Y TIERRA \$15⁷⁵

Langostino maserado en su propia cáscara con un toque de tomates concassé deshidratados, finas hiervas y exquisito corte de lomo de res condimentado.



UN CLÁSICO
FAMILIAR
ECUATORIANO



CANGREJADA

— ACOMPAÑADOS DE ARROZ Y MADURO COCINADO —

CRIOLOS

Cocinados en su propio fondo a base de finas hierbas; acompañados de encurtido, y caldo criollo.

- 1 ▶ \$5⁵⁵
- 2 ▶ \$9²⁵
- 4 ▶ \$15⁷⁵
- 6 ▶ \$26⁷⁵
- 8 ▶ \$35²⁵
- 10 ▶ \$42⁵⁵

AL AJILLO

Bañados en salsa de ajo, vino y pimienta; acompañados de encurtido, deliciosos.

- 1 ▶ \$5⁷⁵
- 2 ▶ \$9⁴⁵
- 4 ▶ \$16²⁵
- 6 ▶ \$27⁵⁵
- 8 ▶ \$35⁹⁹
- 10 ▶ \$43⁷⁵

ENCOCADOS

Cocinados en su propio fondo, bañados en crema de coco; acompañados de caldo encocado.

- 1 ▶ \$5⁹⁹
- 2 ▶ \$10⁷⁵
- 4 ▶ \$18²⁵
- 6 ▶ \$29⁷⁵
- 8 ▶ \$38²⁵
- 10 ▶ \$47²⁵

LANGOSTAS

FRESCAS LANGOSTAS
DE TEMPORADA
AL AJILLO O ENCOCADO

- LANGOSTA CONTINENTAL
- LANGOSTA INSULAR





MENÚ INFANTIL

PROMOCIÓN VÁLIDA PARA LOS MÁS PEQUEÑOS
ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS, SALSA ROSADA Y BEBIDA GRATIS.

CAMARONES
APANADOS
\$575

DEDITOS DE
PESCADO
\$575

NUGGETS
DE POLLO
\$575



CAMARONES
APANADOS



BEBIDAS

JUGO DE NARANJA

• Jarra \$775 • Vaso \$200

LIMONADA

• Jarra \$655 • Vaso \$175

CALIENTES

• TE \$130 • CAFÉ \$130

GASEOSAS & AGUA

Coca Cola 400ml \$155

Fanta Naranja o Fresa \$155

Inca Cola \$155

Sprite \$155

Fuze Tea Negro \$125

Agua Sin Gas \$115 Con \$175

CERVEZAS

 Club 330cc \$345

 Corona 355cc \$351

 Pilsener 330cc \$225

MICHELADA
Elije tu cerveza + \$125





**GRACIAS POR
PREFERIRNOS**