

TRES CORONAS



ALTATA
FISHING
HOTEL



MENÚ

• DESAYUNOS •

9:00AM - 12:00PM

CHILAQUILES ROJOS



HOTCAKES\$90

Hotcakes (2) suaves y deliciosos.

Jarabes a elegir. Mermelada, miel, maple, nutella, lechera.

MACHACA DE CAMARÓN\$180

Rica machaca de camarón acompañada de frijol, aguacate, queso fresco y tortillas.

MACHACA SINALOENSE\$190

Rica machaca de res acompañada de frijol, aguacate, queso fresco y tortillas.

MARLIN A LA MEXICANA\$190

Marlin con chile poblano, cebolla y tomate, arroz a la mantequilla,

frijol, aguacate y tortillas.

OMELETTE\$170

Omelette con queso chihuahua, chile poblano, cebolla, tomate y jamón acompañado de frijol, aguacate y tortillas.

CHILAQUILES\$170

Ricos chilaquiles rojos o verdes, topping de cebolla y crema, queso gratinado, acompañados con frijol, aguacate y huevo revuelto o estrellado.

CAMARONES RANCHEROS\$190

Camarones guisados con chile poblano, cebolla y tomate, acompañados de queso fresco, aguacate, arroz a la mantequilla, frijol y tortillas.

SÁNDWICH CON PAPAS\$150

Sandwich con jamón, queso chihuahua, aguacate, lechuga fresca, tomate, jalapeños y cebolla, acompañado de papas a la francesa.

QUESADILLAS\$150

Quesadillas de maíz (3) acompañadas de frijol, pico de gallo y guacamole.

ENCHILADAS\$150

Ricas enchiladas (3) bañadas en salsa roja o verde, rellenas de pechuga de pollo, con topping de crema y queso.

CHILAQUILES VERDES



• COMIDA •

BARRA FRÍA

~~~~~

CEVICHE DE CAMARÓN



**TOSTADA CAMARÓN .....\$95**

Deliciosa tostada crujiente cubierta de camarón fresco, aguacate, salsa de la casa y vegetales frescos.

**TOSTADA ALTATEÑA .....\$100**

Deliciosa tostada crujiente cubierta con una combinación de camarón y Pescado fresco, aguacate, salsa de la casa y vegetales frescos.

**TOSTADA DE ATÚN .....\$155**

Trozos de atún fresco con salsa de la casa, aderezo chipotle, coronado de cebollita caramelizada, decorado con ajonjolí y aguacate.

**TOSTADA ESPECIAL .....\$150**

Deliciosa tostada crujiente cubierta con una mezcla de camarón, atún fresco y pulpo fresco, aguacate, ajonjolí, salsa de la casa y vegetales frescos.

**CEVICHE CAMARÓN .....\$170**

Orden de camarones marinados en jugo de limón, mezclados con cebolla, jitomate, cilantro y aguacate.

**AGUACHILE VERDE .....\$220**

Orden de camarones crudos marinados en salsa de la casa de chiles verdes, limón y especias, acompañados con pepino, cebolla morada y aguacate.

**CEVICHE DE PESCADO .....\$170**

Orden de pescado marinado en jugo de limón, mezclados con cebolla, jitomate, cilantro y aguacate.

**PULPO BOTANERO .....\$200**

Orden de trozos de pulpo para picar con pepino y cebolla.



TOSTADA ESPECIAL



AGUACHILE VERDE

---

## BARRA CALIENTE

QUESADILLAS DE MARLIN



### TACOS GOBERNADOR .....\$200

Trío de tacos de maíz rellenos de camarón salteado con queso fundido, servidos con chile, tomate, cebolla, cilantro fresco, acompañados de arroz a la mantequilla y aguacate.

### TACOS CAPEADOS .....\$200

Trío de tacos de maíz rellenos de camarón capeado frito, acompañados de aguacate, pico de gallo, cebolla curtida.

### TRÍO CARIBE .....\$150

Trío de chiles caribe rellenos con marlín, acompañados con arroz a la mantequilla y ranch.

### QUESADILLAS DE MARLIN .....\$180 (INDIVIDUAL \$60)

Trío de quesadillas de maíz rellenas de marlín, acompañados de cebolla curtida, cilantro, aguacate y arroz a la mantequilla.

### QUESADILLAS MACHACA DE CAMARÓN .....\$180 (INDIVIDUAL \$60)

Trío de quesadillas de maíz rellenas de machaca y queso gratinado, acompañada de aguacate, salsa y frijol.

### CAMARONES A LA DIABLA .....\$220

Jugosos camarones bañados en una salsa picante, ajo y especias, acompañados de arroz a la mantequilla, ensalada y tortillas.

### CAMARONES AL MOJO DE AJO .....\$210

Camarones salteados con una salsa aromática de ajo, acompañados con arroz a la mantequilla y aguacate.

### CAMARONES AL COCO .....\$210

Camarones empanizados con coco rallado, fritos hasta quedar crujientes. Acompañados con salsa de la casa, arroz a la mantequilla y ensalada fresca.

### CAMARONES ROCA .....\$210

Camarones capeados montados con aderezo spicy de la casa.

### CAMARONES RELLENOS .....\$210

Ricos camarones rellenos de queso chihuahua o marlín envueltos en tocino crujiente, acompañados de arroz a la mantequilla, ensalada y aguacate. (5pz)



TRÍO CARIBE

TACOS CAPEADOS



**CAMARÓN PELADO .....\$390**  
Orden de camarones cocidos en su cáscara, ideales para disfrutar con salsa picante y limón. (Por kilo)

**CAMARONES SUIZOS .....\$220**  
Camarones a la mantequilla bañados en salsa cremosa de chile tatemado gratinados con queso gouda.

**CAMARONES CORONITA .....\$280**  
Deliciosos camarones zarandeados marinados en una mezcla de especias de la casa a la parrilla, gratinados, acompañados de arroz a la mantequilla. (5pz)

**CAMARONES EMPANIZADOS.....\$210**  
Camarones empanizados y fritos, servidos con papas a la francesa.

(5pz)

**CAMARONES A LA MEXICANA .....\$210**  
Camarones salteados con tomate, cebolla, chile y especias tradicionales, acompañados de arroz a la mantequilla, aguacate y tortillas.

**SALMÓN A LA PARRILLA .....\$290**  
Rico salmón marinado en salsas negras con mostaza a la mantequilla, acompañado de arroz con elotitos y verduras salteadas.

**FILETE ZARANDEADO .....\$210**  
Filete de pargo marinado en una mezcla de especias de la casa a la parrilla, acompañado de arroz a la mantequilla, verduras al vapor, aguacate y tortillas.

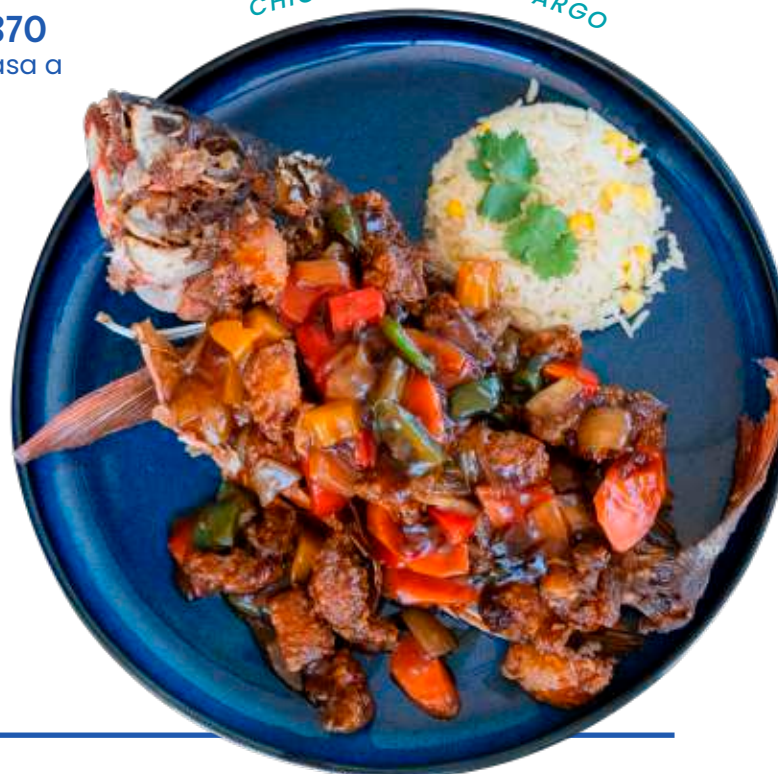
**PESCADO ZARANDEANDO .....\$370**  
Pargo marinado en una mezcla de especias de la casa a la parrilla, acompañado de arroz a la mantequilla, verduras al vapor y tortillas. (Por kilo)

**PESCADO FRITO .....\$350**  
Rico pargo fresco acompañado de arroz a la mantequilla, ensalada, pico de gallo, tortillas o totopos. (Por kilo)

**CHICHARRONES DE PARGO .....\$280**  
Ricos chicharrones con trío de morron y cebolla bañado en salsa de la casa, arroz en la mantequilla y ensalada.

**SOPA MARINERA .....\$220**  
Rica sopa de camarón con jaiba, pescado, almeja y pulpo con el sazón de la Casa, acompañada de tortillas.

CHICHARRONES DE PARGO



HAMBURGUESA CLÁSICA



## ALGO DIFERENTE



**ARRACHERA GRATINADA .....\$280**

Jugosa arrachera a la parrilla cubierta con queso fundido, acompañada de ensalada, cebollita cambray, aguacate y tortillas. (250gr)

**HAMBURGUESA CLÁSICA**

.....\$190

Hamburguesa jugosa en un pan suave con lechuga, tomate, cebolla, jamón sellado con queso gratinado y papas a la francesa.

**HOTDOG ESPECIAL.....\$100**

Hotdog con salchicha de pavo rellena de queso, envuelta en tocino, tomate, cebolla, aguacate acompañado con papas a la francesa.

**NACHOS CON ARRACHERA .....\$140**

**NUGGETS .....\$130**

Pequeños trozos de pechuga de pollo crujientes, acompañados de papas a la francesa.

**BONELESS.....\$140**

Jugosos trozos de pechuga de pollo BBQ o búfalo acompañadas de apio con zanahoria.

**ALITAS .....\$140**

Alitas de pollo BBQ o búfalo acompañadas de apio con zanahoria.



NUGGETS

## ENSALADA



**ENSALADA CÉSAR .....\$130**

Crujientes hojas de lechuga fresca con crutones dorados, pollo a la plancha y queso parmesano, con un clásico aderezo César cremoso.

### • EXTRAS •

**ORDEN DE PAPAS FRITAS .....\$110**

**DEDOS DE QUESO .....\$110**

**ORDEN DE GUACAMOLE .....\$150**

**QUESO FUNDIDO CON TOCINO ..\$120**

**PICO DE GALLO .....\$90**

CHILAQUILES VERDES



## • CENA •

### CHILAQUILES .....\$170

Ricos chilaquiles rojos o verdes, topping de cebolla y crema, queso gratinado, acompañados con frijol, aguacate y huevo revuelto o estrellado.

### SÁNDWICH CON PAPAS .....\$150

Sandwich con jamón, queso chihuahua, aguacate, lechuga, tomate, jalapeños y cebolla, acompañado de papas a la francesa.

### QUESADILLAS.....\$150

Quesadillas de maíz (3) acompañadas de frijol, pico de gallo y guacamole.

### ENCHILADAS .....\$150

Ricas enchiladas (3) bañadas en salsa roja o verde, rellenas de pechuga de pollo, con topping de crema y queso.

### TACOS GOBERNADOR .....\$200

Trío de tacos de maíz rellenos de camarón salteado con queso fundido, servidos con chile, tomate, cebolla, cilantro fresco, acompañados de arroz a la mantequilla y aguacate.

### TACOS CAPEADOS .....\$200

Trío de tacos de maíz rellenos de camarón capeado frito, acompañados de aguacate, pico de gallo, cebolla curtida.

### QUESADILLAS DE MARLIN .....\$180 (INDIVIDUAL \$60)

Trío de quesadillas de maíz rellenas de marlín, acompañados de cebolla curtida, cilantro, aguacate y arroz a la mantequilla.

### QUESADILLAS MACHACA DE CAMARÓN .....\$180 (INDIVIDUAL \$60)

Trío de quesadillas de maíz rellenas de machaca y queso gratinado, acompañada de aguacate, salsa y frijol.

### HAMBURGUESA CLÁSICA .....\$180

Hamburguesa jugosa en un pan suave con lechuga, tomate, cebolla, jamón sellado con queso gratinado y papas a la francesa.

### HOTDOG ESPECIAL .....\$100

Hotdog con salchicha de pavo rellena de queso, envuelta en tocino, tomate, cebolla, aguacate acompañado con papas a la francesa.

### NACHOS CON ARRACHERA .....\$140



TACOS CAPEADOS

---

**NUGGETS** .....\$130  
Pequeños trozos de pechuga de pollo crujientes, acompañados de papas a la francesa.

**BONELESS** .....\$140  
Jugosos trozos de pechuga de pollo, acompañados de salsa BBQ o búfalo y apio con zanahoria.

**ALITAS** .....\$140  
Alitas de pollo BBQ o búfalo acompañadas y apio con zanahoria.

**TOSTADAS DE RES (3PZ)** .....\$135

**GORDITAS DE RES (3PZ)** .....\$145

---



---

## · POSTRES ·



|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| COPA DE HELADO DE CHOCOLATE ..... | \$125 |
| COPA DE HELADO DE VAINILLA .....  | \$125 |
| BROWNIE CON HELADO .....          | \$85  |
| FLAN CASERO .....                 | \$80  |

## · BEBIDAS SIN ALCOHOL ·



|                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| REFRESCOS EN LATA .....                                                                                | \$30 |
| Manzana, fanta de fresa, fanta de naranja, coca cola, coca cola light, coca cola cero, sprite, fresca. |      |
| JUGOS DEL VALLE .....                                                                                  | \$30 |
| Durazno, mango, manzana, piña.                                                                         |      |
| TOPOCHICO .....                                                                                        | \$30 |
| LIMONADA NATURAL .....                                                                                 | \$45 |
| LIMONADA MINERAL .....                                                                                 | \$55 |
| JAMAICA .....                                                                                          | \$45 |
| TÉ LIMONZU .....                                                                                       | \$35 |
| JUGO DE NARANJA .....                                                                                  | \$70 |
| AGUA EMBOTELLADA .....                                                                                 | \$30 |
| CHOCOMILK .....                                                                                        | \$50 |
| CHOCOMILK CON PLÁTANO .....                                                                            | \$55 |
| LICUADO DE FRESA .....                                                                                 | \$55 |
| CAFÉ AMERICANO .....                                                                                   | \$25 |
| CAFÉ DE OLLA .....                                                                                     | \$30 |
| FRAPPE DE CARAMELO .....                                                                               | \$50 |
| FRAPPE DE MOKA .....                                                                                   | \$50 |
| FRAPPE DE MANGO .....                                                                                  | \$65 |

---

---

# · BEBIDAS CON ALCOHOL ·



## CERVEZAS:

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| TECATE LIGHT .....                | \$35 |
| TECATE ROJA .....                 | \$35 |
| ULTRA .....                       | \$40 |
| INDIO .....                       | \$35 |
| MILLER .....                      | \$35 |
| DOS EQUIS LAGER .....             | \$35 |
| STRONGBOW .....                   | \$35 |
| HEINEKEN .....                    | \$35 |
| TARRO MICHELADO SAL Y LIMÓN ..... | \$40 |
| (No incluye cerveza)              |      |
| TARRO SALSEADO CON CLAMATO .....  | \$55 |
| (No incluye cerveza)              |      |

## COCTELERÍA:

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| PALOMA .....          | \$110 |
| MARGARITA MANGO ..... | \$110 |
| PIÑADA .....          | \$120 |
| MOJITO .....          | \$90  |
| SUNRISE .....         | \$120 |
| PIÑA COLADA .....     | \$150 |


## TRAGOS:

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| TEQUILA DERECHO .....       | \$140 |
| TEQUILA PREPARADO .....     | \$140 |
| BAILEYS .....               | \$100 |
| WHISKY ETIQUETA NEGRA ..... | \$140 |
| WHISKY BUCHANAN'S .....     | \$140 |

---



 @altatafishing

 Teléfonos: (667) 161 9824 y (672) 728 9106

#088, Col. Zona Residencial, Av. Del Mar,  
C.P. 80363, Altata, Sinaloa.

[WWW.HOTELALTATAFISHING.COM](http://WWW.HOTELALTATAFISHING.COM)