

MIE NÚ



EL
ANCLADERO
MARISCOS & DRINKS



EL

ANCLADERO

MARISCOS & DRINKS



Entradas calientes

Empanadas

⚡ Queso \$35 ⚡ Rockefeller \$40 ⚡ Camarón \$45 ⚡ Marlin \$40

Empanada de salmón especial \$60

Deliciosa empanada rellena de machaca de salmón con queso philadelphia, acompañada con salsa chipotle.

Empanada de jaiba \$48

Deliciosa empanada rellena de machaca de jaiba con queso cheddar acompañado de nuestra especial salsa chipotle.

Lonchesito de camarón \$165

Lonchesito de camarón a la plancha bañado en salsa especial.

Lonchesito de pulpo \$228

Lonchesito de pulpo a la plancha gratinado con queso y bañada en salsa especial, coronado con aguacate.

Flautita de Jaiba \$60

Flauta rellena de machaca de jaiba con queso gratinado, bañada en nuestra deliciosa salsa chipotle.

Manatis rellenos \$210

Chiles gueros rellenos de camarón bañados con salsas negras.

Carnitas de atún \$265

Carnitas de atún acompañadas con guacamole, salsa martajada, coronado con cebolla y chile serrano.

Volcán Mar y Tierra \$165

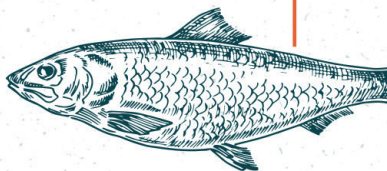
Tortilla dorada con queso gratinado arrachera y camarón coronado con aguacate y salsa martajada.

NUEVO Crispy rice tuna \$175

Cuadros de arroz frito montados sobre un tartar de atún trufado.

NUEVO Mejillones vino blanco \$375

Deliciosos mejillones salteados con una crema al vino blanco.



CRISPY RICE TUNA



PINCHOS





Tostada de atún fresco \$90

Cubos de atún bañados en salsas negras, montados sobre pepino y aguacate con aderezo de cilantro y un toque de poro frito.

Callitos de pescado \$220

Pescado de temporada con una cama de pepino, cebolla y coronado con aguacate, acompañado de una salsa de casa hecha a base de clamato.

Jica-tacos \$120

Ricos tacos de camarón empanizado con pico de gallo tropical y su aderezo especial montado sobre tortilla de jícama.

Jicatunes (salmón o atún) \$125

Tortilla de jícama acompañada de atún o salmón fresco, morrón, piña y fresa bañado con salsa especial de ajonjolí y aderezado con spicy.

Pinchos \$265

Láminas de atún y salmón montadas en queso crema y aguacate bañadas en salsa de anguila y mango.

Tiradito de atún \$245

Corte de atún en láminas, sellado y bañado en salsa ponzu montado en una cama de fideo chino coronado con aguacate.

Ceviche tatemado \$325

Ricos cubos de pescado acompañados de salsa tatemada a base de chiles y tomate. (Pescado de Temporada).

Tostada de atún al ajonjolí \$138

Frescas láminas de atún, maceradas con deliciosa salsa macha a base de aceite de ajonjolí, coronada con láminas de jícama.

Tostada de atún serrano \$110

Láminas de atún fresco sazonado de una deliciosa salsa ponzu de serrano frito y ajonjolí.

Tiradito de salmón \$245

*Esta empresa compra materia prima de calidad premium.

*El consumo de pescado, camarón, carnes y /o alimentos crudos, es responsabilidad de quien los consume.

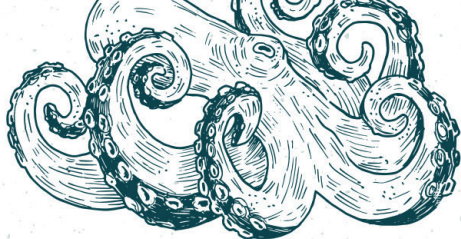


ALMEJA



AGUACHILE
ESPECIAL





Aguachiles

Tipos de salsas:

Mango, especial, verde y chiltepin.

	ORDEN	TOSTADA	GALLETA
↘ Camarón	\$230	\$99	\$110
↘ Pulpo	\$375	\$145	\$179
↘ Mixto	\$295	\$110	\$120

Ceviches

	ORDEN	TOSTADA	GALLETA
↘ Pescado	\$230	\$78	\$85
↘ Camarón	\$230	\$73	\$79
↘ Salpicón	\$270	\$90	\$110
↘ Ancladero	\$285	\$97	\$110
↘ Marinero	\$285	\$97	\$120

Oyster Bar

↘ Almeja reyna	\$110
↘ Almeja melón NUEVO	\$219
↘ Ostiones a las brasas	\$165
↘ Ostiones rockefeller	\$245
↘ Ostiones al chipotle	\$210
↘ Ostiones encallados NUEVO	\$248

Cocteles

	MED	GDE
↘ Camarón	\$135	\$250
↘ Mixto	\$185	\$285
↘ Pulpo	\$220	\$345

Sopa de mariscos

\$345



Ancla

Rico taco adobado relleno de machaca de su elección con queso, cocinado a las brasas.

📍 Atún \$69 📍 Camarón \$69 📍 Pulpo \$95 📍 Salmón \$75

Gober

📍 Camarón \$57 📍 Pescado \$45

Capeado

Tiras capeadas acompañadas de pico de gallo, col, salsa tatemada y aderezo de la casa. 📍 Camarón \$55 📍 Pescado \$45

Al pastor

Rico taco con tortilla de maíz preparado con adobo al pastor, queso gratinado, cebolla, cilantro y piña.

📍 Camarón \$59 📍 Pescado \$59

Takesito

Tortilla de maíz con costra de queso, machaca de su elección y aderezo de la casa.

📍 Camarón \$75 📍 Pulpo \$120 📍 Arrachera \$95

Atún sellado \$69

Lonja de atún sellado a la parrilla montado sobre lajas de aguacate y coronado con cebolla desflemada, arúgula y aderezo de la casa.

Jaiba \$149

Taco de tortilla de harina, jaiba suave con laqueo agridulce, aderezo spicy y cebolla.

Pulpo Endiabado \$149

Delicioso taco con un guiso de pulpo a la diabla y queso gratinado con una cama de arroz

Marlin \$85

Pesca al gusto \$285

*Pregunta por la pesca de temporada. Acompañado de arroz y ensalada de la casa. Pídelo a las brasas, diabla, mojo de ajo, mantequilla o plancha.

Filete empanizado \$285

Filete de pescado empanizado acompañado de arroz y ensalada de la casa.

Filete rockefeller \$350

Filete de pescado con una costra de nuestra deliciosa pasta rockefeller con queso gratinado acompañado de ensalada y puré de papa.

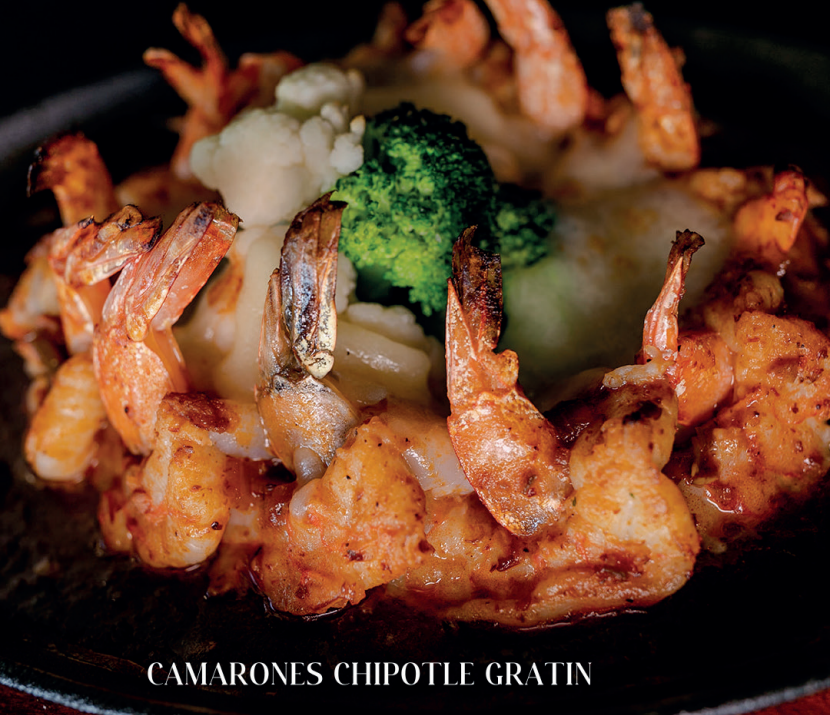
NUEVO Chicharrón de pescado \$435

(Pescado de temporada).

Pescado zarandeado S / T

Pescado del día a las brasas con nuestro adobo especial acompañado de ensalada de la casa.

Pescado frito S / T



CAMARONES CHIPOTLE GRATIN



CAMARONES ROCA



Al gusto \$255

Empanizado, Diabla, Mojo de Ajo, Mantequilla, Plancha.
Acompañados de ensalada de la casa, arroz y puré de papa.

Philadelphia \$275

Empanizados crunch rellenos de queso philadelphia, montados sobre puré de papa, acompañados de salsa de mango, arroz y ensalada tropical.

Black thai \$265

Camarones a las brasas bañados con una salsa especial thai coronados con aderezo chipotle y un toque de tamarindo.

Roca \$255

Camarones fritos crunch bañados con una salsa picosita suave, acompañados de arroz y ensalada de la casa.

Momia \$295

Camarones fritos envueltos en tocino rellenos de queso acompañado de ensalada arroz y puré de papa.

Kukaracha \$265

Clásicos camarones fritos y sazonados con variedad de chiles.

Coco \$265

Camarones empanizados de coco tostado acompañados con ensalada tropical y aderezo de mango.

Almendrados \$265

Camarones en tempura con almendras montadas sobre puré de papa y bañados de una salsa agridulce.

A las brasas \$275

Camarón gigante con cabeza cocinado a las brasas.

A la rockefeller \$315

Deliciosa corona de camarones al horno cocinadas con salsa Rockefeller y acompañados de verduras gratin y arroz.

Chipotle gratin \$315

Sabrosa corona de camarones cocinadas al horno sobre salsa de chipotle al gratin, acompañados de verduras y arroz.

Medallón de camarón \$285

Envuelto en tocino sobre cama de puré de zanahoria tatemada y verduras babys con un toque de emulsión de pimientos.

NUEVO **Mar y Tierra** \$415

Filete de caña de res y camarones, acompañado de nopal y papas a la mantequilla sobre una salsa tatemada.

NUEVO **Crema y Fuego** \$315

Camarones a las brasas acompañado con una pasta Alfredo.



PESCADO
FRITO



SALMÓN GRIEGO

Pulpo chaparrón \$405

Cubos de pulpo, marlin y camarón cocinados con aceite de oliva, cebollita, chile de arbol y un toque salsa china acompañado de verduras salteadas y puré de papa.

Pulpo al ajillo \$465

Pulpo preparado al ajillo acompañado de verduras salteadas, arroz y puré de papa.

A las brasas \$465

Pulpo a las brasas con nuestro adobo especial acompañado de verduras salteadas, arroz y puré de papa.

Pulpo al agave \$465

Pulpo marinado en chimichurri, guarnición de champiñón y papa salteada a la mantequilla, cebolla morada y chile jalapeño, salsa de chile guajillo y miel de mezcal.

NUEVO Pulpo a la gallega \$465

Pulpo macerado con aceite de oliva y paprika sobre una cama de papa decorado con un alioli gallego

A la anguila \$435

Salmón a la plancha bañado en salsa de anguila y acompañado de verduras salteadas, arroz y puré de papa.

Al ajillo \$435

Salmón preparado al ajillo acompañado de verduras salteadas, arroz y puré de papa.

A la plancha \$410

Salmón a la plancha acompañado de verduras salteadas, arroz y puré de papa.

A las brasas \$435

Salmón a las brasas con nuestro adobo especial acompañado de verduras salteadas, arroz y puré de papa.

Salmón griego \$410

Salmón laqueado sobre cama de risotto de hongos acompañados con una salsa de yogurt.

Pasta Amalfi \$295

Deliciosa pasta con crema al chipotle acompañada de salmón a la plancha y coronada con camarones.

NUEVO Salmón Capparisi \$395

Salmón con una costra de alcázaras sobre un fettuccini Alfredo.

Sellado \$265

Medallón de atún sellado con una costra de ajonjolí, acompañado de verduras salteadas, arroz y puré de papa.

A las brasas \$265

Medallón de atún a las brasas con nuestro adobo especial acompañado de verduras salteadas, arroz y puré de papa.

Al grill con salsa de anguila \$265

Medallón de atún bañado en salsa de anguila y acompañado de verduras salteadas, arroz y puré de papa.

Rockefeller Precio S/T**Brasas** Precio S/T**Mojo de Ajo** Precio S/T**A la diabla** Precio S/T**A la Mantequilla** Precio S/T



LANGOSTA



DE NUESTRA COCINA

Ensalada arrecife \$255

Camarón, pulpo, surimi, aderezado con chimichurri con una combinación de lechugas, cebolla, jitomate cherry y aguacate.

Ensalada de atún fresco \$230

Cubos de atún fresco con una combinación de lechugas, cebolla, champiñones, chile morrón, crutones, coronado con poro frito y aderezado con salsa anguila y nuestro aderezo especial.

Ensalada new yorkina

Combinación de lechugas con fresa, arandanos, peras al vino tinto, queso de cabra, nuez caramelizada y su aderezo especial.

⚡ Camarón \$265 ⚡ Arrachera \$265

Ensalada especial de salmón a las brasas \$285

Cubos de salmón a las brasas con una combinación de lechugas, cebolla, verduras salteadas, crutones, aguacate y aderezada con chimichurri y aderezo francés.

Ensalada de pollo \$265

Pollo a la plancha con mix de lechugas, cebolla champiñones, chile morrón, crutones, coronado con poro frito y aderezado con salsa de anguila y aderezo jhon zina.

Hamburguesa (camarón, pescado o pollo)

Servida en nuestro pan brioche hecho en casa con aderezo especial, queso gratinado, lechuga, jitomate y cebolla. Acompañado con papa gajo.

⚡ Camarón \$185 ⚡ Pescado \$158 ⚡ Pollo \$158

Hamburguesa de sirloin \$179

Servida en nuestro pan brioche hecho en casa con nuestra selecta carne de sirloin montada sobre portobello, queso de cabra, cebolla caramelizada y pimientos escalfados con queso gratinado. Acompañado con papa gajo.

⚡ Peperonni \$186
⚡ Hawaiana \$186
⚡ Marinera \$222

⚡ Jamón serrano \$246
⚡ Salmón brasas \$236

Nuestras ensaladas

Hamburguesas

Pizza

PIZZA DE SALMÓN



ENSALADA
NEWYORKINA
DE CAMARÓN



Burritos

Tipos de salsas:

Gemma o chipotle

↘ Camarón	\$188
↘ Arrachera	\$235
↘ Atún	\$192

Tostaditos

↘ Arrachera	\$182
↘ Camarón brasas	\$170
↘ Pulpo a las brasas	\$258

Del asador

Tuétanos asados \$285

Tradicional tuétano asado acompañado de dos guarniciones a su elección.

Arrachera importada \$410

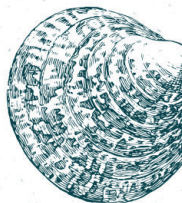
Tiras de arrachera importada acompañadas de dos guarniciones a su elección.

Vacio \$545

Vacio importado acompañado de dos guarniciones a su elección.

Rib eye \$965

Rib eye calidad angus certificada, acompañado de dos guarniciones a su elección.



Papa rellena

↘ Camarón	\$180	↘ Pulpo	\$295	↘ Arrachera	\$210
-----------	-------	---------	-------	-------------	-------

Guarniciones

↘ Ensalada de la casa	\$35
↘ Champiñones al ajillo	\$55
↘ Guacamole	\$42
↘ Papas a la francesa	\$42
↘ Verduras asadas de la casa	\$42
↘ Arroz de la casa	\$35
↘ Papa gajo	\$35
↘ Aguacate	\$35



TOSTADITOS



RIB EYE

ANCLA Kids

⚓ Orden de arroz	\$35	⚓ Chivitas de camarón	\$118
⚓ Papas a la francesa	\$45	⚓ Palomitas de pollo	\$145
⚓ Mini hamburguesa de res	\$88	⚓ Dedos de queso	\$145

Anclita BOX

Incluye:

- 🍷 Arroz
- 🍷 Papas a la francesa
- 🍷 Refresco o agua
- 🍷 Juguete sorpresa

+ 1 opción a elegir:

- 🍷 Dedos de queso
- 🍷 Chivitas de camarón
- 🍷 Palomitas de pollo
- 🍷 Mini hamburguesa de res
- 🍷 Brochetas de pollo a la plancha



🍷 Aguas frescas	\$35
🍷 Refresco	\$40
🍷 Rusa	\$45
🍷 Agua natural	\$30
🍷 Agua mineral perrier	\$55
🍷 Agua mineral peñafiel	\$40
🍷 Agua mineral topochico	\$40
🍷 Agua tónica	\$40

🍷 Limonada de coco	\$60
🍷 Naranjada	\$40
🍷 Limonada	\$40
🍷 Clamato preparado	\$55
🍷 Agua de coco	\$60
🍷 Clericot	\$75
🍷 Mojito	\$70
🍷 Piña colada	\$75
🍷 Margaritas	\$75
(Limón, mango, tamarindo, fresa)	

Bebidas

🍷 Corona 355ml	\$49
🍷 Corona light	\$49
🍷 Estrella 355ml	\$49
🍷 Modelo especial	\$52
🍷 Negra modelo	\$52
🍷 Victoria 355ml	\$49
🍷 Pacífico 355ml	\$49

🍷 Michelob ultra	\$49
🍷 Stella artois 330 ml	\$64
🍷 Michelada	\$65
🍷 Michelada ancladero	\$75
🍷 Michelada botanera	\$120
🍷 Rusa cerveza	\$54
🍷 Zanahoria	\$56

Cervezas

🍷 Café americano 	\$48
🍷 Café expresso 	\$48
🍷 Capuccino 	\$60

🍷 Té	\$35
🍷 Affogato	\$150

Café

	3 oz 
🍷 Carajillo	\$150
🍷 Nitro Carajillo	\$165
🍷 Amaretto Conti	\$70
🍷 Baileys	\$90
🍷 Chinchon Dulce	\$70
🍷 Chinchon Seco	\$70

	3 oz 
🍷 Jaggermeister	\$90
🍷 Licor 43	\$120
🍷 Campari	\$115
🍷 Aperol	\$95
🍷 Cinzano Vermouth	\$80

Digestivos

Vino tinto

	 5 oz	
Barramundi Shiraz	\$120	\$620
Vista Mar Brisa	\$60	\$315
L.A. Cetto Merlot	\$60	\$310
Riunite Lambrusco	\$60	\$350
Punto Final Reserva Malbec		\$1,225
Santo Tomas 31.8 Reserva		\$1,185
Casa Madero 3v		\$1,175
Monte Xanic Cabernet Sauvignon - Merlot		\$1,300
Monte Xanic -calixa		\$930



Vino Blanco

5 oz




Barramundi Chardonnay		\$120	\$620
Santo Tomás Chardonnay		\$140	\$760
La Cetto Chardonnay		\$60	\$300
Santo Tomás 31.8			\$820
Tres Olmos Verdejo			\$990
Ironstone Sauvignon Blanc			\$1260
Casa Madero 2v			\$865

Vino rosado

La Cetto Blanc De Zinfandel		\$80	\$400
Roundhill Rose White Zinfandel		\$100	\$545
Vista Mar Brisa Rose		\$60	\$315
Peyrassol La Croix			\$765
Casa Madero V			\$865

Vodka


3 oz



Absolut	750 ml	\$120	\$960
Smirnoff	750 ml	\$100	\$800
Smirnoff tamarindo	750 ml	\$100	\$800
Stolichnaya	750 ml	\$120	\$960
Grey goose	750 ml	\$200	\$1600

Brandy

Azteca de oro	700 ml	\$100	\$700
Torres 10	700 ml	\$160	\$1,120

Ron

Bacardi blanco	750 ml	\$100	\$800
Havana club 3 años	700 ml	\$100	\$700
Havana club 7 años	700 ml	\$160	\$1,120
Matusalem Clásico	750 ml	\$100	\$800
Zacapa 23 años	750 ml	\$230	\$1,840

Cognac

Martell v.S.O.P	700 ml	\$250	\$1,750
Hennessy v.S.O.P	700 ml	\$290	\$2,030

Mezcal

400 Conejos joven	750 ml	\$170	\$1,360
Agua Maldita con Alacrán	750 ml	\$190	\$1,520
Apaluz	750 ml	\$190	\$1,520
Gusano Rojo	750 ml	\$170	\$1,360
Unión Uno	700 ml	\$190	\$1,330

Ginebra

Beefeater	750 ml	\$145	\$1,160
Hendrick's	750 ml	\$230	\$1,840
Mom	700 ml	\$180	\$1,260
Tanqueray	750 ml	\$145	\$1,160

Tequila



30-30 Blanco	700 ml	\$120	\$840
30-30 Reposado	700 ml	\$120	\$840
30-30 Añejo	700 ml	\$160	\$1,120
30-30 Cristalino	750 ml	\$200	\$1,600
Rey De Copas Reposado	750 ml	\$200	\$1,600
Rey De Copas Añejo	750 ml	\$230	\$1,840
1800 Añejo	700 ml	\$230	\$1,610
1800 Cristalino	700 ml	\$230	\$1,610
7 Leguas Blanco	700 ml	\$180	\$1,260
7 Leguas Reposado	700 ml	\$190	\$1,330
Centinela Blanco	750 ml	\$120	\$960
Centinela Reposado	750 ml	\$140	\$1,120
Centinela Añejo	750 ml	\$180	\$1,440
Centinela Eterno Cristalino	750 ml	\$200	\$1,600
Don Julio Blanco	700 ml	\$180	\$1,260
Don Julio Reposado	700 ml	\$190	\$1,330
Don Julio Añejo	700 ml	\$230	\$1,610
Don Julio 70	700 ml	\$230	\$1,610
Gran Centenario Reposado	700 ml	\$120	\$840
Gran Centenario Añejo	695 ml	\$180	\$1,260
Herradura Blanco	700 ml	\$180	\$1,260
Herradura Reposado	700 ml	\$190	\$1,330
Herradura Añejo	750 ml	\$230	\$1,840
Herradura Ultra	700 ml	\$230	\$1,610
Maestro Dobel Diamante	700 ml	\$200	\$1,400
Nuestro Placer Cristalino	750 ml	\$200	\$1,600
Don Nacho Extra Premium	750 ml	\$180	\$1,440
Don Nacho Cristalino	750 ml	\$230	\$1,840
Ocho Plata	750 ml	\$180	\$1,440
Ocho Reposado	750 ml	\$190	\$1,520
Ocho Añejo	750 ml	\$230	\$1,840
Pueblo Viejo Añejo	700 ml	\$160	\$1,120
Reserva De La Torre Blanco	1000 ml	\$120	\$1,320
Reserva De La Torre Reposado	1000 ml	\$120	\$1,320
Reserva De La Torre Añejo	1000 ml	\$160	\$1,760
San Matias Gran Reserva	700 ml	\$160	\$1,120
San Matias Cristal	750 ml	\$200	\$1,600
Sangre Alteña Blanco	750 ml	\$120	\$960
Sangre Alteña Reposado	750 ml	\$120	\$960
Sangre Alteña Añejo	750 ml	\$160	\$1,280
Sangre Alteña Cristalino	750 ml	\$200	\$1,600
Tapatio Blanco	750 ml	\$140	\$1,120
Tapatio Reposado	750 ml	\$160	\$1,280
Trujillo 40	750 ml	\$120	\$960
Trujillo Crystal	750 ml	\$120	\$960
Trujillo Tahona	750 ml	\$140	\$1,120

Whisky

Buchanans 12	750 ml	\$230	\$1,840
Buchanans Master	750 ml	\$230	\$1,840
Buchanans 18	750 ml	\$380	\$3,040
Jack Daniels	700 ml	\$160	\$1,120
J.W. Red Label	700 ml	\$160	\$1,120
J.W. Black Label	750 ml	\$230	\$1,840
J.W. Green Label	700 ml	\$380	\$2,660
Macallan 12	700 ml	\$340	\$2,380

Gins

	Tanqueray	Beefeater	Mom	Hendrick's
Berries gin Frutos rojos, agua tónica y mineral	\$140	\$125	\$150	\$200
Kuk gin Pepino, yerbabuena, agua tónica y mineral	\$140	\$125	\$150	\$200
Humo gin Cereza, humo de canela, agua tónica y mineral	\$140	\$125	\$150	\$200

Velvet soda artesanal

	S/alcohol	Smirnoff	Absolut	G. Goose
Velvet guanabana Guanabana, fresca.	\$60	\$120	\$140	\$180
Velvet lychee Lyche, frutos rojos.	\$60	\$120	\$140	\$180
Velvet maracuya Maracuya, kiwi.	\$60	\$120	\$140	\$180

Mixología

Akumal	\$85	Rose Frambuesa	\$140
Terra	\$118	Apperol Margarita	\$165
Cosmopolitan	\$120	Spicy Hawai	\$140
Whisky New York Sour	\$155	Whisky Sour	\$135
Tierra Caliente	\$140	Dry Martini	\$140
Martini Coco	\$140	Espresso Martini	\$140
Iguana Azul	\$100	Manhattan	\$130
Tomms Margarita	\$100	Lost Souls	\$160
Negróni	\$135		

