

# Camino Viejo

Restaurante  
Familiar



# BIENVENIDOS

[www.caminoviejo.com.mx](http://www.caminoviejo.com.mx)

Síguenos en nuestras redes sociales



# ENTRADAS



**SHOT DE OSTIÓN**  
\$55



Nuestros platillos son preparados al momento con el sazón y estilo de Camino Viejo.

## ENSALADAS (se sirve en frío)

Para compartir, peso total 750 gr.

- DE CAMARÓN Y PULPO \$245
- DE MARLIN \$245
- DE CAMARÓN \$245

## AGUACHILE (VERDE) (se sirve en frío)

- DE CAMARÓN \$235
- DE PULPO \$235
- DE CAMARÓN Y PULPO \$235

*(Los Aguachiles son cocidos con limón y chile)*

## TOSTADAS (se sirve en frío)

- DE CEVICHE DE PESCADO \$ 65
- DE CEVICHE DE CAMARÓN (camarón cocido) \$ 70
- DE PULPO \$ 70
- DE MARLIN \$ 70

## CEVICHE DE CAMARÓN Para compartir

- ORDEN (750 gr.) (camarón cocido) \$310
- MEDIA ORDEN (500 gr.) (camarón cocido) \$270

## CEVICHE DE PESCADO Para compartir

- ORDEN (750 gr.) \$290
- MEDIA ORDEN (500 gr.) \$310

## CAMARONES PARA PELAR

- ORDEN (500 gr.) Para compartir \$290

## COCTELES

	Grande	Mediano	Chico
• CAMARÓN	\$190	\$135	\$95
• OSTIÓN	\$180	\$135	\$95
• PULPO	\$190	\$135	\$95

*Con una o dos combinaciones*

- VUELVE A LA VIDA \$220  
*Camarón, pulpo, ostión, callo de almeja y jaiba*

*"Los productos crudos son responsabilidad de quien los consume"*

- ORDEN
- GUACAMOLE \$ 85
- GUACAMOLE CON QUESO DE CALVILLO \$ 155

## QUESADILLAS

- CON MARLIN (4) \$ 140
- CON CAMARÓN (4) \$ 140
- SENCILLAS (4) \$ 75

## CALDOS

- SOPA DE MARISCOS \$250  
*Camarón, pescado, ostión, pulpa de jaiba, mejillón, pulpo, callo de almeja, manta de calamar, almeja chocolate y surimi*
- DE FILETE DE PESCADO \$175
- DE CAMARÓN \$215
- DE CAMARÓN Y PULPO \$235

## QUESO FUNDIDO 300 gr.

- NATURAL \$160
- CHAMPIÑONES \$190
- AJILLO CON CHAMPIÑONES \$190
- CHORIZO \$190
- CHISTORRA \$210
- MIXTO \$210

*Máximo dos combinaciones*

## PANELA DE LA REGIÓN

*(Para compartir) 400 gr.*

- PLANCHA \$170
- CHAMPIÑONES \$220
- CHORIZO \$220
- AJILLO CON CHAMPIÑONES \$220
- CHISTORRA \$235
- MIXTO \$235

*Máximo dos combinaciones*

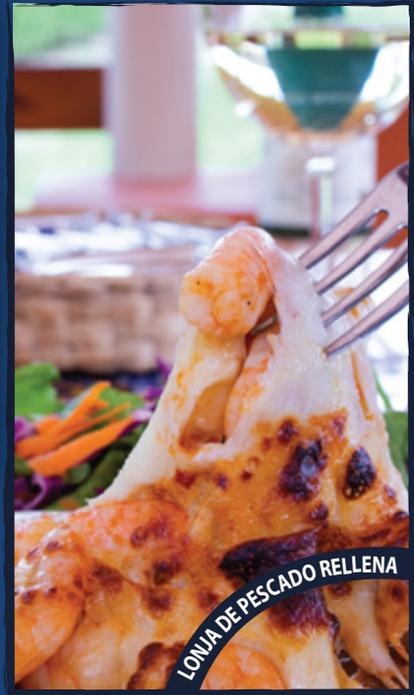


PANELA CON CHISTORRA

**TODO CAMBIO DE INGREDIENTE O INGREDIENTE EXTRA GENERARÁ COSTO ADICIONAL**

## ROLLOS

- **ROLLO DE MARISCOS** \$280  
Filete de pescado relleno de camarón, pulpo, callo de almeja, ostión y jaiba.  
Bañado con aderezo de la casa.  
Acompañados con ensalada y arroz.
- **ROLLO DE MARISCOS CON CHAMPIÑONES** \$299  
Filete de pescado relleno de camarón, pulpo, callo de almeja, ostión y jaiba.  
Bañado con aderezo de la casa y champiñones.  
Acompañados con ensalada y arroz.



## LONJA DE PESCADO

- **LONJA DE PESCADO EN ADOBO** (250 gr.) \$250
- **LONJA DE PESCADO RELLENA** (250 gr.) \$299  
Con camarón y queso gratinado.  
Acompañados con ensalada y puré de papa

## SALMÓN 250 gr. aprox.

- PARRILLA \$ 285
  - MOJO \$ 285
  - AJILLO \$ 285
  - GUAYABA \$ 285
- Acompañado con vegetales y puré



## FILETE DE PESCADO 270 gr. aprox.

- |                                  | ORDEN  | 1/2 ORDEN |
|----------------------------------|--------|-----------|
| • EMPANIZADO                     | \$ 195 | \$ 150    |
| • MOJO DE AJO                    | \$ 195 | \$ 150    |
| • AJILLO                         | \$ 195 | \$ 150    |
| • DIABLA                         | \$ 195 | \$ 150    |
| • PLANCHA                        | \$ 195 | \$ 150    |
| • CREMA CON CHAMPIÑONES          | \$ 195 | \$ 150    |
| • AJILLO CON CHAMPIÑONES         | \$ 255 | \$ 195    |
| • BROCHET                        | \$ 255 | \$ 195    |
| • EMPAPELADO CON QUESO           | \$ 255 |           |
| • EMPAPELADO CON CAMARÓN Y PULPO | \$ 275 |           |

Acompañado con ensalada y arroz



## TILAPIA (PESCADO ENTERO)

Peso aprox. de 600 gr. a 750 gr.

- FRITA \$ 210
- MOJO DE AJO \$ 210
- DIABLA \$ 210
- AJILLO \$ 210
- AJILLO CON CHAMPIÑONES \$ 225

Acompañada con ensalada y arroz

## HUACHINANGO (PESCADO ENTERO)

- FRITO \$390 p
- MOJO DE AJO \$390 p
- DIABLA \$390 p
- AJILLO \$410 p
- AJILLO CON CHAMPIÑONES \$410 p

Acompañado con ensalada y arroz

PLATILLO COMBINADO INCREMENTA \$35

## ANCAS DE RANA <sup>300 gr.</sup>

- EMPANIZADAS \$245
- DIABLA \$245
- AJILLO \$245
- MOJO DE AJO \$245
- AJILLO CON CHAMPIÑONES \$265

*Acompañados con ensalada y arroz*

## PULPO <sup>250 gr.</sup>

- MOJO DE AJO \$299
- DIABLA \$299
- AJILLO CON CHAMPIÑONES \$320

*Acompañados con ensalada y arroz*

## MARLIN <sup>250 gr.</sup>

(Atún ahumado tipo Marlin)

- MEXICANA \$235
- CAMPESINA \$235

*Acompañados con ensalada y arroz*

## JAIBA

- SALPICÓN DE JAIBA <sup>250 gr.</sup> \$235

*Acompañada con ensalada y arroz*

## CAMARONES

ORDEN

- EMPANIZADOS \$220
- MOJO DE AJO \$220
- DIABLA \$220
- PLANCHA \$220
- GUAYABA \$220
- CREMA CON CHAMPIÑONES \$220
- BROCHET \$255
- AJILLO \$255
- AJILLO CON CHAMPIÑONES \$255
- RELLENOS \$255

*Rellenos de queso, envueltos con tocino, bañados con salsa de la casa*

- COCO \$255

*Acompañados con ensalada y arroz*



## POLLO

- |   | ORDEN | 1/2 ORDEN |
|---|-------|-----------|
| • PLANCHA <sup>250 gr.</sup>              | \$190 | \$155     |
| • FILETE EMPANIZADO <sup>250 gr.</sup>    | \$199 | \$170     |
| • FAJITAS A LA BROCHET <sup>250 gr.</sup> | \$220 | \$175     |
| • NUGGETS CON ARROZ                       | \$ 70 |           |
| • NUGGETS CON PAPAS                       | \$ 90 |           |



## CARNES

- ARRACHERA <sup>270 gr. aprox.</sup> \$320  
*Acompañada con guacamole, cebolla guisada, frijoles con queso y chile toreado*
- FILETE DE RES A LA PLANCHA <sup>270 gr. aprox.</sup> \$265  
*Acompañada con guacamole, cebolla guisada, frijoles con queso y chile toreado*
- RIB EYE <sup>350 gr.</sup> \$335  
*Acompañado con guacamole, puré de papa, cebolla guisada, chile toreado y chistorra.*
- AGUACHILE DE RIB EYE <sup>350 gr.</sup> \$320  
*Rib eye término medio, en salsa de aguachile.*
- ORDEN DE CHISTORRA <sup>250 gr.</sup> \$105

## EXTRAS

- |                         | ORDEN |
|-------------------------|-------|
| • PAPAS A LA FRANCESA   | \$55  |
| • ORDEN DE ARROZ        | \$35  |
| • ORDEN DE FRIJOLES     | \$45  |
| • ORDEN DE PURÉ DE PAPA | \$50  |

\*TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.

\*EI GRAMAJE DEL PRODUCTO ES EN CRUDO.

# BEBIDAS

JUGO DEL VALLE DURAZNO 355 ml	\$ 32
JUGO DEL VALLE MANGO 355 ml	\$ 32
REFRESCO 355 ml (Coca, Coca Light, Fanta Naranja, Sprite, Fresca y Manzana).	\$ 32
AGUA NATURAL CIEL 600 ml	\$ 20
JARRA DE LIMONADA 1700 ml	\$ 130
JARRA DE NARANJADA 1700 ml	\$ 130
JARRA DE AGUA FRESCA 1700 ml	\$ 120
JARRA DE CLERICOT 1700 ml	\$ 230
LIMONADA 300 ml	\$ 33
NARANJADA 300 ml	\$ 33



## CERVEZAS

CORONA 355 ml	\$40
CORONA LIGHT 355 ml	\$45
VICTORIA 355 ml	\$40
PACIFICO 355 ml	\$40
NEGRA MODELO 355 ml	\$45
MODELO ESPECIAL 355 ml	\$45
MODELO DE LATA 355 ml	\$45
MICHELADA CORONA	\$60
GRINGA CORONA	\$65
CHELADA CORONA 355 ml	\$50
BUD LIGHT 355 ml	\$45
STELLA ARTOIS 330 ml	\$50
MICHELOB ULTRA 355 ml	\$45



## COCTELERÍA

BESO DE ANGEL	\$ 60	MALIBU	\$ 60
MORADO	\$ 60	MARGARITA	\$ 75
DESARMADOR	\$ 60	GUAYABADA	\$ 90
VODKA TONIC	\$ 60	CANICA	\$ 50
CLAMATO PREPARADO	\$ 65	PIÑA COLADA	\$ 90
PALOMA	\$ 70	PIÑA COLADA	
VAMPIRO	\$ 70	CON AMARETTO	\$105
ALFONSO XIII	\$ 65	PIÑADA	\$ 75
BLOODY MARY	\$ 70	PANTERA ROSA	\$ 75
CALIMOCHO	\$ 75		

## VINOS DE MESA

LEAL BLANCO 275 ml	\$ 80
LEAL TINTO 275 ml	\$ 80
LAMBRUSCO TINTO 187 ml	\$ 90
LAMBRUSCO ROSADO 187 ml	\$ 85
SANGRE DE TORO 187 ml	\$110



## MEZCALES

	COPA 60 ml	BOTELLA	
ANTONIO AGUILAR	\$70	\$ 900	750 ml
GUSANO ROJO	\$80	\$1000	1 litro
GRAND AZTECALI			
CRISTALINO	\$90	\$ 980	750 ml
400 CONEJOS	\$95	\$1050	750 ml

## COGNACS

	COPA 60 ml	BOTELLA	
MARTELL VSOP	\$155	\$1850	700 ml
HENNESSY VSOP	\$270	\$2700	700 ml
REMY MARTIN VSOP	\$155	\$1850	700 ml

## WHISKIES

	COPA 60 ml	BOTELLA	
BUCHANAN'S 18	\$230	\$2700	750 ml
BUCHANAN'S 12	\$110	\$1300	750 ml
CHIVAS REGAL 18	\$210	\$2500	750 ml
CHIVAS REGAL 12	\$110	\$1300	750 ml
RED LABEL	\$ 80	\$ 800	700 ml
BLACK LABEL	\$110	\$1300	750 ml

## TEQUILAS

	COPA 60 ml	BOTELLA	
TRADICIONAL	\$ 80	\$ 900	950 ml
DON JULIO REPOSADO	\$ 90	\$1100	750 ml
DON JULIO BLANCO	\$ 85	\$ 900	750 ml
DON JULIO AÑEJO	\$150	\$1900	750 ml
DON JULIO 70	\$160	\$2000	750 ml
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$130	\$1500	750 ml
HERRADURA ANTIGUO	\$ 90	\$ 950	950 ml
HERRADURA REPOSADO	\$ 95	\$1100	750 ml
HERRADURA AÑEJO	\$110	\$1350	750 ml
HERRADURA BLANCO	\$ 85	\$1100	950 ml
HERRADURA ULTRA	\$125	\$1500	700 ml
CENTENARIO REPOSADO	\$ 70	\$ 950	950 ml
CENTENARIO AÑEJO	\$ 95	\$1050	695 ml
CENTENARIO AZUL	\$ 65	\$ 750	950 ml
CENTENARIO PLATA	\$ 80	\$ 950	700 ml
SAUZA HACIENDA	\$ 60	\$ 700	1 litro
SAUZA HORNITOS	\$ 70	\$ 800	1 litro
7 LEGUAS REPOSADO	\$130	\$1400	1 litro
7 LEGUAS BLANCO	\$130	\$1400	1 litro
1800 AÑEJO	\$105	\$1300	700 ml
1800 REPOSADO	\$ 90	\$1050	700 ml
1800 CRISTALINO	\$130	\$1500	700 ml

## GINEBRA

	COPA 60 ml	BOTELLA	
BOMBAY SAPPHIRE	\$100	\$1150	750 ml
BEEFEATER	\$100	\$1150	750 ml

## RONES

	COPA 60 ml	BOTELLA	
BACARDI SOLERA	\$65	\$700	750 ml
BACARDI BLANCO	\$60	\$680	980 ml
BACARDI AÑEJO	\$65	\$700	1 litro
APPLETON WHITE	\$60	\$700	750 ml
APPLETON ESTATE	\$70	\$850	750 ml
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$85	\$900	750 ml

## VODKAS

	COPA 60 ml	BOTELLA	
SMIRNOFF	\$55	\$680	1 litro
SMIRNOFF TAMARINDO	\$60	\$750	750 ml
ABSOLUT CITRON	\$65	\$750	750 ml
ABSOLUT MANDARIN	\$65	\$750	750 ml
ABSOLUT AZUL	\$65	\$750	750 ml

## BRANDIES

	COPA 60 ml	BOTELLA	
TORRES 10	\$ 75	\$ 800	700 ml
TORRES 20	\$160	\$1890	700 ml
AZTECA DE ORO	\$ 60	\$ 700	700 ml
DON PEDRO	\$ 60	\$ 700	1 litro



EL SERVICIO POR BOTELLA  
INCLUYE 5 REFRESCOS

