

Camino Viejo

Restaurante
Familiar



BIENVENIDOS

www.caminoviejo.com.mx

Síguenos en nuestras redes sociales



ENTRADAS

“Los productos crudos son responsabilidad de quien los consume.”

- SHOT DE OSTIÓN \$ 70
- SHOT DE CAMARÓN \$ 85

ENSALADAS (se sirve en frío)

Para compartir, peso total 750 gr.

- DE CAMARÓN Y PULPO \$285
- DE MARLIN \$275
- DE CAMARÓN \$285

AGUACHILE (VERDE) (se sirve en frío)

- DE CAMARÓN \$255
- DE MEDALLÓN DE ATÚN (300 gr.) \$255

(Los Aguachiles son cocidos con limón y chile)

TOSTADAS (se sirve en frío)

- DE CEVICHE DE PESCADO \$ 75
- DE CEVICHE DE CAMARÓN (camarón cocido) \$ 85
- DE PULPO \$ 95
- DE MARLIN \$ 75

CEVICHE DE CAMARÓN Para compartir

- ORDEN (750 gr.) (camarón cocido) \$350
- MEDIA ORDEN (500 gr.) (camarón cocido) \$295

CEVICHE DE PESCADO Para compartir

- ORDEN (750 gr.) \$320
- MEDIA ORDEN (500 gr.) \$260

COCTELES Grande Mediano Chico

- CAMARÓN \$220 \$165 \$110
- OSTIÓN \$190 \$155 \$110
- PULPO \$240 \$195 \$135

Con una o dos combinaciones

- VUELVE A LA VIDA \$260

Camarón, pulpo, ostión, callo de almeja y jaiba

PANELA DE LA REGIÓN

(Para compartir) 400 gr.

- PLANCHA \$195
- CHAMPIÑONES \$245
- CHORIZO \$245
- AJILLO CON CHAMPIÑONES \$245
- CHISTORRA \$265
- MIXTO \$275

Máximo dos combinaciones



SHOT DE OSTIÓN

CAMARONES PARA PELAR



CAMARONES PARA PELAR

(Para compartir) 500 gr.

- NATURAL \$325
- MOJO DE AJO \$350
- AJILLO \$350
- A LA DIABLA \$350



GUACAMOLE CON QUESO DE CALVILLO

CALDOS

- SOPA DE MARISCOS \$275
Camarón, pescado, ostión, pulpa de jaiba, mejillón, pulpo, callo de almeja, manta de calamar, almeja chocolata y surimi
- DE FILETE DE PESCADO \$215
- DE CAMARÓN \$235
- DE CAMARÓN Y PULPO \$265

QUESO FUNDIDO 300 gr.

- NATURAL \$180
- CHAMPIÑONES \$210
- AJILLO CON CHAMPIÑONES \$210
- CHORIZO \$210
- CHISTORRA \$240
- MIXTO \$250

Máximo dos combinaciones

AVISO DE ALÉRGENOS

NUESTRA ESPECIALIDAD SON PESCADOS Y MARISCOS, AUNQUE TOMAMOS PRECAUCIONES, NO PODEMOS GARANTIZAR QUE ALGÚN ALIMENTO TENGA CONTACTO CON ALGUNOS DE ELLOS.

ROLLOS

- **ROLLO DE MARISCOS** **\$305**
*Filete de pescado relleno de camarón, pulpo, callo de almeja, ostión y jaiba.
Bañado con aderezo de la casa.
Acompañado con ensalada y arroz.*
- **ROLLO DE MARISCOS CON CHAMPIÑONES** **\$325**
*Filete de pescado relleno de camarón, pulpo, callo de almeja, ostión y jaiba.
Bañado con aderezo de la casa y champiñones.
Acompañado con ensalada y arroz.*

LONJA DE PESCADO

- **LONJA DE PESCADO EN ADOBO** *(250 gr.)* **\$275**
- **LONJA DE PESCADO RELLENA** *(250 gr.)* **\$330**
Con camarón y queso gratinado.

Acompañado con ensalada y puré de papa

SALMÓN *250 gr. aprox.*

- **PARRILLA** **\$ 315**
 - **MOJO DE AJO** **\$ 315**
 - **AJILLO** **\$ 315**
 - **GUAYABA** **\$ 315**
- Acompañado con vegetales y puré de papa*

COMAL

- **COMAL DE MARISCOS** **\$340**
(Camarón, pescado, pulpo, ostión, mejillón, almeja chocolata, atún ahumado, cebolla y pimienta morrón guisados.)
- **COMAL MAR Y TIERRA** **\$385**
(Camarón, pescado, pulpo, pollo, res, cebolla, pimienta morrón guisados.)



COMAL DE MARISCOS



SALMÓN A LA PARRILLA

FILETE DE PESCADO *270 gr. aprox.*



FILETE A LA CREMA CON CHAMPIÑONES

	ORDEN	1/2 ORDEN
• EMPANIZADO	\$ 225	\$ 180
• MOJO DE AJO	\$ 225	\$ 180
• AJILLO	\$ 225	\$ 180
• DIABLA	\$ 225	\$ 180
• PLANCHA	\$ 210	\$ 160
• CREMA CON CHAMPIÑONES	\$ 225	\$ 180
• AJILLO CON CHAMPIÑONES	\$ 285	\$ 225
• EMPAPELADO CON QUESO	\$ 285	
• EMPAPELADO CON CAMARÓN	\$ 305	

Acompañado con ensalada y arroz

TILAPIA (PESCADO ENTERO)

Peso aprox. de 600 gr. a 750 gr.



- **FRITA** **\$ 255**
- **MOJO DE AJO** **\$ 255**
- **DIABLA** **\$ 255**
- **AJILLO** **\$ 255**
- **AJILLO CON CHAMPIÑONES** **\$ 270**

Acompañado con ensalada y arroz

HUACHINANGO (PESCADO ENTERO)

- **FRITO** **\$410 p**
- **MOJO DE AJO** **\$410 p**
- **DIABLA** **\$410 p**
- **AJILLO** **\$425 p**
- **AJILLO CON CHAMPIÑONES** **\$425 p**

Acompañado con ensalada y arroz

PLATILLO COMBINADO INCREMENTA \$35

*TODO CAMBIO DE INGREDIENTE O INGREDIENTE EXTRA GENERARÁ COSTO ADICIONAL

*TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.
*EI GRAMAJE DEL PRODUCTO ES EN CRUDO.

CAMARONES

	ORDEN
• EMPANIZADOS	\$245
• MOJO DE AJO	\$245
• DIABLA	\$245
• PLANCHA	\$245
• GUAYABA	\$245
• CREMA CON CHAMPIÑONES	\$245
• BROCHET	\$325
• AJILLO	\$275
• AJILLO CON CHAMPIÑONES	\$285
• A LA MOMIA	\$295
<i>Bañados con salsa de la casa.</i>	
• COCO	\$295
<i>Acompañado con ensalada y arroz</i>	

PULPO

250 gr.

- MOJO DE AJO \$345
 - DIABLA \$345
 - AJILLO CON CHAMPIÑONES \$360
- Acompañado con ensalada y arroz*

MARLIN

250 gr.

(Atún ahumado tipo Marlin)

- MEXICANA \$265
 - CAMPESINA \$265
- Acompañado con ensalada y arroz*

JAIBA

- SALPICÓN DE JAIBA 250 gr. \$255
- Acompañado con ensalada y arroz*

POLLO



- PLANCHA 250 gr.
- A LA CREMA CON CHAMPIÑONES
- ENSALADA DE POLLO A LA PLANCHA 250 gr.
- ENSALADA DE POLLO EMPANIZADO 250 gr.
- FILETE EMPANIZADO 250 gr.
- NUGGETS CON ARROZ
- NUGGETS CON PAPAS

ORDEN 1/2 ORDEN

\$220	\$185
\$225	
\$225	
\$225	
\$225	\$195
\$ 90	
\$105	



CARNES



- CECINA DE YECAPIXTLA 270 gr. aprox. \$330
Acompañados con guacamole, cebolla guisada, frijoles con queso y chile toreado.
- ARRACHERA 270 gr. aprox. \$365
Acompañado con guacamole, cebolla guisada, frijoles con queso y chile toreado.
- ARRACHERA AL AJILLO CON CHAMPIÑONES 270 gr. aprox. \$385
Acompañado con guacamole, cebolla guisada, frijoles con queso y chile toreado.
- AGUACHILE DE ARRACHERA 270 gr. aprox. \$355
Arrachera término medio, en salsa de aguachile.
- FILETE DE RES A LA PLANCHA 270 gr. aprox. \$310
Acompañado con guacamole, cebolla guisada, frijoles con queso y chile toreado.
- RIB EYE 350 gr. \$395
Acompañado con guacamole, puré de papa, cebolla guisada, chile toreado y chistorra.
- AGUACHILE DE RIB EYE 350 gr. \$385
Rib eye término medio, en salsa de aguachile.
- ORDEN DE CHISTORRA 250 gr. \$135

EXTRAS

- PAPAS A LA FRANCESA
- ORDEN DE ARROZ
- ORDEN DE FRIJOLES
- ORDEN DE PURÉ DE PAPA
- GUACAMOLE
- GUACAMOLE CON QUESO DE CALVILLO
- QUESADILLAS CON MARLIN
- QUESADILLAS CON CAMARÓN
- QUESADILLAS SENCILLAS
- PICO DE GALLO

ORDEN

\$ 75
\$ 45
\$ 55
\$ 65
\$105
\$185
\$165
\$165
\$ 90
\$ 25

BEBIDAS



JUGO DEL VALLE GUAYABA 355 ml	\$ 38
REFRESCO 355 ml	\$ 38
(Coca, Coca Light, Fanta Naranja, Sprite, Fresca y Manzana).	
AGUA NATURAL CIEL 600 ml	\$ 20
JARRA DE LIMONADA 1700 ml	\$ 145
JARRA DE NARANJADA 1700 ml	\$ 145
JARRA DE AGUA DE GUAYABA 1700 ml	\$ 145
JARRA DE CLERICOT 1700 ml	\$ 265
LIMONADA 300 ml	\$ 39
NARANJADA 300 ml	\$ 39

CERVEZAS

CORONA 355 ml	\$45
CORONA LIGHT 355 ml	\$49
VICTORIA 355 ml	\$45
PACIFICO 355 ml	\$45
NEGRA MODELO 355 ml	\$49
MODELO ESPECIAL 355 ml	\$49
MODELO DE LATA 355 ml	\$49
CORONA CERO 355 ml	\$49
STELLA ARTOIS 330 ml	\$55
MICHELOB ULTRA 355 ml	\$52



BESO DE ANGEL	\$ 80	CANICA	\$ 75
VODKA TONIC	\$ 80	PIÑA COLADA	\$110
CLAMATO PREPARADO	\$ 85	PIÑADA (SIN ALCOHOL)	\$ 95
PALOMA	\$ 90	PANTERA ROSA	\$ 95
VAMPIRO	\$ 90	CANTARITO	\$110
ALFONSO XIII	\$ 80	MEZCALITO	\$110
BLOODY MARY	\$ 85	MEZCALITA DE	
CALIMOCHO	\$ 85	FRUTOS ROJOS	\$110
MALIBU	\$ 90	MARGARITA	\$ 95
GUAYABADA	\$110	MARGARITA DE	
		GUAYABA	\$110

COCTELERÍA

VINOS DE MESA

LEAL BLANCO 275 ml	\$105
LEAL TINTO 275 ml	\$105
LAMBRUSCO TINTO 187 ml	\$120
LAMBRUSCO ROSADO 187 ml	\$120
SANGRE DE TORO 187 ml	\$140



MEZCALES

	COPA 60 ml	BOTELLA
ANTONIO AGUILAR	\$105	\$1350 750 ml
GUSANO ROJO	\$105	\$1450 1 litro
GRAND AZTECALI	\$115	\$1450 750 ml
400 CONEJOS	\$120	\$1500 750 ml



COGNACS

	COPA 60 ml	BOTELLA
MARTELL VSOP	\$205	\$2150 700 ml
HENNESSY VSOP	\$285	\$3150 700 ml
REMY MARTIN VSOP	\$205	\$2150 700 ml

BRANDIES

	COPA 60 ml	BOTELLA
TORRES 10	\$110	\$1100 700 ml
TORRES 20	\$185	\$2150 700 ml
AZTECA DE ORO	\$ 95	\$1000 700 ml
DON PEDRO	\$ 95	\$1000 1 litro

WHISKIES

	COPA 60 ml	BOTELLA
BUCHANAN’S 18	\$265	\$3650 750 ml
BUCHANAN’S 12	\$155	\$1850 750 ml
CHIVAS REGAL 18	\$235	\$3450 750 ml
CHIVAS REGAL 12	\$155	\$1650 750 ml
RED LABEL	\$105	\$1130 700 ml
BLACK LABEL	\$155	\$1850 750 ml

TEQUILAS

	COPA 60 ml	BOTELLA
30-30 BLANCO	\$115	\$1300 1 litro
TRADICIONAL	\$105	\$1140 950 ml
DON JULIO REPOSADO	\$115	\$1350 750 ml
DON JULIO BLANCO	\$110	\$1150 750 ml
DON JULIO AÑEJO	\$175	\$2150 750 ml
DON JULIO 70	\$195	\$2350 750 ml
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$155	\$1750 750 ml
HERRADURA ANTIGUO	\$115	\$1300 950 ml
HERRADURA REPOSADO	\$120	\$1400 750 ml
HERRADURA AÑEJO	\$145	\$1800 750 ml
HERRADURA BLANCO	\$135	\$1950 950 ml
HERRADURA ULTRA	\$160	\$2000 700 ml
CENTENARIO REPOSADO	\$105	\$1250 950 ml
CENTENARIO AÑEJO	\$130	\$1500 695 ml
CENTENARIO PLATA	\$105	\$1150 700 ml
SAUZA HACIENDA	\$ 95	\$1050 1 litro
SAUZA HORNITOS	\$105	\$1150 1 litro
7 LEGUAS REPOSADO	\$155	\$1750 1 litro
7 LEGUAS BLANCO	\$155	\$1750 1 litro
1800 AÑEJO	\$135	\$1750 700 ml
1800 REPOSADO	\$115	\$1400 700 ml
1800 CRISTALINO	\$155	\$1800 700 ml

GINEBRA

	COPA 60 ml	BOTELLA
BOMBAY SAPPHIRE	\$130	\$1500 750 ml
BEEFEATER	\$130	\$1500 750 ml

RONES

	COPA 60 ml	BOTELLA
BACARDI SOLERA	\$ 95	\$1050 750 ml
BACARDI BLANCO	\$ 90	\$1000 980 ml
APPLETON ESTATE	\$ 95	\$1100 750 ml
MATUSALEM GRAN RESERVA	\$105	\$1200 750 ml

VODKAS

	COPA 60 ml	BOTELLA
SMIRNOFF	\$90	\$1000 1 litro
SMIRNOFF TAMARINDO	\$95	\$1100 750 ml
ABSOLUT CITRON	\$95	\$1100 750 ml
ABSOLUT MANDARIN	\$95	\$1100 750 ml
ABSOLUT AZUL	\$95	\$1100 750 ml



EL SERVICIO POR BOTELLA
INCLUYE 5 REFRESCOS

