



EL BARQUITO

SEAFOOD

AND TEX-MEX

Caldo de Langosta y Camaron

NEW!

*Sopa de cola de langosta y camarones.
Servida con arroz frito y tu elección de pan de
ajo tostado, tortillas o tostadas.*

Lobster tail & shrimp soup. Served with fried rice and your choice of toasted garlic bread, tortillas, or tostadas.

CONSUMER ADVISORY

An 18% gratuity will be added to parties of 6 guests or more. We reserve the right to refuse service to anyone.

BARQUITOSEAFOOD.COM

Denotes Spicy Item 
Indica Platos Picantes 

APPETIZERS

BOOM BOOM SHRIMP

Camarones empanizados cubiertos en nuestra salsa Boom Boom, servidos con papas fritas.

Breaded popcorn shrimp tossed in our Boom Boom sauce, served with fries. \$11.99

CEVICHE TOSTADA

Pico de gallo con jugo de limón fresco y aguacate. Tu elección de ceviche curado en limón.

Pico de gallo with fresh lime juice and avocado. Your choice of lime-cured ceviche:

Tilapia \$6.50 / Shrimp \$7.50 / Octopus \$8.50 / Mixed \$8.50

GUACAMOLE

Guacamole tradicional servido con totopos.

Traditional creamy guacamole served with chips.

Half Order \$8.99 / Full Order \$11.99

CHUNKY AVOCADO SALAD

Aguacate fresco, cebolla, cilantro, tomates picados, jalapeño y jugo de limón.

Fresh avocado, onions, cilantro, diced tomatoes, jalapeño, cilantro and lime juice. 1/2 Order 10.99 / Full Order \$13.99

Add Shrimp \$4.99 / Add Beef \$4.99 / Add chicken \$3.99

FRIED CALAMARI

Calamares fritos acompañados de salsa marinara, servidos con papas fritas.

Deep-fried calamari accompanied by marinara sauce, served with fries. \$13.99

CHICHARRONES

Tilapia - Servidos con Sriracha y salsa de tomatillo.

Tilapia - Served with Sriracha and tomatillo sauce. \$16.99

CAMARON CUCARACHA

Camarones en una salsa de soya, chile y ajo.

Shrimp tossed in a soy sauce with garlic and chili.

1/2lb. \$17.99 / 1lb. \$30.99

CONSOMÉ CANTINERO

Caldo de mariscos picante al chipotle, preparado con anchoa seca, camarón seco pequeño y camarón hervido. Mezclado con papa y zanahoria. Servido con cebolla picada y cilantro, acompañado de pan de ajo.

Spicy chipotle seafood broth cooked with dried anchovies, small dried shrimp, and small boiled shrimp. Mixed with potatoes and carrots, and served with chopped onions and cilantro, along with a slice of garlic bread. \$9.99

CEVICHES

CEVICHE TRADICIONAL

Tilapia curada en limón, pico de gallo, aguacate y chiles jalapeños.

Lime-cured tilapia, pico de gallo, avocado and jalapeño peppers. Fish \$15.99 / Shrimp \$17.99

Octopus \$18.99 / Mixed \$18.50

CEVICHE TROPICAL

Curado en limón con mango, piña, pepino, y pico de gallo.

Lime-cured with mango pineapple, cucumber, and pico de gallo. Fish \$17.99 / Shrimp \$19.99

Octopus \$20.99 / Mixed \$20.50

CEVICHE VALLARTA

Servido en un tazón lleno de camarones, pulpo, mini callos de acha, pescado, pico de gallo y cubierto con una salsa tradicional de Puerto Vallarta. Decorado con pepino y aguacate.

Served in a bowl filled with shrimp, octopus, scallops, fish, pico de gallo and topped with a traditional Puerto Vallarta sauce. Garnished with cucumber and avocado. \$19.99

CAMARONES ROCA

NEW!

Camarones empanizados bañados en nuestra salsa japonesa casera, picosa y dulce. Servidos sobre una cama de ensalada fresca y cubiertos con coco rallado..

Breaded shrimp tossed in our Japonésa spicy-sweet home-made sauce. Served over a bed of fresh salad and topped with shaved coconut. \$12.99

CHILE CON QUESO BLANCO

Queso blanco con un toque de jalapeño servido con totopos.

White chile con queso with a kick of jalapeño served with chips. Large \$11.99 / Small \$8.99

Add - Shrimp \$4.99 / Add Beef \$4.99 / Add Chicken \$3.99

FRIED BOUDIN BALLS

(5) Bolas de salchicha tradicionales de cerdo y arroz de Luisiana, fritas y servidas con ranch de cebolla verde.

(5) Traditional Louisiana pork and rice sausage, deep fried and served with green onion ranch. \$12.99

SHRIMP AGUACHILE



Camarones jumbo crudos curados en limón, pepinos, cebollas, cilantro, jalapeño y aguacate en rodajas. Con tu elección de salsa tradicional de tomatillo serrano o nuestra salsa negra de mariscos.

Lime-cured raw jumbo shrimp, cucumbers, onions, cilantro, jalapeño and sliced avocado. With your choice of traditional tomatillo serrano sauce or our black seafood sauce.

1/2lb. \$16.99 / 1lb. \$30.99

WINGS

Alitas tradicionales servidas con tu elección de papas fritas o verduras. Elige entre buffalo o limón y pimienta.

Traditional wings served with your choice of French fries or veggies. Choose from buffalo or lemon pepper.

6 piece \$11.99 / 12 piece \$20.99 / 18 piece \$29.99

CRAW MEAT JALAPEÑO PEPPERS

Jalapeños rellenos de un delicioso relleno de carne de cangrejo..

Jalapeños filled with a delicious craw meat stuffing. \$13.99

CRAB FINGERS

Dedos de cangrejo fritos.

Crab fingers prepared your way:

Grilled, Fried, A La Diabla  or Cucaracha Flavor.

1/2LB. or 1LB. (Market Price)

COCKTAILS

MEXICAN SEAFOOD COCKTAIL

Servido con salsa de cóctel, tomate, cebolla, jalapeño y cilantro.

Served with cocktail sauce, tomato, onion, jalapeño and cilantro.

Your choice of:

Fish \$14.99 / Shrimp \$16.99

Octopus \$18.99 / Mixed \$18.50

VUELVE A LA VIDA COCKTAIL

Cóctel al estilo mexicano con camarones, pulpo y ostiones, salsa de tomate, aguacate, cilantro, cebolla y serrano.

Mexican style cocktail with shrimp, octopus and oysters, tomato sauce, avocado, cilantro, onion and serrano. \$18.99

CAMPECHANA VIP

NEW!

Cocet de mariscos mexicano, hecho con nuestra salsa de cóctel Vallarta, pulpo, ostiones, mejillones, camarones, mini callos de acha y pescado.

Mexican seafood cocktail, made with our Vallarta cocktail sauce, octopus, oysters, mussels, shrimp, scallops, and fish. \$24.99





BOILED SEAFOOD

BOTANA SHRIMP

Camarones hervidos picantes servidos con maíz amarillo y papas rojas.

Spicy hot boiled shrimp served with yellow corn and red potatoes. ½lb. \$15.99 / 1lb. \$28.99

Los siguientes platillos se mezclan con el sabor de tu elección:

- Louisiana
- Cilantro-Garlic
- Sriracha Lemon Butter

CAJUN SHRIMP

Camarones hervidos, salchicha cajún, elote, champiñones y papas rojas mezclados con el sabor de tu elección.

Boiled shrimp, cajun sausage, corn, mushrooms and red potatoes tossed with your choice of flavor. ½lb. \$18.99 / 1lb. \$34.99

SNOW CRAB

Mezclado con el sabor de tu elección. Servido con elote y papas.

Tossed with your choice of flavor. Served with corn and potatoes. ½lb. or 1lb. (Market Price)

EL BARQUITO BOIL

Patas de cangrejo de nieve hervidas, camarones jumbo, salchicha cajún, elote, champiñones y papas rojas. Mezclado con el sabor de tu elección.

Boiled snow crab legs, jumbo shrimp, cajun sausage, corn, mushrooms and red potatoes. Tossed with your choice of flavor.

- 1lb. crab legs & 1lb. of shrimp (Market Price)
- ½lb. crab legs & ½lb. of shrimp (Market Price)

OYSTERS

GULF COAST OYSTERS

Ostiones frescos en su concha sobre una bandeja de hielo. (Precio de mercado)

Fresh oysters on the half shell served on an ice tray. (Market Price)

FRIED OYSTERS

Ostiones frescos del Golfo de México, empanizados en harina de maíz, fritos y servidos con salsa Boom Boom.

Fresh Gulf oysters, breaded in cornmeal, deep fried and served with Boom Boom sauce. (Market Price)

NO NAME OYSTERS

Seis ostiones a la parrilla cubiertos con queso parmesano y queso Monterrey, tocino y jalapeño. Servidos con pan de ajo (Precio de mercado)

Six grilled oysters covered with Parmesan and Monterrey cheese, bacon and jalapeño. Served with garlic bread. (Market Price)

RICE, SOUPS & SALADS

HOUSE SALAD

Mezcla de lechugas, tomates cherry, cebolla, queso fresco, aceitunas negras, pepino y tu elección de aderezo.

Mixed greens, grape tomatoes, onion, queso fresco, black olives, cucumber and your choice of dressing. Chicken \$14.99 / Shrimp \$17.99

FRIED RICE

Arroz cocido con zanahorias, brotes de frijol, cebollas verdes, guisantes y aceite de sésamo.

Rice cooked with carrots, bean sprouts, green onions, peas & sesame oil. Chicken \$12.99 / Shrimp \$14.99 Octopus \$16.99 / Combination \$16.99 / Mix Three \$16.50

LOUISIANA STYLE GUMBO

Camarones del golfo y cangrejo azul cocidos a fuego lento con cebolla, quimbombó, pimienta morrón, apio y especias cajún de Louisiana, espesado con roux. Servido con arroz y pan de ajo.

Gulf shrimp and blue crab simmered with onion, okra, bell pepper, celery and Louisiana Cajun spices, thickened with roux and served with rice and garlic bread. Cup \$9.99 / Bowl \$14.99

GUMBO YA-YA

Delicioso gumbo preparado con pollo y salchicha andouille. Servido con arroz y pan de ajo.

Delicious gumbo made with chicken and andouille sausage. Served with rice garlic bread. Cup \$8.99 / Bowl \$13.99

SHRIMP SOUP

Sopa de camarones con papas baby, zanahorias, arroz frito y servida con tu elección de pan tostado, tortillas o tostadas.

Shrimp soup with baby potatoes, carrots, fried rice and served with your choice of toasted bread, tortillas, or tostadas. \$19.99 Add Fish \$5.50

FISH SOUP

Sopa de pescado con papas baby, zanahorias, arroz frito y servida con tu elección de pan tostado, tortillas o tostadas.

Fish soup with baby potatoes, carrots, fried rice and served with your choice of toasted bread, tortillas, or tostadas. \$17.99

CALDO CHAPALA

Pescado, camarones, pulpo y verduras mixtas. Servido con arroz frito y tu elección de pan tostado, tortillas o tostadas.

Fish, shrimp, octopus and mixed vegetables. Served with fried rice and your choice of toasted bread, tortillas, or tostadas. \$20.99

7 MARES SOUP

Sopa de mariscos con camarones, cangrejo de nieve, calamares, mini callo de acha, pescado, pulpo, mejillones, zanahorias y papas. Servido con arroz y tu elección de pan tostado, tortillas o tostadas.

Seafood soup with shrimp, snow crab, calamari, mini scallops, fish, octopus, mussels, carrots, and potatoes. Served with rice and your choice of toasted bread, tortillas, or tostadas. \$25.99



Fajitas
El Refugio



Ostiones
Balazo

Cevichitos Botana

PRESIDENTIAL PARRILLADA PLATTERS

Todos los platillos se sirven con arroz, frijoles, pico de gallo, guacamole y tortillas.

All platters are served with rice, beans, pico de gallo, guacamole and tortillas.

FAJITAS MAMÁ LUPE NEW!

Fajitas de res, pollo, tocino, chorizo, camarón, brócoli y coliflor, cubiertos con queso Monterrey, servidos sobre cebollas y pimientos en un plato caliente.

Beef, chicken, bacon, chorizo, shrimp, broccoli, and cauliflower topped with Monterey cheese, served over onions and peppers on a sizzling platter.

For (1) \$26.99 / For (2) \$49.99

BEEF & SHRIMP FAJITAS POBLANAS

Fajitas de res con (2) camarones y salchicha a la parrilla junto con chiles poblanos, tocino y cebollas.

Beef fajitas with (2) grilled shrimp and sausage grilled with Poblano peppers, bacon and onions.

For (1) \$26.99 / For (2) \$49.99

MIXED GRILL

Fajitas de res o pollo, 1 codorniz y 4 camarones jumbo, todo a la parrilla. Servido sobre cebollas y pimientos en un plato caliente.

Beef or chicken fajitas, 1 quail and 4 jumbo shrimp, all grilled. Served over onions and peppers on a sizzling platter. For (1) \$32.99 / For (2) \$62.99

GRILLED SHRIMP PARRILLADA

Camarones jumbo a la parrilla sobre una cama de cebollas asadas.

Jumbo grilled shrimp over a bed of grilled onions.

For (1) \$21.99 / For (2) \$40.99

CANCUN SEAFOOD GRILL

Pulpo, camarones, pescado y calamares asados a la perfección y servidos sobre una cama de cebollas asadas.

Octopus, shrimp, fish and calamari grilled to perfection and served over a bed of grilled onions.

For (1) \$26.99 / For (2) \$49.99

FAJITAS EL REFUGIO

Fajitas de pollo y res a la parrilla con tocino, chorizo, camarones pequeños, champiñones, cubiertos con queso Monterrey.

Grilled chicken and beef fajitas, bacon, chorizo, small shrimp, mushrooms, topped with Monterey cheese.

For (1) \$26.99 / For (2) \$49.99

SINALOA STYLE

SEAFOOD TOWER

Ceviche de pescado, camarón, pulpo y mini callo de acha. Pepino, cebolla, aguacate, todo bañado en nuestra salsa negra de mariscos estilo Jalisco. Luego cubierto con dos camarones aguachile.

Fish, shrimp, octopus, and scallops ceviche. Cucumber, onions, avocado, all smothered in our Jalisco black sauce. Then topped with two aguachile shrimp. \$24.99

OSTIONES VIAGRA

(3) ostiones de ceviche de pescado cubiertos con nuestra salsa Vallarta y aguacate, (3) ostiones de ceviche de camarón con nuestra salsa negra y aguacate, (3) ostiones de aguachile con salsa verde, cebolla, pepino y aguacate, y (3) ostiones Valaso estilo michelada con pepino y camarones mini. (Precio de mercado)

(3) fish ceviche oysters covered with our Vallarta sauce & avocado, (3) shrimp ceviche oysters with our black sauce & avocado, (3) Aguachile oysters with salsa verde, onions, cucumber & avocado, and (3) Valaso oysters michelada style with cucumber and mini shrimp. (Market Price)

CHAPITO'S SHRIMP

Camarones rellenos de queso panela y jalapeño, envueltos en tocino y asados hasta que estén crujientes, cubiertos con chile con queso blanco y servidos con arroz frito y aguacate en rodajas.

Shrimp stuffed with queso panela and jalapeño wrapped with bacon and grilled until crispy cover with white chile con queso served with fried rice and sliced avocado. \$22.99

CEVICHITOS BOTANA

Shots de ceviche curado en limón: (1) Ceviche de Tilapia, (1) Ceviche de Camarón, (1) Ceviche de Mini callo de acha, (1) Ceviche de Pulpo mezclado con pico de gallo y servido con aguacate.

Lime-cured ceviche shots - (1) Tilapia ceviche, (1) Shrimp ceviche, (1) Mini scallops ceviche, and (1) Octopus ceviche, all mixed with pico de gallo and served with avocado. \$17.99

OSTIONES BALAZO

(4) shots de ostiones: dos al estilo aguachile y dos con salsa negra, cada uno con un camarón aguachile y un camarón hervido pequeño. Servidos con pepino.

(4) oyster shots - two aguachile style and two with black sauce with one aguachile shrimp and one mini boiled shrimp each. Served with cucumber. \$17.99

EL CAPO SEAFOOD NEW!

Mezcla de mariscos con camarones, pulpo, ostiones, mejillones y mini callo de hacha. Todo salteado a la perfección en mantequilla de ajo y cubierto con nuestra salsa especial casera, servido sobre una cama de cebolla fresca y pepino. Acompañado de ensalada fresca, papas fritas y pan de ajo.

Seafood mix with shrimp, octopus, oysters, mussels, and mini scallops. All sautéed to perfection in garlic butter and topped with our special homemade sauce, served over a bed of fresh onions and cucumber. Served with a fresh salad, fries and garlic bread. \$24.99



Ostiones Viagra



Seafood Tower



Marisco
Empapelado

COCINA DEL RANCHO

FISH ELEGANTE NEW!

Filete de tilapia sazonado a la plancha cubierto con nuestra salsa Alfredo casera mezclada con brócoli fresco y cubierto con queso parmesano. Servido con ensalada de la casa, arroz y pan de ajo tostado.

Blackened tilapia fillet covered in our homemade alfredo sauce mixed with fresh broccoli and topped with parmesan cheese. Served with a house salad, rice and Garlic toast. \$19.99

MARISCO EMPAPELADO

Filete de pescado cubierto con (2) camarones jumbo, luego envuelto en papel de aluminio y relleno con tomates, pimientos morrones, chiles poblanos, cebollas, cilantro, rodajas de limón y mantequilla de ajo. Servido con arroz y ensalada.

Fish fillet topped with (2) jumbo shrimp, then wrapped in aluminum foil and filled with tomatoes, bell peppers, poblano peppers, onions, cilantro, slices and garlic butter. Served with rice and salad. \$19.99

TACOS DE PESCADO EMPANIZADO

(3) Tacos de pescado frito con una crujiente y dorada cobertura de masa de cerveza, servidos en tortillas de maíz y cubiertos con salsa japonesa, repollo y aguacate. Se sirven con arroz y frijoles charros.

(3) Crunchy beer-battered fish tacos served on corn tortillas covered with our homemade Japanese sauce, cabbage and avocado. Served with rice and charro beans. \$17.99

CEVICHE PETRÓLEO NEW!

Ceviche de tilapia curado en limón con pico de gallo y pepino, todo cubierto con nuestra salsa negra casera. Servido con rebanadas de aguacate y tostadas.

Lime-cured tilapia ceviche with pico de gallo and cucumber all covered with our homemade black sauce. Served with sliced avocado and tostadas. Fish \$17.99 / Shrimp \$19.99 Octopus \$21.99 / Mixed \$21.50

CALDO DE LANGOSTA Y CAMARÓN NEW!

Sopa de cola de langosta y camarones. Servida con arroz frito y tu elección de pan de ajo tostado, tortillas o tostadas.

Lobster tail & shrimp soup. Served with fried rice and your choice of toasted garlic bread, tortillas, or tostadas. \$39.99



Fish Elegante

FRIED SEAFOOD

Todos los platillos se sirven con papas fritas, bolitas de maíz, ensalada de col, y salsa tártara, excepto el medio po'boy.

All platters are served with fries, hush puppies, coleslaw, tartar sauce, except the half po'boy.

FRIED CATFISH

Dos filetes de catfish empanizados con harina de maíz y fritos hasta que estén crujientes y cocidos a la perfección.

Two cornmeal catfish fillets breaded and fried until crispy and cooked to perfection. \$17.99

FRIED CHICKEN & SHRIMP NEW!

Tres camarones fritos y tres tiras de pollo empanizadas y fritas hasta que estén doradas y crujientes.

Three fried shrimp, three fried chicken strips breaded and fried until golden brown and crispy. \$17.99

COCONUT SHRIMP

Camarones empanizados con coco, fritos y servidos con salsa de mango-habanero.

Coconut battered shrimp fried and served with mango-habanero sauce. \$18.99

FISH & CHIPS

Pescado cod frito con una crujiente y dorada cobertura de masa de cerveza.

Crunchy beer-battered white flaky cod fish. \$17.99

FRIED SHRIMP

Seis camarones jumbo mariposa empanizados y fritos hasta que estén dorados y crujientes.

Six jumbo butterflied shrimp breaded and deep fried until golden brown. \$17.99

FRIED CATFISH & SHRIMP

Cuatro camarones fritos y un filete de catfish empanizado y frito hasta que estén crujientes y cocidos a la perfección.

Four fried shrimp and fried catfish fillet breaded and fried until crispy and cooked to perfection. \$18.99

FRIED MIXED COMBO

Un filete de catfish frito, tres camarones y tres ostiones del Golfo empanizados y fritos hasta que estén crujientes y cocidos a la perfección.

One fried catfish fillet, three shrimp & three gulf oysters breaded and fried until crispy and cooked to perfection. \$20.99

PO'BOY

Su elección de po'boy de camarones empanizados o bagre empanizado con salsa tártara, lechuga y tomate. Servido con papas fritas. Puede agregar una taza de gumbo por un costo adicional.

Your choice of popcorn shrimp or breaded catfish po'boy with tartar sauce, lettuce and tomato. Served with fries. \$17.99

Add a cup of gumbo. \$6.99



Caldo de Langosta
y Camaron



Fried Catfish
& Shrimp



Del Mar Chicken

GRILLED & BLACKENED

Served with grilled vegetables and fried rice, except for the Mojaras Fritas.

Served with grilled vegetables and fried rice, except for the Mojaras Fritas.

GRILLED TILAPIA & SHRIMP

Filete de tilapia a la parrilla y dos camarones servidos con nuestra deliciosa salsa de tomatillo al lado.

Grilled tilapia and two shrimp served with our delicious tomatillo sauce on the side. \$17.99

TILAPIA A LA DIABLA 🌶️

Filete de tilapia salteado y bañado en nuestra picante salsa de chipotle. Servido con pan de ajo.

Tilapia fillet sautéed and tossed in our spicy Chipotle sauce. Served with garlic bread. \$18.99

MOJARRA FRITA

Tilapia entera frita y servida con salsa de tomatillo al lado. Acompañada de papas fritas y ensalada de col.

Deep fried whole tilapia with tomatillo sauce on the side. Served with fries and coleslaw. \$17.99

MOJARRA FRITA EN SALSA VERDE O DIABLA

Tilapia entera frita con salsa verde y servida con frijoles refritos, arroz mexicano y pan de ajo. Tu elección de Salsa Verde o A La Diabla.

Whole fried tilapia topped with Salsa Verde and served with refried beans and Mexican rice and garlic bread. Your choice of Salsa Verde or A La Diabla. 🌶️ \$19.99

GRILLED SALMON & SHRIMP

Filete de salmón a la parrilla y dos camarones a la parrilla.

Grilled salmon fillet and two grilled shrimp. \$24.99

MOLCAJETE MAR Y TIERRA NEW!

Camarones jumbo a la parrilla, fajita de res y pollo, pulpo a la parrilla, salchicha a la parrilla, queso panela y nopal asado. Todo servido en un molcajete caliente cubierto con salsa de tomatillo mezclada con chorizo. Acompañado de arroz, frijoles charros, pico de gallo, y tortillas.

Grilled jumbo shrimp, chicken and beef fajita, grilled octopus, grilled sausage, panela cheese and grilled cactus. All served in a hot molcajete topped with tomatillo sauce mixed with chorizo. Served with rice, charro beans, and pico de gallo, and tortillas. \$39.99



Pollo Tototlan

CHICKEN PLATTERS

Todos los platillos se sirven con arroz frito y verduras a la parrilla.

All platters are served with fried rice and grilled vegetables.

DEL MAR CHICKEN

Pechuga de pollo a la parrilla cubierta con nuestra salsa cremosa de crawfish al estilo cajún.

Grilled chicken breast covered with our Cajun creamy-crawfish sauce. \$19.99

GRILLED CHICKEN BREAST

Pechuga de pollo a la parrilla en su punto, servida con nuestra salsa de mango-habanero al lado.

Chicken breast grilled to perfection, served with our mango-habanero sauce on the side. \$16.99

POLLO TOTOTLAN NEW!

Pechuga de pollo cubierta con pimientos morrones, chiles poblanos, champiñones, cebollas, camarones pequeños y colas de crawfish. Cubierto con nuestra salsa especial cremosa de champiñones y queso Monterrey Jack.

Chicken breast topped with bell peppers, poblano peppers, mushrooms, onions, small shrimp, and crawfish tails. Topped with our especial creamy mushrooms sauce and Monterrey Jack cheese. \$20.99

CHEF SELECTIONS

Todas las Selecciones del Chef se sirven con arroz frito y verduras a la parrilla, excepto la pasta Alfredo.

All Chef Selections are served with fried rice and grilled vegetables, except for the Alfredo pasta.

SHRIMP DIABLOS

(4) Camarones rellenos de queso panela y jalapeño, envueltos en tocino y asados hasta que estén crujientes.

(4) shrimp stuffed with queso panela and jalapeño wrapped with bacon and grilled until crisp. \$19.99

ALFREDO PASTA

Salsa Alfredo clásica con crema espesa y mucho queso parmesano. Servida sobre pasta fettuccine y pan de ajo.

Classic Alfredo sauce with heavy cream and plenty of Parmesan cheese. Served over fettuccine pasta and garlic bread. Shrimp \$18.99 / Chicken \$16.99 / Mixed \$18.50

OCTOPUS ON THE GRILL

Pulpo marinado en nuestra mezcla de adobo y luego a la parrilla.

Octopus marinated in our adobo seasoning and then grilled. \$21.99

ALFREDO POBLANO PEPPER

Chile poblano relleno de camarones y cubierto con salsa Alfredo y queso parmesano. Servido con pan de ajo.

Poblano pepper stuffed with shrimp and topped with Alfredo sauce, and Parmesan cheese. Served with garlic bread. Shrimp \$18.99 / Chicken \$16.99 / Mixed \$18.50



Molcajete Mar y Tierra

Fajitas

Fajitas a la parrilla de pollo o res servidas con arroz, frijoles charros o refritos, pico de gallo, guacamole y tortillas.

Chicken or beef grilled fajitas served with rice, charro or refried beans, pico de gallo, guacamole and tortillas.

ChickenFor 1 \$17.99 / For 2 \$33.99

BeefFor 1 \$20.99 / For 2 \$39.99

MixedFor 1 \$18.99 / For 2 \$35.99

TEX-MEX MENU

BAJA STYLE TACOS

Tacos estilo Baja a la parrilla servidos con frijoles, arroz y salsa de tomatillo al lado.

Grilled Baja style tacos served with beans, rice and tomatillo sauce on the side. Fish \$15.99 / Shrimp \$17.99

Octopus \$18.99

BOOM BOOM TACOS

Tacos de camarones empanizados cubiertos con salsa Boom Boom, servidos con arroz y frijoles.

Popcorn shrimp tacos topped with Boom Boom sauce, served with rice and beans. \$17.99

JALISCO TACOS

Tacos con tu elección de carne, servidos con arroz, frijoles, cilantro, cebolla, aguacate en rodajas y salsa de tomatillo al lado.

Tacos with your choice of meat, served with rice, beans, cilantro, onions, sliced avocado and tomatillo sauce on the side. Chicken \$14.99 / Chorizo \$14.99

Beef \$16.99 / Shrimp \$18.99

QUESO FLAMEADO

Queso Monterrey Jack derretido con tu elección de carne de res, pollo o chorizo, servido con tortillas.

Melted Monterrey Jack cheese with your choice of beef, chicken or chorizo, served with tortillas.

Beef \$16.99 / Chicken \$14.99

Shrimp \$18.99 / Chorizo \$14.99

FLAUTAS

Tres tortillas de harina fritas y rellenas con tu elección de carne. Servidas con arroz, frijoles, crema agria y guacamole.

Three flour tortillas deep fried and filled with your choice of meat. Served with rice, beans, sour cream and guacamole.

Beef \$16.99 / Chicken \$14.99 / Shrimp \$18.99

NACHOS

Doce grandes chips de tortilla de maíz cubiertos con frijoles, queso y tu elección de carne. Servidos con guacamole.

Twelve large corn tortilla chips topped with beans, cheese and your choice of meat. Served with guacamole

Chicken ½ \$12.99 / Full \$15.99

Beef ½ \$14.99 / Full \$17.99

Chorizo ½ \$12.99 / Full \$15.99

Shrimp ½ \$16.99 / Full \$19.99



Boom Boom Tacos

QUESADILLAS

Dos tortillas rellenas con tu elección de carne y queso. Servidas con guacamole y crema agria.

Two tortillas filled with your choice of meat and cheese. Served with guacamole and sour cream.

Chicken ½ \$12.99 / Full \$15.99

Beef ½ \$14.99 / Full \$17.99

Chorizo ½ \$12.99 / Full \$15.99

Shrimp ½ \$16.99 / Full \$19.99

ENCHILADAS

Tres enchiladas cubiertas con chile con queso, servidas con arroz y frijoles.

Three enchiladas topped with chile con queso, served with rice and beans.

Chicken \$14.99 / Beef Fajita \$16.99

Shrimp \$18.99 / Chorizo \$14.99

ENCHILADAS VERDES

Tres enchiladas cubiertas con nuestra salsa verde, servidas con arroz mexicano y frijoles.

Three enchiladas topped with our salsa verde, served with Mexican rice & beans.

Beef \$16.99 / Chicken \$14.99

Chorizo \$14.99 / Shrimp \$18.99

BURRO CHULO

Una tortilla grande de harina rellena de tu elección de carne, frijoles refritos, arroz mexicano, queso Monterrey Jack y cubierta con nuestra especial salsa cremosa de crawfish estilo cajún. Servida con pico de gallo y guacamole.

Large flour tortilla filled with your choice of meat, refried beans, Mexican rice, Monterrey Jack cheese and covered with chile con queso. Served with pico de gallo and guacamole.

Beef \$18.99 / Chicken \$16.99

Chorizo \$16.99 / Shrimp \$18.99

TACOS AL CARBON

Tres tortillas de harina con tu elección de carne. Servidas con arroz, frijoles y chile con queso al lado.

Three flour tortillas with your choice of meat. Served with rice, beans and chile con queso on the side.

Beef \$16.99 / Chicken \$14.99 / Shrimp \$18.99 / Chorizo \$14.99

MEMO'S BURRITO

Una tortilla grande de harina rellena con tu elección de carne, frijoles, arroz mexicano, queso Monterrey Jack y cubierta con nuestra especial salsa cremosa de crawfish estilo cajún. Servida con pico de gallo y guacamole.

Large flour tortilla filled with your choice of meat, beans, Mexican rice, Monterrey Jack cheese and covered with our cajun crawfish sauce. Served with guacamole.

Chicken \$17.99 / Beef \$19.99

Chorizo \$17.99 / Shrimp \$20.99



Quesadillas

COMBINATIONS

DON VARO'S PLATE

Filete de fajita de res o pechuga de pollo a la parrilla cubierto con queso Monterrey derretido, acompañado de dos camarones diablos. Servido con arroz Mexicano, frijoles charros, guacamole y pico de gallo.

Beef fajita steak or grilled chicken breast topped with melted Monterrey cheese accompanied with two shrimp diablos. Served with Mexican rice, charro beans, guacamole and pico de gallo. \$19.99

EL MARINERO

Tres camarones a la parrilla y una enchilada de queso o pollo cubierta con salsa verde y queso Monterrey. Servida con pico de gallo, guacamole, frijoles refritos y arroz mexicano.

Three grilled shrimp, and one cheese or chicken enchilada topped with green sauce and Monterrey cheese. Served with pico de gallo, guacamole, refried beans and mexican rice. \$17.99

EL BUCANERO

Tres camarones fritos y una enchilada de queso o pollo cubierta con chile con queso. Servida con pico de gallo, guacamole, frijoles charros y arroz Mexicano.

Three fried shrimp, and one cheese or chicken enchilada topped with chile con queso. Served with pico de gallo, guacamole, charro beans and mMexican rice. \$17.99

EL CAPITAN

Dos camarones diablos (envueltos en tocino), dos camarones a la parrilla y dos camarones fritos. Servidos con frijoles charros y ensalada de la casa.

Two shrimp diablos (wrapped in bacon), two grilled shrimp and two fried shrimp. Served with charro beans and a house salad. \$18.99



TACOS DE CHICHARRON

Tres tacos de chicharrón de tilapia servidos en tortilla de maíz con una capa de guacamole cremoso, cubiertos con cebollas curtidas. Servidos con arroz mexicano y frijoles charros.

Three tilapia chicharron tacos served on a corn tortilla with creamy guacamole spread, topped with pickled onions, Served with mexican rice and charro beans. \$17.50

EL FARO

Dos tacos suaves en tortilla de harina con tu elección de fajita de res o fajita de pollo y dos camarones a la parrilla. Servidos con frijoles charros, arroz Mexicano y aguacate en rodajas.

Two soft tacos on a flour tortilla with your choice of beef fajita, or chicken fajita and two grilled shrimp. Served with charro beans, Mexican rice and sliced avocado. \$17.99



RIBEYE PLATTERS

Servido con tu elección de dos acompañamientos.

Served with your choice of two sides.

Sides: Salad, Grilled Vegetables, Fries, Esquite Corn, Mac & Cheese, and Fried Rice.

RIBEYE STEAK

Filete de ribeye de 10 onzas a la parrilla a la temperatura de tu preferencia, con tu elección de dos acompañamientos.

10oz. ribeye steak grilled to your preferred temperature with your choice of two sides. \$27.99



DESSERTS

TRES LECHES CAKE \$7.75
(VANILLA, STRAWBERRY, CHOCOLATE)

CHURROS 1/2 \$5.99 / FULL \$7.99

SOPAPILLAS 1/2 \$4.99 / FULL \$6.99

FLAN \$7.75

CHOCOLATE LAVA CAKE \$8.99



SOFT DRINKS

Pepsi, Diet Pepsi, Starry, Fruit Punch, Orange Crush, Dr. Pepper, Iced Tea, Brisk Raspberry Iced Tea. \$3.50 (FREE Refills)

JUICE , MILK & COFFEE

Orange Juice, Pineapple Juice, Milk, Cranberry Juice, Choco Milk and Coffee. \$3.25
(No FREE Refills)

FROM MEXICO

Bottled Mexican Coca Cola 1/2 Liter \$4.50
Jarritos & Topo Chico \$3.99
Canned Coke & Diet Coke \$2.75



Aguas Frescas
\$4.25 Adults / \$3.25 Kids

(No FREE Refills)

SHRIMP LOVERS

SHRIMP A LA DIABLA

Camarones salteados y bañados en nuestra picante salsa de chipotle. Acompañados de arroz frito, pan de ajo y verduras.

Shrimp sautéed and tossed in our spicy chipotle sauce. Served with fried rice, garlic bread and vegetables. \$19.99

SHRIMP AL MOJO DE AJO

Camarones salteados con salsa de mantequilla infundada con ajo y servidos con pico de gallo. Acompañados de arroz frito, pan de ajo y verduras.

Sautéed shrimp with garlic-infused butter sauce. Served with fried rice, garlic bread and vegetables. \$19.99

SHRIMP AL AJILLO

Camarones sellados a la sartén y bañados en una salsa hecha de chiles guajillo y ajo. Servidos con arroz frito, pan de ajo y verduras.

Pan-seared shrimp tossed in a sauce made from guajillo peppers and garlic. Served with fried rice, garlic bread and vegetables. \$19.99

PICOSITO SHRIMP

Camarones sellados a la sartén y bañados en una salsa de mantequilla de ajo con condimento cajún. Servidos con una ensalada fresca y arroz mexicano.

Pan-seared shrimp tossed in a garlic butter sauce with cajun seasoning. Served with a fresh salad and Mexican rice. \$19.99

MONTERREY SHRIMP

Camarones jumbo a la parrilla, cubiertos con queso Monterey Jack derretido. Servidos con arroz frito y verduras.

Jumbo shrimp grilled, topped with melted Monterey Jack Cheese. Served Mexican rice and vegetables. \$19.99

ITALIAN SHRIMP

Camarones salteados con nuestra salsa Alfredo cremosa hecha con crema espesa y mucho queso parmesano. Servidos con una ensalada fresca, pan de ajo y arroz mexicano.

Shrimp sautéed with our creamy Alfredo sauce with heavy cream and plenty of Parmesan cheese. Served with a fresh salad, garlic bread and Mexican rice. \$20.99

SHRIMP PARADISE

Camarones salteados con salsa casera de piña y cubiertos con coco rallado, servidos sobre una rodaja de piña. Acompañados de una ensalada fresca y arroz mexicano.

Shrimp sautéed with homemade pineapple sauce covered with shredded coconut on a bed of pineapple slice. Served with a fresh salad and Mexican rice. \$21.99

Shrimp Paradise

Italian Shrimp

Monterrey Shrimp

CAMARONES POBLANOS

Camarones a la parrilla con chiles poblanos, pimientos morrones y cebollas, cubiertos con queso Monterey Jack, servidos en un plato caliente. Acompañados de arroz, frijoles, pico de gallo, guacamole y tortillas.

Grilled shrimp with poblano peppers, bell peppers & onions covered with Monterey Jack cheese served on a sizzling platter. Served with rice, beans, pico de gallo, guacamole and tortillas. \$23.99



HAPPY HOUR MON - FRI 11AM-6PM / THURSDAYS ALL DAY!

JUMBO RITAS \$6.99 / SMALL RITAS \$4.99 / DOMESTIC BOTTLED BEER \$4.50

CERVEZA

DOMESTIC BOTTLES

\$5.50

Michelob Ultra, Bud Light, Budweiser, Miller Light, Coors Light, Shiner Bock.

IMPORTED BOTTLES

\$6.50

Modelo, Negra Modelo, Corona, Corona Light, Corona Familiar, Corona Premier, Dos XX, Pacifico, Victoria, Indio, Tecate, Tecate Light, Estrella Jalisco, Heneiken.

DRAFT DOMESTIC

160Z \$6.75 / 220Z \$8.25

Michello Ultra, Bud Light, Miller Lite, Shiner Bock

DRAFT IMPORTED

160Z \$7.25 / 220Z \$8.75

Modelo Especial, Negra Modelo, Corona, Pacifico, Dos XX

NON-ALCOHOLIC BEER

\$6

Corona, Michelo Ultra Zero, Heineken 00, O'Doul's

MICHELADAS

DOMESTIC \$6.75

IMPORTED \$7.75

BEER BUCKETS

DOMESTIC \$29.99

IMPORTED \$35.99

VIRGIN DAIQUIRIS

Strawberry, banana, mango, peach, raspberry, piña colada and guava. \$6

TRY OUR NEW OCEAN BREWS

Choose Your Flavor!

CHOOSE YOUR BREW FOR ONLY \$6.99!

TOPO CHICO RANCH WATER

JARRITO CANTARITO

Piña, Tamarindo, Mandarina, Fruit Punch.

SMIRNOFF

Traditional, Green Apple, Mango, Lime Margarita, Pink Lemonade, Raspberry, Screwdriver.

CAPTAIN MORGAN

Strawberry Margarita, Pineapple Daiquiri, Passion Fruit Hurricane, Mango Mai-Tai.

JACK DANIELS

Berry Punch, Black Jack Cola, Downhome Punch, Lynchburg Lemonade.

WHITE CLAW

Watermelon, Mango, Cherry, Black Berry, Raspberry, Black Cherry.

CLUBTAILS

Bahama Mama, Sex On-The-Beach, Pinck Lemonade, Lime Margarita, Long Island Iced Tea, Screwdriver.

EL JIMADOR

Lime Margarita, Grape Fruit Paloma, Piña Coconut Margarita, Orange Sun Rise.



Margaritas

CHOOSE YOUR FLAVOR!

LIME, STRAWBERRY, RASPBERRY, PINA COLADA, MANGO, PEACH, WATERMELON, BANANA.

JUMBO \$8.99

REGULAR \$6.99



CONSUMER ADVISORY: An 18% gratuity will be added to tickets of \$150 or more only at the bar.

VISIT OUR WEBSITE BARQUITOSEAFOOD.COM