

**KALA  
MAR<sup>®</sup>**





 Tostada de Aguachile de Camarón

# Entradas

## Tacos

👉	<b>Taco capeado de camarón</b>	~~~~~	\$69	
	Tortilla de maíz, Mayonesa, guacamole, lechuga, pico de gallo			
	<b>Taco capeado de pescado</b>	~~~~~	\$69	
	Tortilla de maíz, Mayonesa, guacamole, lechuga, pico de gallo			
👉	<b>Taco de chicharrón de pescado</b>	~~~~~	\$69	
	Tortilla de maíz con guacamole, pico de gallo y aderezo			
★	<b>Taco de chicharrón de pulpo</b>	~~~~~	\$79	
	Tortilla de maíz con guacamole, pico de gallo y aderezo			
	<b>Taco Marlín</b>	~~~~~	\$72	
	Tortilla de maíz, queso derretido y guiso de marlin			
	<b>Taco gobernador</b>	~~~~~	\$72	
	Tortilla de maíz, queso derretido y guiso de camarón			
	<b>Taco sirena</b>	~~~~~	\$79	NUEVO
	Tortilla de maíz, guiso de camarón, pulpo, marlin con guacamole y pico de gallo			
	<b>Taco rey</b>	~~~~~	\$73	NUEVO
	Guiso de camarón con guajillo y cebolla morada con lechuga, guacamole y pico de gallo			
	<b>Taco sentinela</b>	~~~~~	\$73	NUEVO
	Guiso de camarón con mantequilla y cebolla morada con tortilla de harina, guarnición y queso cotage			
	<b>Chorreada de pulpo</b>	~~~~~	\$75	NUEVO
	Sope de maíz con pulpo			

## Tostadas

	<b>Aguachile de camarón</b>	~~~~~	\$89	
	Camarones en aguachile con pepino y cebolla			
	<b>Aguachile de atún</b>	~~~~~	\$95	
	Atun en aguachile con pepino y cebolla			
	<b>Callo de hacha</b>	~~~~~	\$95	
	Callo en aguachile con pepino y cebolla morada			
	<b>Ceviche de pescado</b>	~~~~~	\$89	
	Curtido en limón con verduras			
	<b>Ceviche de camarón</b>	~~~~~	\$89	
	Curtido en limón con verduras			
	<b>Ceviche mixto</b>	~~~~~	\$95	
	Camarones crudos y cosidos, pulpo con verduras			
	<b>Imperial</b>	~~~~~	\$95	
	Salsa picosa con camarones y pulpo			
	<b>Toro mambo</b>	~~~~~	\$95	NUEVO
	Camarones y pulpo picados con salsa dulce			
	<b>Puerto Arista</b>	~~~~~	\$95	NUEVO
	Salsa dulce con atún y mango			

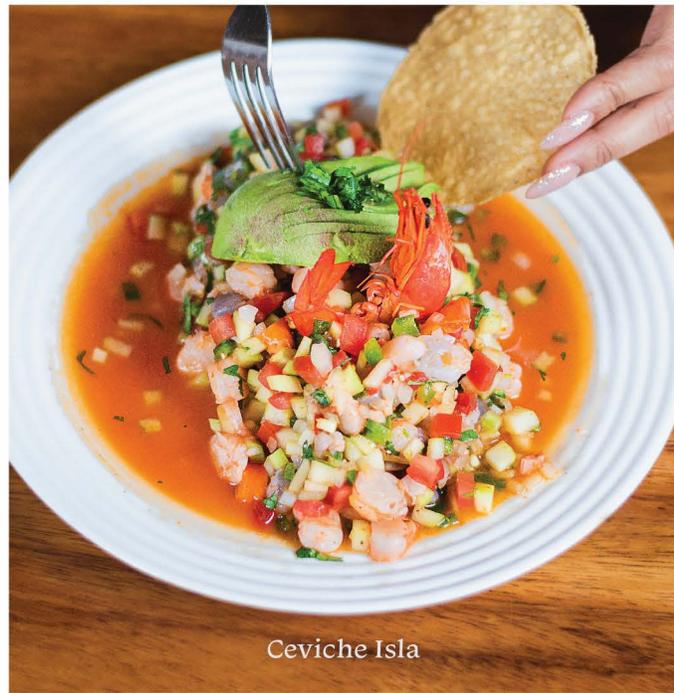
## Otros

	<b>1/2 orden de camarón para pelar 250 g</b>	~~~~~	\$165	
	Camarones cocidos con salsa especial			
	<b>Orden de camarón para pelar 500 g</b>	~~~~~	\$315	
	Camarones cocidos con salsa especial			
	<b>Aros de cebolla</b>	~~~~~	\$120	
	<b>Camarones roca</b>	~~~~~	\$215	NUEVO
	Camarones con capeado especial bañados en aderezo spicy			

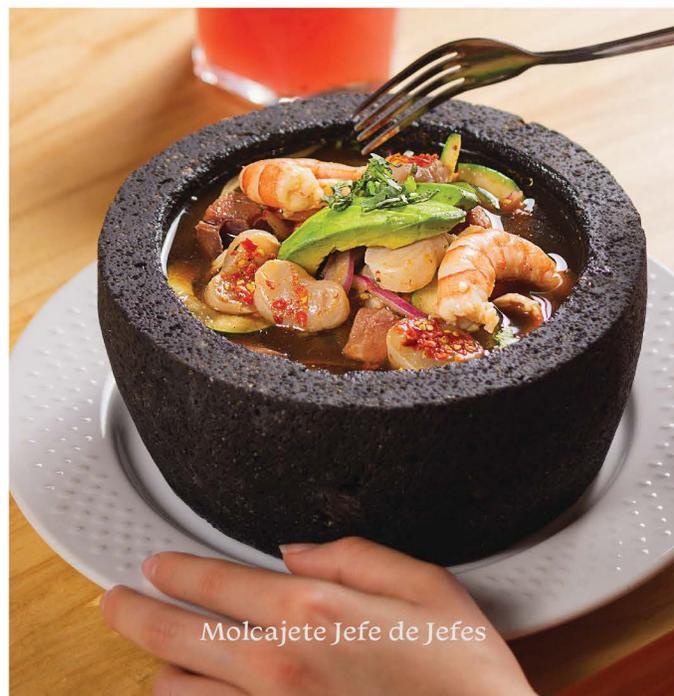
Copa Kalamar



Aguachile de Atún



Ceviche Isla



Molcajete Jefe de Jefes

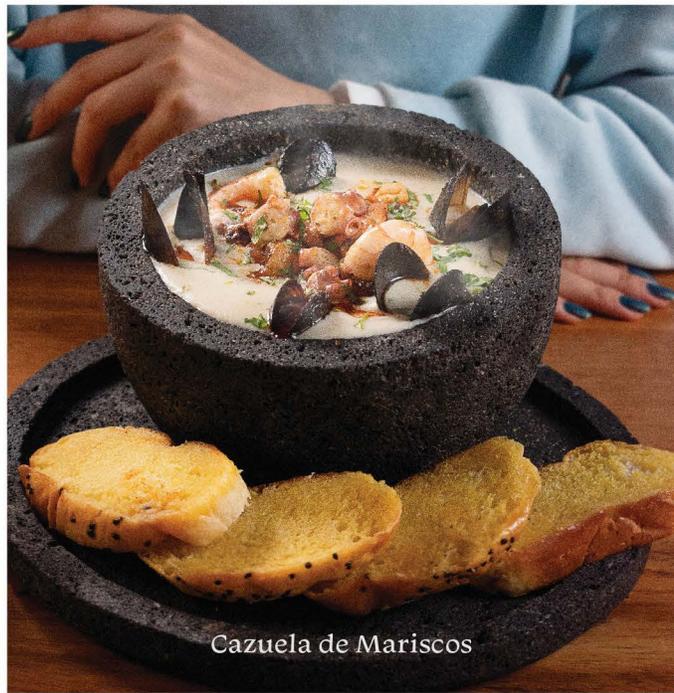
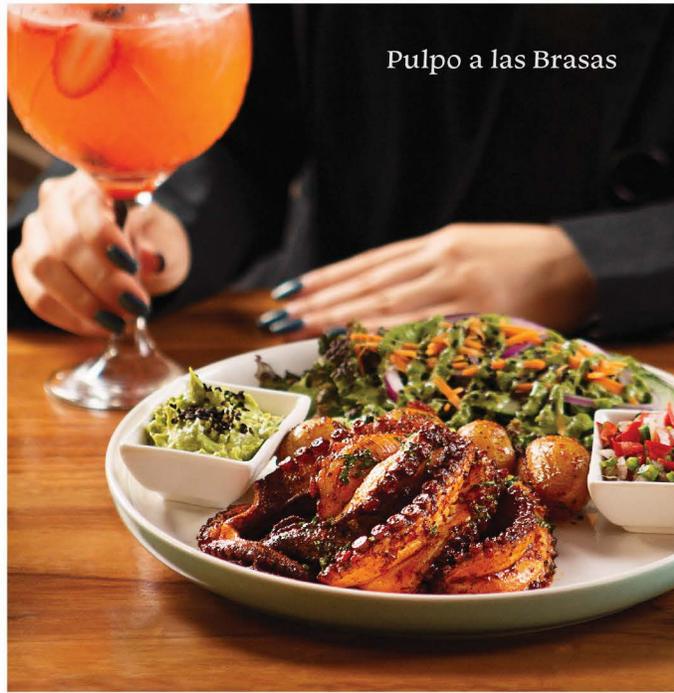
## Barra Fría

<b>Aguachiles</b>	👉 <b>Aguachile de mango (por temporada)</b>	~~~~~	\$220	
	Camarones crudos con salsa de mango, pepino y cebolla			
	<b>Aguachile de callo de hacha</b>	~~~~~	\$249	NUEVO
	Callo de hacha con pepino y cebolla			
	<b>Aguachile de callo y camarón</b>	~~~~~	\$255	NUEVO
	Con salsa verde, pepino y cebolla			
	<b>Aguachile de rojo</b>	~~~~~	\$210	
	Camarones con pepino y cebolla en salsa roja muy picosa			
	<b>Aguachile mixto</b>	~~~~~	\$225	
	Con camarones crudos, cocido, pulpo, pepino y cebolla			
<b>Aguachile negro camarón</b>	~~~~~	\$210		
Camarones con salsa negra, pepino y cebolla				
<b>Aguachile verde atún</b>	~~~~~	\$210		
Con pepino y cebolla				
👉 <b>Aguachile verde camarón</b>	~~~~~	\$210	NUEVO	
Con pepino y cebolla				
<b>Ceviches</b>	<b>Ceviche de camarón cocido</b>	~~~~~	\$210	
	Con tomate, cebolla, pepino, chile serrano, cilantro y limón			
	<b>Ceviche de camarón</b>	~~~~~	\$205	
	👉 <b>Ceviche de pescado</b>	~~~~~	\$205	
	Tomate, cilantro con cebolla y pepino			
	<b>Ceviche Isla</b>	~~~~~	\$210	
	Camaron crudo, cocido y seco con verduras			
	<b>Ceviche Mixto</b>	~~~~~	\$210	
	Camaron crudo, cocido y pulpo con verduras			
	👉 <b>Ceviche Sinaloense</b>	~~~~~	\$220	
Variedad de mariscos con verdura picada y salsa picosa				
<b>Cocteles</b>	<b>Cóctel Campechano</b>	~~~~~	\$205	
	Camaron cocido, pulpo cocido y callo de hacha			
	★ <b>Cóctel estilo Sinaloa Grande</b>	~~~~~	\$195	
	Camaron cocido con verdura picada (No dulce)			
	<b>Cóctel estilo Sinaloa Mediano</b>	~~~~~	\$175	
	Camaron cocido con verdura picada (No dulce)			
	👉 <b>Cóctel tradicional Grande</b>	~~~~~	\$195	
	Camaron cocido con verdura picada (caldo dulce)			
	★ <b>Cóctel tradicional Mediano</b>	~~~~~	\$175	
	Camaron cocido con verdura picada (caldo dulce)			
★ <b>Copa Kala-Mar</b>	~~~~~	\$425		
Ceviche y aguachile de camarón, callo de hacha con pulpo				
<b>Torre Chiapas</b>	~~~~~	\$250	NUEVO	
Ceviche y aguachile de camarones crudos, cocido y pulpo				
<b>Torre Especial</b>	~~~~~	\$250	NUEVO	
Ceviche de pescado con aguachile de camaron y callo de hacha				
<b>Charola familiar 2 pax</b>	~~~~~	\$399		
Camarones p/pelar, aguachile de camarón, pulpo y ceviche de camarón				
<b>Molcajete Jefe de jefes</b>	~~~~~	\$290		
Variedad de mariscos en salsa muy picosa con pepino y cebolla				

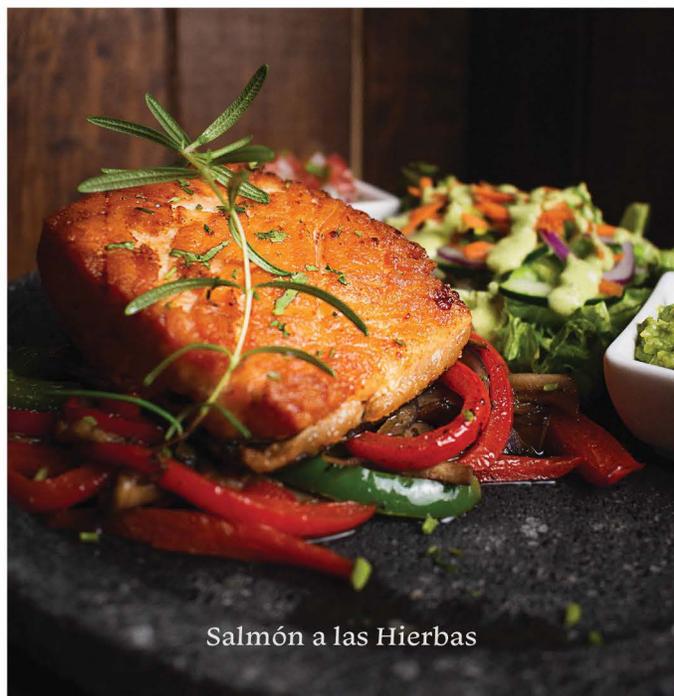
Mojarra Frita



Pulpo a las Brasas



Cazuela de Mariscos



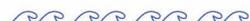
Salmón a las Hierbas

★ Especialidad

 Favoritos

## Barra Caliente

### Camarones

	<i>Camarones zarandeados</i>		\$210	
	Camarones enteros con adobo a la plancha			
	<i>Camarones a la diablo</i>		\$210	
	Camarones enteros con salsa picante			
★	<i>Camarones al coco</i>		\$235	
	Con ensalada dulce con cama de camote y graby			
	<i>Camarones al mojo de ajo</i>		\$210	
	Acompañados con ensalada			
	<i>Camarones empanizados</i>		\$210	
	Acompañados con ensalada			
★	<i>Camarones momia</i>		\$235	
	Envueltos con tocino y rellenos con machaca de pescado			
	<i>Camarones Philadelphia</i>		\$235	NUEVO
	Acompañados con ensalada hawaiaana			

### Pescados

	<i>Chicharrón de mojarra</i>		\$235	NUEVO
	Acompañado de guacamole y pico de gallo			
	<i>Chicharrón de pescado</i>		\$230	
	Acompañado de guacamole y pico de gallo			
	<i>Filete empanizado</i>		\$195	
	Filete empanizado frito			
	<i>Mojarra frita</i>		\$225	
	Acompañado de ensalada, guacamole y pico de gallo			
	<i>Filete de Pescado a la plancha</i>		\$195	
	Filete con cebolla y pimientos			
	<i>Filete de Pescado empapelado</i>		\$205	
	Envuelto en aluminio con verduras al vapor			

### Otros Del Mar

	<i>Salmón a las hierbas</i>		\$255	
	Salmón montado en hierbas y pimientos			
	<i>Hamburguesa Kala-mar</i>		\$205	
	Camarón, pescado, pulpo y cebolla caramelizada			
★	<i>Pulpo a las brasas</i>		\$325	
	Pulpo sazonado y zarandeado lentamente			
	<i>Tacos capeado camarón (3p)</i>		\$205	
	Montados en tortilla de maíz y ensalada			
	<i>Tacos capeados de pescado (3p)</i>		\$205	
	Montados en tortilla de maíz y ensalada			
	<i>Charola Mega 5 personas</i>		\$1320	NUEVO
	Tacos gobernador, mojarra, pulpo, chicarron de pescado y guarniciones			
	<i>Caldo de camarón</i>		\$205	NUEVO
★	<i>Caldo Marinero</i>		\$210	
	Mejillón, jaiba, camarón y pescado			
★	<i>Cazuela marisco</i>		\$305	
	Con crema y variedad de mariscos			

 Parrillada de Pollo Zarandeado



★ Especialidad

👉 Favoritos

## Carnes y Aves

★	<b>Molcajete Norteño</b>	~~~~~	\$335	
	Variedad de mariscos cocinados en salsa martajada			
👉	<b>Aguachile Rib Eye</b>	~~~~~	\$289	
	<b>Chicharrón de Rib Eye</b>	~~~~~	\$289	
	Con Guacamole y pico de gallo			
	<b>Parrillada de Rib Eye</b>	~~~~~	\$295	
👉	Con papas cambray, sincronizada, guacamole, pico gallo y chile tatemado			
	<b>Parrillada de Arrachera 300 g</b>	~~~~~	\$285	
	Con papas cambray, sincronizada, guacamole, pico gallo y chile tatemado			
	<b>Parrillada de Pollo</b>	~~~~~	\$195	
	Con cebolla, chiles tatemados, papas y guacamole			
	<b>Alambre de Pollo</b>	~~~~~	\$195	
	En fajitas con cebollas y pimientones, queso derretido			
	<b>Pollo Zarandeado</b>	~~~~~	\$189	NUEVO

## Postres

★	<b>Flan napolitano</b>	~~~~~	\$70	
	<b>Flan de café</b>	~~~~~	\$70	NUEVO
	<b>Helado artesanal</b>	~~~~~	\$70	
	<b>Pay de manzana/ mora con helado</b>	~~~~~	\$70	
	<b>Pastel de chocolate</b>	~~~~~	\$65	
	<b>Pastel tres leches</b>	~~~~~	\$70	
	<b>Cheesecake</b>	~~~~~	\$70	
	<b>Brownie</b>	~~~~~	\$70	

## Extras

<b>Orden de papas fritas</b>	~~~~~	\$60
<b>Orden de guacamole</b>	~~~~~	\$70
<b>Aderezo o salsa</b>	~~~~~	\$15

## Para los pekes \$130

Cajita Kala-Mar ¡Elije tu platillo!

- Dedos de pescado
- Pizza de peperoni
- Sincronizadas
- Nuggets de pollo

Incluye papas + jugo + ¡Sorpresa!

 Michelada Kalamar

viernes 2 x 1



## Bebidas

<i>Agua Natural</i>	\$39
Limónada, Limónada de Gengibre, Limónada de Fresa, Jamaica, Fresandía, Guayapiña, Pepino con limón	
<i>Limónada mineralizada</i>	\$45
<i>Agua embotallada</i>	\$25
<i>Agua mineral</i>	\$35
<i>Refrescos</i>	\$39
<i>Jarra de agua</i>	\$125
<i>Jarra de agua mineralizada</i>	\$145

## Cervezas

<i>Bohemia</i>	\$45
<i>Heineken</i>	\$45
<i>Heineken cero</i>	\$45
<i>Heineken silver</i>	\$45
<i>Michelob ultra</i>	\$45
<i>Indio</i>	\$40
<i>Sol</i>	\$40
<i>Tecate</i>	\$40
<i>Tecate Light</i>	\$40
<i>Tecate cero</i>	\$40
<i>XX Ambar</i>	\$40
<i>XX Lager</i>	\$40
<i>Ladrón de manzanas</i>	\$40
<i>Margarita KA-LA-MAR</i>	\$110
<i>Michelada KA-LA-MAR</i>	\$115

## Extras

<i>Chelada</i>	\$20
<i>Clamato preparado</i>	\$60
<i>Michelada</i>	\$20
<i>Michelada mango</i>	\$20
<i>Micheclamato</i>	\$35
<i>Sangrita</i>	\$30

## Digestivos

<i>Licor 43</i>	\$95
<i>Bayleis</i>	\$95
<i>Anís dulce</i>	\$80
<i>Kalúa</i>	\$80
<i>Zambuca Nero</i>	\$95
<i>Ice Latte</i>	\$90

## Licorería

### Tequilas 1.5 Oz

<i>Campo azul</i>	\$70
<i>Don Julio 70</i>	\$170
<i>Don Julio reposado</i>	\$130
<i>Don Julio blanco</i>	\$120
<i>Tequila José Cuervo reposado</i>	\$80
<i>Tequila José Cuervo plata</i>	\$80
<i>Herradura ultra</i>	\$125
<i>Herradura plata</i>	\$100
<i>1800 Cristalino</i>	\$130
<i>1800 Blanco</i>	\$90
<i>1800 Añejo</i>	\$125
<i>Alacrán</i>	\$155

### Mezcal Y Pox

<i>400 Conejos reposados</i>	\$100
<i>400 Conejos blanco</i>	\$100
<i>Monte lobos</i>	\$110
<i>Mezcal union</i>	\$110
<i>Pox fresa, pera, tamarindo y natural.</i>	\$65

### Whisky 1.5 Oz, Brandys Y Más...

<i>Buchanans 12</i>	\$125
<i>Black and White</i>	\$75
<i>Red Label</i>	\$80
<i>Black Label</i>	\$125
<i>Jack Daniels</i>	\$85
<i>Vodka Absolut Azul</i>	\$70
<i>Absolut Raspberry</i>	\$75
<i>Smirnoff</i>	\$65
<i>Smirnoff tamarindo</i>	\$70
<i>Flor de Caña</i>	\$65
<i>Bacardi blanco</i>	\$70

## Café

<i>Espresso</i>	\$45
<i>Espresso doble</i> <b>NUEVO</b>	\$65
<i>Americano</i>	\$39
<i>Capuchino</i>	\$45
<i>Latte</i>	\$50
<i>Café con leche</i>	\$45
<i>Chocolate</i>	\$45
<i>Carajillo</i>	\$110

## Cocktelería Clásica

<i>Apperol spritz</i>	\$145
<i>Copa de clericot</i>	\$90
<i>Jarra de clericot</i>	\$280
<i>Jarritos citricos</i>	\$110
<i>Jarrito sin alcohol</i>	\$85
<i>Jarrito fresa</i>	\$110
<i>Mojito</i>	\$90
<i>Mojito sin alcohol</i>	\$60
<i>Piña colada</i>	\$90
<i>Piñada</i>	\$60
<i>Alfonso 13</i>	\$80
<i>Paloma</i>	\$80

## Mixología y Gins

### Gins

★ <i>Pepino</i>	\$130
<i>Café</i>	\$130
★ <i>Frutos rojos</i>	\$150
<i>Maracuya</i>	\$130

### Mixología

<i>Río Negro</i> <b>NUEVO</b>	\$130
<i>Paraiso</i> <b>NUEVO</b>	\$120
<i>Reyna Mayahuel</i>	\$130
<i>Royaltik</i>	\$125

\*Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA

\*Los platillos que se sirven crudos son bajo la consideración del comensal.



**KALA  
MAR®**



**SUSHI**



## SUSHI

PD (Por Dentro) PF (Por Fuera)

Natural Empanizado

### Mar y Tierra



\$110

\$115

PD Camarón, res, pepino, philadelphia, aguacate.  
PF Pasta tampico.

### Tuna Roll



\$115

\$120

PD Atún, spacy tampico, pepino.  
PF Alga, chipotle.

### Platano Roll



\$105

\$110

PD Camarón, surimi, pepino, philadelphia.  
PF Platano macho frito.

### California Roll



\$110

\$115

PD Surimi, camarón tempura, aguacate philadelpia, pepino.  
PF Surimi capeado, ajonjoli, chipotle.

### Kalamar Roll



\$120

\$125

PD Pulpo, camarón, pepino, aguacate, philadelphia.  
PF Camarones roca con salsa especial.

### Avocado Roll



\$110

\$115

PD Camarón, res, pepino, philadelphia.  
PF Aguacate, surimi capeado, ajonjoli y salsa especial.

### Salmón Roll



\$110

\$120

PD Salmón, aguacate, pepino, mango y queso philadelphia.  
PF Mango, ajonjoli.

### Vegetariano



\$95

\$110

PD Aguacate, zanahoria, pepino y philadelphia.  
PF Verduras en tempura con salsa de anguila.

### Arroz de Mariscos



\$125

Camarón, pulpo, surimi, con verduras.

## Para compartir

### Camarones Roca



\$215

Camarón con capeado especial bañado en salsa de la casa

## Bebidas

### Té de Jazmin con toque de Limón, frío



\$39

### Soda Japonesa



\$70