





**EL MERKADITO**  
Seafood & Club  
PLAYA DEL CARMEN - PUERTO MORELOS

### Las Tostadas

- Atún ahumado estilo pacifico y chipotle ..... \$68  
Smoked tuna pacific style with chipotle
- De callo de hacha rasurado con pepino y cebolla morada ..... \$75  
Natural scallops with cucumber and onion
- De carpaccio de pulpo ..... \$68  
Octopus carpaccio
- De carpaccio de atún aleta amarilla ..... \$68  
Yellow tail tuna carpaccio
- De salmón ahumado con soya, limón y chile serranito ..... \$75  
Smoked salmon with soy sauce, lemon and serrano chili
- Tostada de Jaiba ..... \$75  
Crab Tostada
-  Tostada de atún sellado ..... \$68  
Sealed tuna Tostada
-  Tostada de ceviche especial (camarón crudo, camarón cocido, pulpo, callo de hacha, cebolla morada, pepino, y toque de chiltepin) ..... \$75  
Special ceviche tostada (shrimp, octopus, scallops, onion, cucumber and chiltepin)
- Tostada de pâté de marlin ahumado ..... \$68




Tostada de carpaccio de atún




Cocktail de camarón

### Ceviches, Cocktails & Carpaccios

- Ceviche de camarón ..... \$195  
Shrimp ceviche
- Ceviche mixto de camarón, pulpo, pescado ..... \$210  
Mixed ceviche with shrimp, octopus and fish
- Cocktail de camarón ..... \$165  
Shrimp cocktail
- Aguachile de camarón ..... \$195  
Shrimp aguachile
-  Aguachile de lobina ..... \$180  
Lobina aguachile
- Carpaccio de atún ..... \$275  
Tuna carpaccio
- Carpaccio de pulpo ..... \$275  
Octopus carpaccio
- Carpaccio de caracol a los cítricos con aceite de oliva (Sólo temporada) ..... \$295  
White snail carpaccio marinated with citrus sauce and olive oil (Only on season)
- Carpaccio mixto ..... \$285  
Mixed carpaccio
- Tártara de atún ¡delicioso! ..... \$230  
Tuna tartara steak delicious!
- Paté de atún ahumado al chipotle morrón ..... \$185  
Tuna smoked pate chipotle peppers
- Ceviche Asia-Me, cubitos de atún y camarón marinado al limón con pepino, mango, cebollín y toque de soya picosita ..... \$235  
Asia-Me ceviche, tuna and shrimp marinated with lemon and soya sauce with cucumber and mango

Plato de mariscos para picar, trozos de pulpo, camarón entero pelado y cubos de atún (2 personas) ..... \$360  
Seafood platter to nibble, bits of octopus, shrimp peeled and whole tuna cubes (2 pax)

 Ceviche Maza (camarón cocido, camarón crudo, callo de hacha, pulpo, cebolla morada, pepino y toque de chiltepin) ..... \$245  
Maza Ceviche (shrimp, scallops, octopus, onion, cucumber and chiltepin)




Tártara de atún



Plato de mariscos para picar

### Tacos de Mariscos

Seafood tacos (ordenes de 2 tacos/ 2 tacos orders)

- De camarón tempura ..... \$90  
Shrimp tempura
- De pescado rebosado ..... \$90  
Overflowed fish
- De camarón con queso gouda ..... \$90  
Shrimp with gouda cheese
- Dorados de marlin ..... \$90  
fried Tacos stuffed with marlin style
- De pulpo al ajillo ..... \$90  
Octopus with garlic
- Tlacoyo de chicharrón castaca con pulpo al ajillo (1 pza) ..... \$95  
Crispy pork rind corn "tlacoyo" stuffed with spicy octopus (1 piece)
-  Tacos Baja, tortilla de harina con relleno de camarón al cajún, queso y aguacate ..... \$110  
Tacos Baja, flour tortilla stuffed with cajun shrimp, cheese and avocado



Tacos de camarón tempura



Tacos de camarón con queso gouda







**EL MERKADITO**  
Seafood & Club  
PLAYA DEL CARMEN - PUERTO MORELOS

**Los Pescados, Camarones y algo más**

- Salmón Jack' Daniels**  
Jack Daniels salmon ..... \$245
- Filete de pescado a la plancha, al mojo de ajo o mantequilla**  
Grilled, garlic or buttered fish filet ..... \$175
- Mejillones al vino blanco**  
Green shell mussels with white wine ..... \$170
- Steak de atún al romero, con romero fresco, aceite de oliva y ajo**  
Rosemary Tuna steak, with rosemary, garlic and olive oil ..... \$210
- Steak de robalo Merkadito**  
SeaBass steak Merkadito style ..... \$255
- Langosta al gusto**  
Lobster ..... \$1.9/Por gramo
- Camarones Roma-Mia, camarones mariposa con cubierta de queso parmesano, perejil y toque de chile de árbol con pasta**  
Roma-Mia shrimps, covered with parmesan cheese, parsley and a touch of spice with pasta..... \$270
- Camarones Thai, camarones cocinados con cítricos, ajo, mantequilla y toque de curry amarillo**  
Thai shrimps, shrimps cooked with citrus, garlic, butter and a touch of yellow curry ..... \$270
- Pulpo asado al cajún**  
Grilled octopus cajun style ..... \$270

**Pastas, Ensaladas y otros / Pastas, salads and more**

- Ensalada griega, lechugas finas, queso de cabra, tomate cherry, ajonjolí, aceitunas negras y aderezo de la casa**  
Greek salad, fine lettuces, goat cheese, cherry tomatoes, black olives, sesame dressing ..... \$135
- Ensalada César, la tradicional con pollo**  
Cesar salad, the traditional with chicken ..... \$145
- Hamburguesa Angus con queso**  
Cheeseburger angus..... \$175
- Espagueti con mejillones o camarones**  
Spaghetti with shells mussels ..... \$195
- Fetuccini con langosta**  
Fetuccini with lobster ..... \$290
- Aros de calamar**  
Squid rings ..... \$140
- Orden de guacamole**  
Order of guacamole ..... \$85
- Sopa de mariscos**  
Seafood soup ..... \$135
- Burrito de mariscos (Pulpo, camarón, calamar con queso y frijoles refritos en salsa guajillo)**  
Seafood burrito (octopus, shrimp, squid with cheese and fried beans with guajillo sauce) ..... \$185
- Croquetas de jaiba**  
Crab croquettes..... \$150

- Filete Angus Nueva York 12oz**  
New York Angus steak 12 oz ..... \$295

- Chicharrón de Rib Eye, cubos de chicharrón de Rib Eye Angus en molcajete acompañado de guacamole y salsa tamulada**  
Crackling Rib Eye, slices of crackling angus rib eye with guacamole and sauce ..... \$295

**Postres / Desserts**

- Crepas de cajeta o nutella con helado**  
Milk caramel or Nutella crepes with ice cream ..... \$90
- Helados**  
ice cream ..... \$85

\*Pregunte por nuestro postre del día  
\*Ask for the dessert of the day



Salmón Jack's



Aros de calamar



Margarita

**Margaritas & Mojitos**



**Cervezas y Refrescos**

- Beer and soft drinks
- Cerveza nacional**  
Domestic beer ..... \$45
- Cerveza importada**  
Imported beer ..... \$48
- Cerveza artesanal**  
Craft beer ..... \$75
- Refrescos y aguas frescas**  
Soft drinks and water ..... \$32
- Micheladas o Cheladas *agregar a su cerveza* ..... \$15
- Ojo Rojo *agregar a su cerveza* ..... \$25

