

The background is a solid dark blue color, overlaid with a repeating pattern of white line drawings of various sea creatures. These include crabs, fish, seashells, starfish, and squid. The drawings are scattered across the entire page, creating a nautical theme.

Muellezitto
Mar y tierra estilo Nayarit

MENÚ

Alimentos

EL CUMPLEAÑERO

COME GRATIS

EN LA SEMANA DE TU CUMPLE

Al venir con
4 amigos

*APLICAN RESTRICCIONES. CONSULTA CON EL PERSONAL.



Desayuno

\$179

BUFFET

por persona

Sábados y domingos de 9 AM a 1 PM

*APLICAN RESTRICCIONES. CONSULTA CON EL PERSONAL.



Copeo
¡TODOS LOS DÍAS!

al 2X1

*APLICAN RESTRICCIONES. CONSULTA CON EL PERSONAL.



Lunes a viernes de 9 am. a 1 pm.

DESAYUNOS

5x4

en compañía

Se descontará el platillo
de menor costo

*APLICAN RESTRICCIONES. CONSULTA CON EL PERSONAL.



Cocteles
JUEVES Y VIERNES

al 3X2

*APLICAN RESTRICCIONES. CONSULTA CON EL PERSONAL.



RUTA DE AGUACHILES Y CEVICHES

NIVEL DE PICOR

No pica mucho

Pica poco

Picoso

Muy picoso



Mango Manzano

AGUACHILES

MANGO MANZANO

Camarón crudo con pepino, cebolla morada, rebanadas de mango y salsa de mango.

SAYULITA TRADICIONAL

Camarón crudo preparado con salsa verde tradicional.

PUNTA MITA MIXTO

Camarón crudo y pulpo cocido con pepino, cebolla morada y salsa al gusto.

ROJO CHILTEPÍN

Camarón crudo preparado con salsa de chiltepín.

GUAYABITOS

Camarón crudo preparado con salsa de chile de árbol tatemado.

TIBIRICHI MUELLEZITTO

Camarones fritos con pepino, cebolla morada en juliana, limón, sal, salsa de la casa guayabitos y aguacate.

LAS TRES MARIETAS

Camarón crudo, pepino, cebolla morada, bañado con salsa verde, chile de árbol y chiltepín.

MEDIANO (180 g) \$229

GRANDE (250 g) \$289

CEVICHES

CEVICHE MIXTO

Camarón crudo y pulpo suave, mezclados con pepino, jitomate, cebolla morada, cilantro y aguacate.

CEVICHE MIXTO ESPECIAL

Doble camarón (cocido y crudo) con pulpo suave, mezclado con pepino, jitomate, cebolla morada y cilantro, con el toque picante de chile manzano.

CEVICHE MUELLEZITTO ESPECIAL

Camarón picado, pepino, cebolla morada, acompañado de clamato preparado.

CEVICHE PESCADO NAYARITA

Pescado curtido, mezclado con cebolla morada y pepino, coronado con zanahoria rallada y aguacate.

MEDIANO (180 g) \$229

GRANDE (250 g) \$269

Si usted es alérgico a algún alimento o ingrediente, por favor informe a su mesero. Todos los precios incluyen IVA. Los gramajes de las proteínas se indican en crudo. Nuestros platillos se preparan al momento con ingredientes frescos. Tiempo estimado de preparación: 15 a 20 minutos. El consumo de mariscos queda bajo responsabilidad del comensal.

ESPECIALES DE MUELLEZITTO

MOLCAJETE BULLANGUERO **\$299**

(250 g)

Ceviche de pescado, camarón cocido, camarón crudo, pulpo, ostión en concha, pepino picado, cebolla morada picada, aguacate, salsa Nayarita y clamato preparado.

MOLCAJETE ESPECIAL **\$289**

(220 g)

Combinación de camarón cocido, pulpo, ostiones y ceviche de pescado, acompañados de pepino picado y cebolla morada picada, servido con salsa coctel y clamato preparado.

MOLCAJETE MUELLEZITTO **\$249**

(180 g)

Camarón cocido y pulpo, acompañados de pepino picado y cebolla morada picada, servido con clamato preparado o salsa coctel de la casa.

TORRE MUELLEZITTO **\$519**

(400 g)

Pulpo y camarón cocido, atún fresco y ceviche de pescado, acompañados de cebolla morada, pepino, aguacate y con 2 camarones zarandeados.

COCTELES

COCTEL CAMARONERO

Camarón cocido, pepino, salsa mexicana y salsa coctel de la casa.

MEDIANO (100 g) **\$169**

GRANDE (150 g) **\$199**

COCTEL CAMPECHANITA GRANDE

(200 g)

\$219

Camarón cocido y ostión, pepino, salsa mexicana y salsa coctel de la casa.

VAZOLOKO **\$229**

(150 g)

Camarón cocido y crudo, pulpo y ostión en concha, acompañados de pepino, salsa mexicana y clamato preparado.



Vazoloko

Si usted es alérgico a algún alimento o ingrediente, por favor informe a su mesero. Todos los precios incluyen IVA. Los gramajes de las proteínas se indican en crudo. Nuestros platillos se preparan al momento con ingredientes frescos. Tiempo estimado de preparación: 15 a 20 minutos. El consumo de mariscos queda bajo responsabilidad del comensal.

TOSTADAS



Tostada de Atún

TOSTADA CEVICHE VERDE

(90 g)

\$129

Mezcla de pulpo, camarón cocido y ceviche de pescado, marinados en salsa verde de perejil, aceitunas, aguacate y germen de alfalfa.

TOSTADA DE CEVICHE DE CAMARÓN

(90 g)

\$129

Camarón crudo, salsa mexicana, pepino picado y aguacate.

TOSTADA DE PULPO

(90 g)

\$139

Pulpo cocido, pepino, cebolla morada, limón y aguacate.

TOSTADA MIXTA

90 g (45 g camarón /45 g pulpo)

\$129

Camarón cocido y pulpo, pepino, cebolla morada y aguacate.

TOSTADA MANGO MUELLEZITTO

(90 g)

\$129

Camarón crudo picado con salsa de mango manzano, acompañado de pepino, cebolla morada y aguacate.

TOSTADA DE CAMARÓN COCIDO

(90 g)

\$129

Camarón cocido, pepino, cebolla morada, limón y aguacate.

TOSTADA DE ATÚN

(90 g)

\$139

Atún marinado en soya y sellado sobre tostada con aderezo chipotle, aguacate y poro frito.

TOSTADA RIVIERA NAYARITA

(90 g)

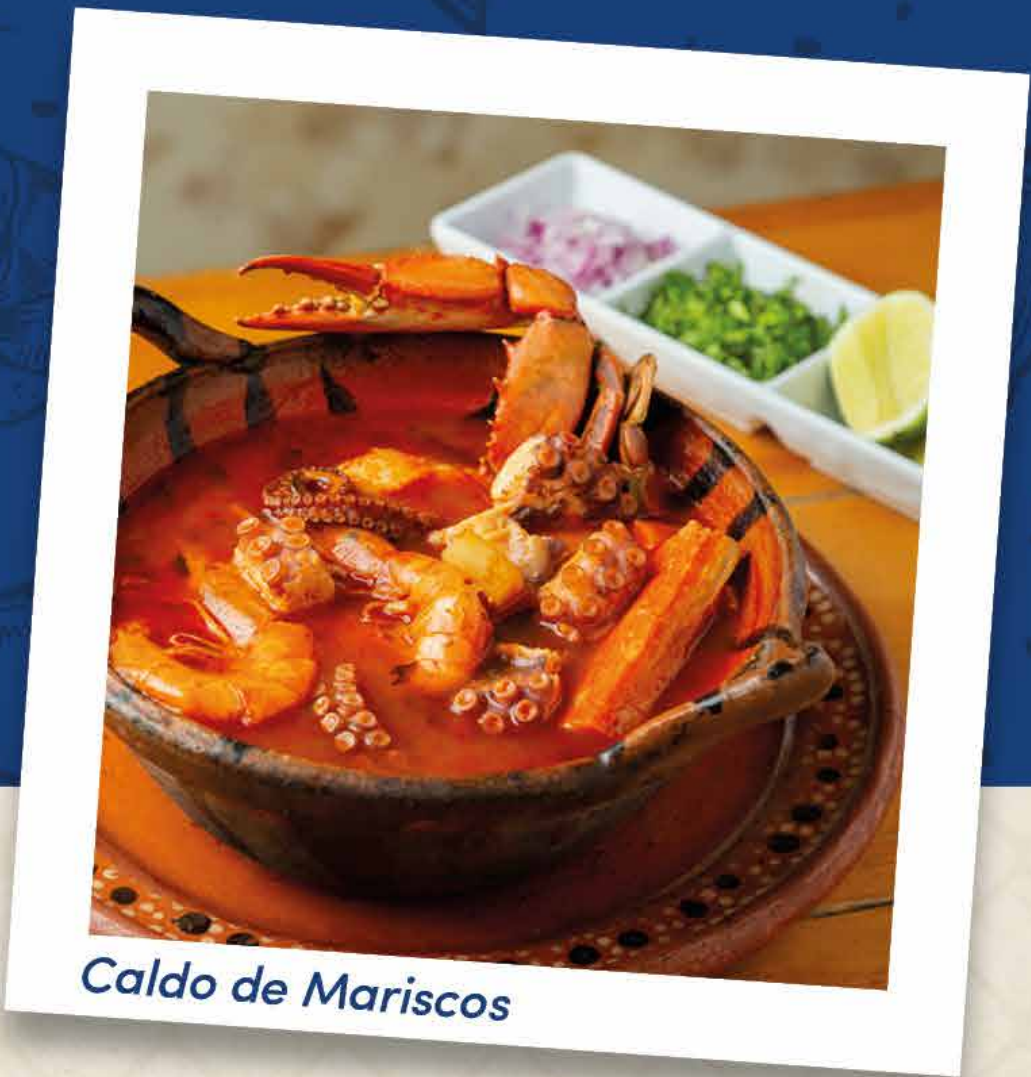
\$119

Ceviche de pescado preparado, pepino, cebolla morada y zanahoria rallada.

Si usted es alérgico a algún alimento o ingrediente, por favor informe a su mesero. Todos los precios incluyen IVA. Los gramajes de las proteínas se indican en crudo. Nuestros platillos se preparan al momento con ingredientes frescos. Tiempo estimado de preparación: 15 a 20 minutos. El consumo de mariscos queda bajo responsabilidad del comensal.

CALDOS “LEVANTA MUERTOS”

Todos nuestros caldos se preparan con base de caldo rojo de la casa y fondo de camarón, acompañados de papa y zanahoria.



CALDO BAGREZITTO
(300 g) **\$199**
Posta de bagre en caldo rojo de la casa.

CONSOMÉ DE LA CASA
(50 g) **\$69**
Servido con camarón entero para pelar.

CALDO DE MARISCOS
Jaiba, mejillón, pescado, camarón, pulpo, almeja y surimi.

MEDIANO (140 g) **\$169**
GRANDE (180 g) **\$199**

CALDO DE CAMARÓN ENTERO
Camarón entero para pelar.

MEDIANO (140 g) **\$169**
GRANDE (180 g) **\$179**

CALDO DE CAMARÓN PELADO
Camarón pelado.

MEDIANO (140 g) **\$189**
GRANDE (180 g) **\$199**



TACO DEL CHEF
(1 pza | 80 g) **\$129**
Camarón empanizado, montado sobre tortilla de harina, con base de frijol y arroz, pico de gallo, col morada y aguacate.

TACOS REBOSADOS DE CAMARÓN
(3 pzas | 90 g) **\$179**
Camarón en tempura crujiente, acompañado de col dulce y aguacate.

Si usted es alérgico a algún alimento o ingrediente, por favor informe a su mesero. Todos los precios incluyen IVA. Los gramajes de las proteínas se indican en crudo. Nuestros platillos se preparan al momento con ingredientes frescos. Tiempo estimado de preparación: 15 a 20 minutos. El consumo de mariscos queda bajo responsabilidad del comensal.

TATEMADO DE MARLÍN
O CAMARÓN
(1 pza / 70 g)

Tortilla de maíz preparada con marlín ahumado guisado con queso.

\$79

QUEKADILLA DE MARLÍN
O CAMARÓN
(1 pza / 70 g)

Tortilla de harina rellena de marlín guisado con queso fundido.

\$79

TACO CHACALA
(70 g)

Tortilla de maíz con untado de frijol y servido con camarones a la diablo con queso mozzarella.

\$74

TACO MUELLEZITTO
(70 g)

Tortilla de harina con queso mozzarella fundido y camarones en salsa especial de cuatro chiles.

\$74

CONCHAS Y OSTIONES



MUELLEFELLER

Ostiones rellenos con espinaca y gratinados al momento, preparados con receta de la casa.

6 PZAS \$189

12 PZAS \$339

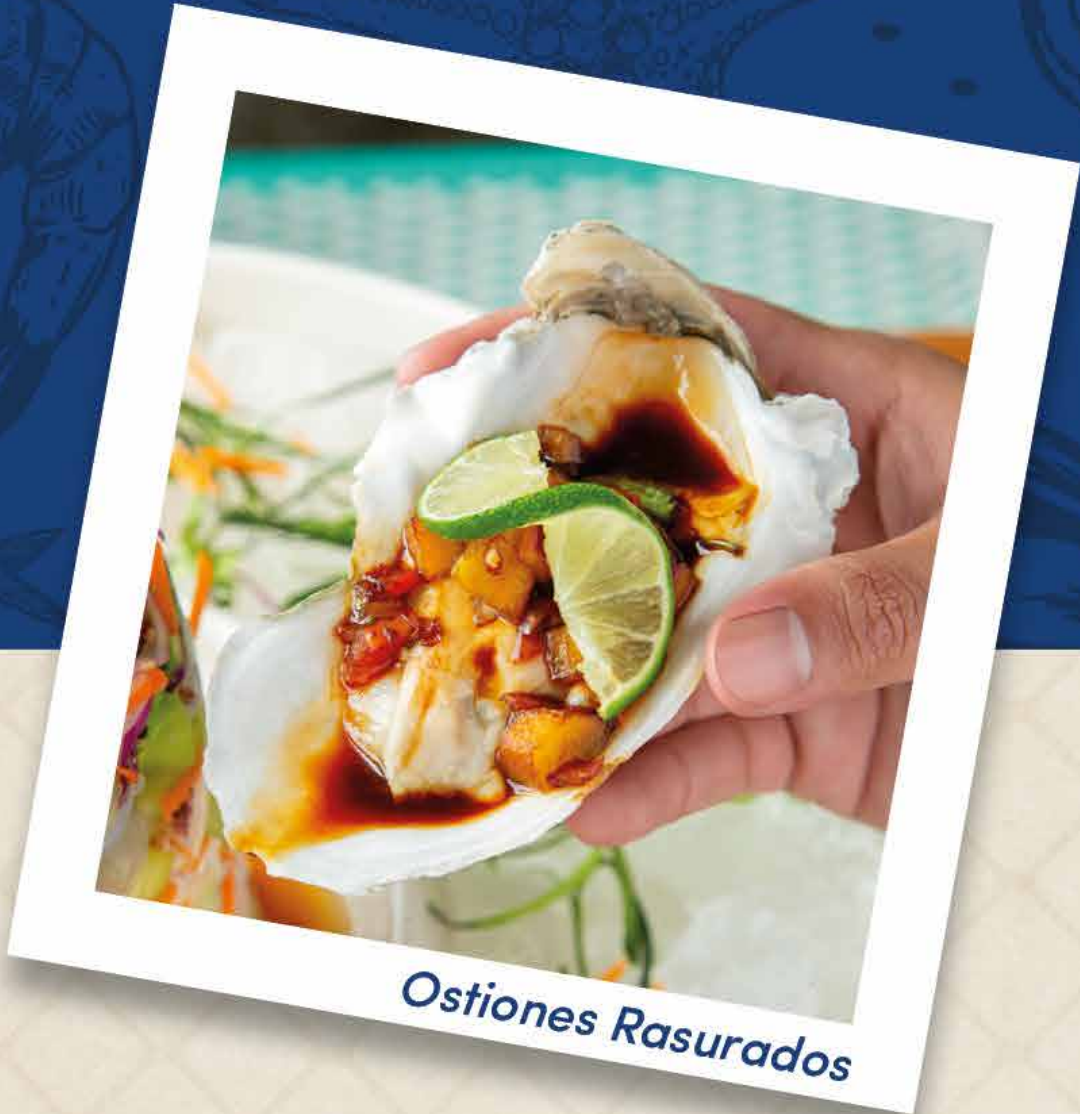
OSTIONES MUELLEZITTO

Ostiones acompañados de camarones y salsa mexicana.

3 PZAS \$94

6 PZAS \$189

12 PZAS \$339



OSTIONES RASURADOS

Ostiones frescos en su concha, servidos con un rasurado especial de la casa.

3 PZAS \$79

6 PZAS \$139

12 PZAS \$269

Si usted es alérgico a algún alimento o ingrediente, por favor informe a su mesero. Todos los precios incluyen IVA. Los gramajes de las proteínas se indican en crudo. Nuestros platillos se preparan al momento con ingredientes frescos. Tiempo estimado de preparación: 15 a 20 minutos. El consumo de mariscos queda bajo responsabilidad del comensal.

FRITANGAS, COMAL Y BOTANAS

FILETITOS DE PESCADO

(150 g)

\$129

Crujientes tiras de pescado rebozadas, acompañadas de ensalada de col dulce.

CHICHARRÓN DEL PACÍFICO

(250 g)

Preparado al estilo Santa María del Oro, ligeramente enharinado y frito hasta dorar, acompañado de aderezo de chipotle y limón.

Pulpo **\$289**

Pescado **\$229**

PESCADILLAS TRADICIONALES

Quesadillas fritas rellenas de pescado guisado, acompañadas de zanahoria rallada, cebolla morada curtida, col morada y aguacate.

1 PZA (50 g) **\$23**

4 PZAS (200 g) **\$89**

PAPAS A LA FRANCESA

(300 g)

\$89

Papas doradas y crujientes, suaves al centro, sazonadas al momento.

SOPECITOS

(6 pzas | 120 g)

Base de frijol, crema, queso y lechuga con proteína a elegir:

Pollo **\$179**

Arrachera **\$189**

Mixtos **\$199**

(camarón, pulpo y arrachera)

TORITO RELLENO DE CAMARÓN O MARLÍN

(1 pza | 120 g)

\$119

Chile güero relleno a elegir (camarón o marlín) con queso, envuelto en tocino y montado sobre tortilla de maíz.

EMPANADA DE CAMARÓN O MARLÍN

(1 pza | 100 g)

\$79

Empanada frita rellena de camarón o marlín.

EMPANADA DE CAMARÓN O MARLÍN CON QUESO

(1 pza | 130 g)

\$89

Empanada rellena con proteína a elegir y queso gratinado.

EMPANADA DE PULPO

(1 pza | 70 g)

\$119

Empanada rellena de pulpo sazonado.

COSTRA DE CAMARÓN O MARLÍN

(70 g)

\$89

Costra de queso mozzarella con proteína a elegir en tortilla de harina.



Empanada de Camarón

Si usted es alérgico a algún alimento o ingrediente, por favor informe a su mesero. Todos los precios incluyen IVA. Los gramajes de las proteínas se indican en crudo. Nuestros platillos se preparan al momento con ingredientes frescos. Tiempo estimado de preparación: 15 a 20 minutos. El consumo de mariscos queda bajo responsabilidad del comensal.

DEL TATEMADO “LOS ZARANDEADOS”

Elige tu preparación:

Frito, al ajillo, al mojo de ajo, a la diablo o al romero.

Se acompaña con arroz y verduras al teriyaki.



Mojarra al Ajillo

PESCA DEL DÍA

Huachinango, parguito o róbalo (dependiendo gramaje) (\$600 x Kg)

** Zarandeado (a las brasas) * A la talla con adobo de la casa*

MOJARRA AL PLACER
(1 kg)

\$269

CAMARONES DEL PADRINO
(400 g)

\$429

SALMÓN
(250 g)

\$319

CAMARONES HUICHOL
(400 g)

\$429

Camarones a la parrilla bañados con salsa huichol y salsas negras.

PULPO ENTERO
SELECCIONADO
(1 kg)

\$1350

LOS ESPECIALES

ATÚN TOVARA
(200 g)

\$269

Steak de atún marinado en cremoso de perejil y cilantro, acompañado de puré de papa, jitomate asado y espinaca, terminado con crocante de cebollín y poro.

PASTA SALMONZITTO
(90 g)

\$269

Pasta y salmón salteados en una salsa cremosa con toque de chile pasilla frito, espolvoreado con queso parmesano y perejil.

PIÑA CANTOS DEL MAR
(300 g)

\$329

Media piña gratinada y rellena de camarón, pulpo, surimi, trozos de piña y bañada en salsa cremosa.

PIÑA HAWAIANA
(300 g)

\$309

Media piña gratinada y rellena de camarón, tocino, surimi, trozos de piña y bañada en salsa cremosa.

Si usted es alérgico a algún alimento o ingrediente, por favor informe a su mesero. Todos los precios incluyen IVA. Los gramajes de las proteínas se indican en crudo. Nuestros platillos se preparan al momento con ingredientes frescos. Tiempo estimado de preparación: 15 a 20 minutos. El consumo de mariscos queda bajo responsabilidad del comensal.

MOLCAJETE DON GOYO CAMARONERO (400 g) Pulpo, camarón y filete de pescado, acompañados de nopal y queso panela asado, servido con aguacate y flameado con mezcal de la casa.	\$429	FILETE PLAYA (250 g) Filete relleno de camarones, gratinado y bañado con salsa de queso, con jitomate cherry, espárragos y acompañado con puré de papa.	\$249
CAMARONES AL COCO (170 g) Camarones empanizados con coco, acompañados de papas a la francesa y ensalada de col dulce, servidos con salsa de mango.	\$269	FILETE EMPANIZADO TRADICIONAL (250 g) Empanizado con panko. Se acompaña de papa francesa y ensalada de col dulce.	\$209
CAMARONES EMPANIZADOS (170 g) Camarones empanizados con panko (empanizado ligero y crujiente), acompañados de papas a la francesa y ensalada de col dulce.	\$259	FILETE DESTILADERAS (350 g) Filete empapelado con camarón, pulpo, pimienta morrón y cebolla morada.	\$259
PULPO CAREYERO (200 g) Pulpo suave y dorado, salseado en entomatado tradicional, acompañado de arroz blanco y frijoles.	\$309	PASTA CON CAMARÓN (90 g) Espagueti salteado con camarones, a elección de estilo:	
		Mojo de ajo (ligero y aromático)	\$239
		Crema de ajo (suave y cremosa)	\$249

CAMARONES - FILETES - PULPO

Elige tu proteína + Elige tu estilo

PROTEÍNAS

NOTA DE LA CASA

Todos nuestros estilos están diseñados para resaltar el sabor del mar con identidad nayarita.

CAMARONES ESTILO NAYARIT (200 g)	\$259	PULPO (200 g)	\$309
FILETES “EL PESCADO BAILADO” (250 g)	\$209		

Si usted es alérgico a algún alimento o ingrediente, por favor informe a su mesero. Todos los precios incluyen IVA. Los gramajes de las proteínas se indican en crudo. Nuestros platillos se preparan al momento con ingredientes frescos. Tiempo estimado de preparación: 15 a 20 minutos. El consumo de mariscos queda bajo responsabilidad del comensal.

ESTILOS DE LA CASA

COLOMITOS

Al tradicional mojo de ajo.

MAJAHUITA

Al ajillo, chile guajillo, ajo, paprika, limón y vino blanco.

MUELLEZITTO

En salsa de cuatro picantes suaves: chile ancho, pasilla, morita y chipotle con soya.

CHACALA

Preparación de salsa diablo a base de chile guajillo, chipotle y chile de árbol.

DIABLO

En salsa de cuatro chiles picantes: chile de árbol, serrano, guajillo y habanero, con cebolla morada y ajo.

MAR Y TIERRA

Parrilla, cortes y especialidades para compartir.



Tentatuéanos



Molcajete 2 Pax

PARA COMPARTIR

TENTATUÉANOS (220 g)

\$259

Cubos de pulpo zarandeados, montados sobre dos tuétanos calientes, acompañados de tortillas de maíz, salsa martajada, cilantro y cebolla morada.

MOLCAJETE 2 PAX (370 g)

\$389

Arrachera, pechuga asada, chorizo argentino y queso panela asado, acompañados de nopales asados y cebollitas cambray, servidos con frijoles refritos.

PARRILLADA (1 kg)

\$749

Arrachera, pechuga asada, pulpo, camarón jumbo, filete, chistorra y chorizo argentino, acompañados de queso panela asado, cebollitas cambray, nopales asados y chiles serranos toreados.

PAELLA MUELLEZITTO (300 g)

\$289

Costillas de cerdo, alitas de pollo, almeja chirla, mejillón, camarón, salchicha, chistorra y jaiba con el toque especial de la casa.

Si usted es alérgico a algún alimento o ingrediente, por favor informe a su mesero. Todos los precios incluyen IVA. Los gramajes de las proteínas se indican en crudo. Nuestros platillos se preparan al momento con ingredientes frescos. Tiempo estimado de preparación: 15 a 20 minutos. El consumo de mariscos queda bajo responsabilidad del comensal.

CORTES A LA PARRILLA

Acompañados de guarnición: frijoles refritos, papas a la francesa, nopal asado y cebolla cambray con chiles toreados.

Arrachera (350 g) \$349

Picaña (350 g) \$349

Rib eye (350 g) \$349

DE LA GRANJA

PECHUGA A LA PARRILLA \$169
(250 g)

Pechuga asada acompañada con frijoles refritos, papas a la francesa, nopal asado y cebolla cambray con chiles toreados.

TACOS DE ARRACHERA \$189
(180 g)

Acompañados de cebolla cambray asada, nopal y chiles toreados.



Pechuga Empanizada

PECHUGA EMPANIZADA \$179
(250 g)

Pechuga de pollo empanizada y dorada, acompañada de papas a la francesa y ensalada de col dulce.

MENÚ KIDS

Todos los paquetes incluyen papas a la francesa, catsup y arroz.



Hamburguesa y Camarón Empanizado

FILETE EMPANIZADO \$119
(120 g)

DEDOS DE QUESO \$119
(120 g)

CAMARÓN EMPANIZADO \$119
(120 g)

HAMBURGUESA DE CARNE \$119
(100 g)

TIRAS DE POLLO \$119
(120 g)

NUGGETS \$119
(120 g)

Si usted es alérgico a algún alimento o ingrediente, por favor informe a su mesero. Todos los precios incluyen IVA. Los gramajes de las proteínas se indican en crudo. Nuestros platillos se preparan al momento con ingredientes frescos. Tiempo estimado de preparación: 15 a 20 minutos. El consumo de mariscos queda bajo responsabilidad del comensal.

EXTRAS

ARROZ CHICO \$25
(150 g)

ARROZ GRANDE \$49
(300 g)

AJO FRITO \$29
(30 g)

AGUACATE MEDIANO \$49
(80 g)

AGUACATE GRANDE \$69
(160 g)

TORTILLAS DE HARINA \$25
(4 pzas)

GUACAMOLE \$99
(180 g)

ENSALADA DE COL \$39
(120 g)

QUESO MANCHEGO \$49
(80 g)

MANGO PICADO \$29
(60 g)

POSTRES



PLÁTANOS FRITOS \$119
(200 g)

FLAN NAPOLITANO \$119
(140 g)

PASTEL INDIVIDUAL \$119
(180 g)

HELADO DEL DÍA \$119

DURAZNOS EN ALMÍBAR \$119
(160 g)

PLÁTANOS MUELLEZITTO \$199
(200 g)

Plátanos caramelizados y flameados con brandy y licor de naranja, terminados con un sutil toque de la casa.

Si usted es alérgico a algún alimento o ingrediente, por favor informe a su mesero. Todos los precios incluyen IVA. Los gramajes de las proteínas se indican en crudo. Nuestros platillos se preparan al momento con ingredientes frescos. Tiempo estimado de preparación: 15 a 20 minutos. El consumo de mariscos queda bajo responsabilidad del comensal.

CONTÁCTANOS

Muellezitto

Mar y tierra estilo Nayarit

TECÁMAC

☎ 55 7690 7828

☎ 55 2201 5730

LUNES A DOMINGO

9:00 am a 10:00 pm

*Av. Bosques del Estado de México,
Parcela 377-6, Local 2, Héroes Tecámac*

ATENCO

☎ 59 5921 8919

☎ 56 2072 8485

LUNES A DOMINGO

9:00 am a 10:00 pm

*Carr. Lechería-Los Reyes Km 29.5,
San Salvador Atenco*

OJO DE AGUA

☎ 55 9080 6110

☎ 55 1776 6116

LUNES A DOMINGO

9:00 am a 10:00 pm

*Blvd. Ojo de Agua, Mz 98, Lt 02 y 59,
C.P. 55770*

SAN CRISTÓBAL

☎ 55 9233 1777

☎ 56 1409 6606

LUNES A DOMINGO

9:00 am a 10:00 pm

*Calle Francisco I. Madero, Lt 01, Mz 01,
Zona 4, C.P. 55270*

ECATEPEC-C. DE ABASTOS

☎ 55 9099 7611

☎ 55 7395 6574

LUNES A DOMINGO

9:00 am a 7:00 pm

*Carr. Lechería-Texcoco Km 22.5,
C.P. 55065*

COACALCO

☎ 55 6302 3068

☎ 55 9300 1749

LUNES A DOMINGO

9:00 am a 10:00 pm

*Vialidad Mexiquense Sur #123 Local H y
Local I, Planta Alta, Col. San Francisco
Coacalco de Berriozábal, C.P. 55700*

✉ atencionaclientes@muellezitto.mx



MUELLEZITTO.MX