

CAMALEÓN

BY Don Arturo

ENTRADAS

ELOTE BRAVO AL CHIPOTLE - \$12
Granos de elote dulce dorados al fuego, servidos con mayonesa especiada al chipotle y toques de limón fresco.

AGUACHILE BLACK RIBEYE - \$24
Láminas de ribeye sellado, bañadas en aguachile negro de habanero tatemado, cebolla morada y pepino.

SASHIMI YUZU MAGURO - \$18
Láminas de atún fresco de grado sashimi con vinagreta ligera de soya y yuzu.

CARPACCIO BETABEL DEL HUERTO - \$17
Betabel amarillo asado en láminas con cremoso de queso de cabra, balsámico y hierbas de huerto.

ROCA SPICY BITES - \$18
Camarones crujientes bañados en salsa dulce con toque oriental sobre lechugas frescas.

SASHIMI IMPERIAL - \$18
Salmón fresco en láminas con soya especial de la casa, aceite de ajonjolí tostado y ajos confitados.

COLIFLOR BRASEADA CAMALEÓN - \$14
Coliflor braseada al carbón con especias de la casa y aderezo de ajo rústico.

AGUACATE AL GOLPE - \$12
Aguacate machacado con limón y sal de mar, acompañado de pico de Camaleón y tostadas ribeteadas.
Atún frito +\$12 • Chicharrón de Ribeye +\$14

QUESO MI BRASA - \$16
Quesos mixtos flameados al carbón y acompañado de tortillas o pan naan.

TOSTADA CRUNCHY DE ATÚN - \$7
Tostada de maíz con ajonjolí, atún fresco picado y salsa ligera con sésamo.

MONTADITO DE CALLO DEL PACÍFICO - \$16
Callo de Sonora rasurado sobre galleta frita con salsa búfalo suave, aguacate y verduritas frescas.

PERLAS DEL PACÍFICO
Ostiones frescos rasurados con granita de agua verde, crocante de pepino y masago.
Media docena \$14 • Una docena \$26

OSTIONES GRILL
Dorados por fuera y suaves por dentro, ostiones a las brasas con costra ligera de queso parmesano.
Media docena \$16 • Una docena \$30

SIDES

PURÉ DE PAPA RÚSTICO - \$6
Puré cremoso con queso y ajos confitados.

PAPITAS FRITAS - \$6
Papa paja con queso parmesano y aceite trufado.

ESPÁRRAGOS - \$9
Asados con parmesano y tomates rostizados.

ENSALADAS

ENSALADA GAUCHA CAMPO VERDE - \$12
Mezcla de verdes frescos con tomate cherry, cebolla, crotones y aderezo de la casa.

ENSALADA SIGNATURE - \$12
Mezcla de lechugas con frutos secos, queso de cabra, cítricos y reducción dulce.

JAPO-MEX ROLLOS

PIEL DE CAMALEÓN - \$16
Camarón empanizado, pepino y aguacate por dentro; kanikama, tobiko y spicy mayo por fuera.

CAMALEÓN SPICY TUNA - \$17
Aguacate, pepino, jalapeño por dentro; atún fresco, spicy mayo, furikake y salsa de anguila por fuera.

CAMALEÓN ESPECIAL - \$15
Queso crema y aguacate por dentro; atún fresco, wakame preparado y semillas de perilla por fuera.

KANIKAMA ROLL FRITO - \$16
Camarón tempura, pepino y queso crema envueltos en kanikama frito.

YAKIMESHI DE BARRIO - \$11
Arroz gohan con verduras salteadas y especias de la casa, terminado con polvos cuchichuchi.

ARROZ MONCHOSO CON CHICHARRÓN - \$15
Arroz al wok con verduras de temporada, camarón, pulpo y chicharrón crujiente en salsa de soya y ajonjolí tostado.

SOPAS

CALDO DE CAMALEÓN (Levanta muertos) - \$14
Picante desde el inicio con verduritas, camarón y pescado.

CARNE EN SU JUGO - \$14
Jugo de res horneado con frijol de bola y caldito de tomatillo; se sirve con pico de gallo, aguacate, rábano y cilantro.

KIDS MENU

DEDOS DE PESCADO - \$8
NUGGETS CON PAPAS - \$8
MINI PIZZA - \$8

POSTRES

PASTEL DE TRES LECHEs - \$14
PAY DE GUAYABA - \$14
CHEESECAKE CON CHOCOLATE - \$14

CAMALEÓN

BY Don Arturo

FRESCOS Y CRUDOS

CÓCTEL DE CAMALEÓN - \$21

Tradicional cóctel de camarón estilo Camaleón en salsa de tomate preparada con pepino fresco.

CEVICHE COSTA BLANCA - \$18

Pescado fresco en cítricos con leche de tigre especial, cilantro y aguacate.

MOLCAJETE CAMALEÓN - \$26

Pulpo y camarón frescos servidos humeantes en molcajete con salsas de la casa.

CÓCTEL CLÁSICO DEL PACÍFICO - \$20

Cóctel estilo Sinaloa con caldo frío de camarón, con guarnición de verduritas y aguacate.

MOLCAJETE ESPACIAL - \$32

Camarón cocico, camarón crudo, callo y pulpo, salsa de tomate de la casa con chile chiltepín y pepino.

MOLCAJETE SUPREMO DEL PACÍFICO - \$30

Pulpo, camarón y callo de hacha montados sobre pepiino en salsa tatemada de chile chiltepín.

AGUACHILE HUMO NEGRO - \$24

Camarón fresco en aguachile de chiles tatemados con ceniza, limón y ajonjolí rostizado.

AGUACHILE DON ARTURO - \$22

Camarón fresco en aguachile campechano, mitad verde y mitad rojo.

TOSTADAS

TOSTADA DE CALLO DE HACHA - \$12

Tostada de callo rasurado con aguacate y pepino.

TOSTADA DE CAMARÓN EN AGUA VERDE - \$8

Tostada de camarón en aguachile picante con cremoso de aguacate.

TOSTADA IMPERIAL DE SALMÓN - \$10

Tostada con salmón mirin, aderezo de ajo rostizado, pepino y naranja.

TOSTADA ROCA - \$7

Camarones tempura con col, arugula y salsa de anguila.

TACOS

TACO GOBER DON ARTURO - \$5.99

Receta del patrón, tortilla crujiente con frijoles puercos, col y pico de Camaleón.

TACO DEL PATRÓN - \$5.99

Pulpo y camarón zarandeados con queso y aderezo de mayo hecho en casa sobre tortilla crujiente.

TACO GAHONERA DE RIBEYE - \$5.99

Lámina de ribeye con costra de queso asadero.

TACOS DE CARNE ASADA - \$14

Costra de queso suave con aguacate machacado, pico de camaleón y cebollitas curtidas. (3 piezas)

TACO BAJA DE PESCADO O CAMARÓN - \$5.99

Taco estilo Baja con frijol de bola y pico de gallo en tortilla de harina.

ESPECIALES

SALMÓN AGRIDULCE - \$26

Con salsa cítrica adobada, sobre arugula y col fresca, acompañada de pasta, hongos y vegetales de temporada.

PESCADO ZARANDEADO - \$46

Huachinango entero con mayo de ajo, cocinado a la brasa y servido con vegetales, chicharrón frito (Ramos style), frijoles puercos, cebolla asada y tortillas.

PULPO A LAS BRASAS - \$42

Tentáculos al grill con chimichurri y papas baby.

RIB EYE STEAK - \$60

Al término deseado con mantequilla compuesta, flor de cebolla asada y chiles toreados. (16 oz.)

NEW YORK STEAK - \$54

Servido al término con cebolla asada y chiles toreados. (14 oz.)

ASADO DE TIRA - \$42

Tira braseada con vegetales, papas y reducción de chiles secos, acompañado de tortillas a las brasas. (14 oz.)

ARRACHERA OUTSIDE - \$28

Cocinada al carbón con papas a la francesa y cebolla asada. (12 oz.)

SHRIMP CROWN BURGER - \$24

Medallón de camarón con tocino y queso asadero sobre pan de papa con cebolla caramelizada, acompañada de papa trufada.

CHICKEN BREAST ROASTER - \$21

Pechuga de pollo asada en brasas sobre una cama de pure de papa rústico.

LOS DORADITOS DEL JEFE - \$19

Camarones empanizados con salsa agridulce sobre papas fritras y aderezo tártara picante.

CAMARONES DE RALLA - \$44

Camarones tigre zarandeados, acompañados de arroz oriental. (2 piezas)

FISH & CHIPS - \$18

Pescado blanco crujiente marinado en salsa picante con aderezo tártara y papas fritas.

PASTA DEL CHEF - \$18

Fettuccine en salsa cremosa de la casa con espinacas, tomates secos, tocino crujiente y parmesano.

Camarón +\$6 • Salmón +\$6 • Pollo +\$6

PASTA CHIPOTLE DIABLO - \$18

Fettuccine en salsa cremosa de chipotle con tocino crujiente y rabitos de cebolla.

Camarón +\$6 • Salmón +\$6 • Pollo +\$6

AQUÍ EL
MAR **CAMBIA**
DE PIEL

El consumo de mariscos, pescados o alimentos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. El consumo de mariscos crudos es responsabilidad del cliente. Se aplicará un 18% de gratuity a todas las mesas de más de seis personas o en cuentas mayores a 200 dólares.