

ENTRADAS

BOTANA ALTOMAR

Camarón cocido, camarón curtido, callo de hacha y atún sobre una cama de ceviche de pescado (2 personas) | **\$590.00**

CROQUETAS DE JAIBA

Croquetas de jaiba con relleno cremoso sobre una cama de aguacate, ¡especialidad del chef! | **\$245.00**

EMPANADAS DE MARLÍN

Deliciosas empanadas rellenas de paté de marlín 4 pzas. | **\$240.00**

GUACAMOLE

Guacamole natural o a la mexicana con chicharrón de su elección. | Natural **\$160.00**
Atún **\$245.00** | Pulpo **\$275.00** | Ribeye **\$290.00**

SAMPLER ALTOMAR

Para probar de todo, camarones empanizados (2 pzs), pescadilla (2 pzs), camarones al coco (2 pzs), empanadas de marlín (2 pzs), croquetas de jaiba (2 pzs) y nuestro paté de marlín al centro | **\$540.00**

MOLCAJETE ALTOMAR

Nuestra versión de molcajete mar y tierra, con arrachera y camarón, acompañados de papas cantineras con chicharrón de atún y pulpo con una porción de guacamole | **\$495.00**

CAMARONES ROCA

Camarones tempura sobre una cama de lechuga con nuestra salsa especial | **\$335.00**

PAPITAS DEL GENARO

Auténticas papitas de cantina picositas para compartir, acompáñalas con chicharrón de tu elección.

Atún **\$225.00** | Pulpo **\$280.00**
Rib-eye **\$285.00** | Natural **\$150.00**

CHICHARRONES DE PESCADO

Acompañado de aros de cebolla y una porción de guacamole | **\$340.00**

AGUACHILES

CAMARÓN CURTIDO **\$290.00**

CAMARÓN COCIDO **\$300.00**

CALLO DE HACHA MAR DE CORTÉS **\$595.00**

CAMARÓN CURTIDO CON CALLO DE HACHA **\$475.00**

RIB-EYE **\$430.00**

MOLCAJETE SANTA CLARA **\$485.00**

SALSAS A ELEGIR

- Salsa Altomar 
- Verde 
- Habanero Tatemado 
- Sinaloense   
- Oro Rojo    

COCTELES

CÓCTEL MIXTO **\$260.00**

Camarón cocido, camarón curtido, pulpo, pepino, cebolla y tomate.

CÓCTEL DE CAMARÓN **\$250.00**

Camarón cocido, aguacate, cebolla y tomate.

VUELVE A LA VIDA **\$290.00**

Camarón cocido, camarón curtido, ostión, y pulpo.

(PREPARACIÓN TRADICIONAL O SINALOENSE)

CONCHAS Y ALMEJAS

CONCHA MONTADA PACÍFICO

Camarón cocido, camarón curtido, callo de almeja y callo de lobina en salsa sinaloense | **\$365.00**

CONCHA MONTADA SAN CARLOS

Callo de hacha, almeja chocolate, camarón crudo, camarón cocido y pulpo en salsa altomar | **\$470.00**

ALMEJA CHOCOLATA DEL MAR DE CORTÉS

Pieza natural **\$65.00**

Preparación especial **\$95.00**

Media docena natural **\$365.00**

ALMEJA REYNA DE BAHÍA DE KINO

Pieza natural **\$120.00**

Preparación especial **\$210.00**

CALLO DE HACHA

100gr de callo montado en su concha **\$290.00**
200gr montado en su concha **\$550.00**

OSTIÓN

Natural | 6 PZA **\$130.00** | 12 PZA **\$260.00**
Zarandeado | 6 PZA **\$145.00** | 12 PZA **\$270.00**

CEVICHE Y TORRES

CEVICHE SINALOENSE **\$395.00**

Callo de hacha, pulpo, camarón curtido, camarón cocido y callo de lobina.

CEVICHE TROPICAL **\$295.00**

Camarón cocido, callo de lobina, mango y mayonesa chiltepin.

CEVICHE TRADICIONAL **\$275.00**

Nuestra versión del tradicional ceviche de pescado.

TORRE ALTOMAR **\$495.00**

Pulpo, callo de hacha, camarón curtido, camarón cocido y atún.

TORRE SINALOENSE **\$420.00**

Camarón curtido, camarón cocido, atún y callo de lobina.

SHOT MARISQUERO 1 pza **\$68.00**

Shot percherón (150 ml) **\$68.00**
preparado con ostión, camarón, pulpo y cebollita. 6 pzas **\$265.00**



TOSTADAS

ALTOMAR

Callo de hacha, sobre una cama de jaiba, camarón cocido, pulpo, aguacate, pepino y un toque de con mayonesa de chiltepin.
\$160.00

TOSTADA PEÑASCO

Callo de hacha, mayonesa de chiltepin, salsa Altomar, aguacate | \$160.00

ATÚN

Cubos de aguacate, cubos de atún sobre una cama de aderezo de piña con habanero y salsa de Anguila. Atún curtido \$96.00

DE CEVICHE TROPICAL

Camarón cocido, pescado curtido, mango y mayonesa chiltepin | \$110.00

CAMARÓN MIXTO

Camarón curtido, camarón cocido con pepino, cebolla, cilantro y salsa altomar | \$96.00

CHICHARRÓN DE ATÚN

Cama de guacamole y chicharrón de atún marinado.
\$110.00

LA MAZATLECA

Camarón cocido, callo de lobina, mayo-chiltepin y aguachile verde de serrano | \$86.00

TOSTADA DE MARLÍN AL CHIPOTLE

Marlín cremoso al chipotle con camarón cocido, mayo-chiltepin, aguacate y ajonjolí | \$90.00

TOSTADA GUASAVEÑA

Camarón mixto con toques tropicales aderezados de un aceite de chiles secos y ajonjolí. | \$94.00

TOSTADA LA MOCHITECA

Tostada verde artesanal cubierta de un puré de betabel y camarones adobados a 4 chiles coronados con una salsa xnipec. | \$115.00

TACOS

TACO GOBERNADOR

Nuestra versión del famoso taco gobernador con queso en tortilla de maíz.
Marlín \$76.00 - 3PZAS \$220.00 | Camarón \$88.00 - 3PZAS \$260.00

TACO ZARANDEADO

Delicioso taco zarandeado con queso, en tortilla de maíz, con aderezo de la casa.
Camarón \$85.00 - 3PZAS \$240.00 | Pulpo \$110.00 - 3PZAS \$320.00

TACO DE CHILACA

Chilito relleno, envuelto en tocino. ¡Te va a encantar!
Marlín \$85.00 - 3PZAS \$240.00 | Camarón \$95.00 - 3PZAS \$270.00

TACO ESTILO BAJA

Camarón o pescado, como prefieras.
Pescado \$82.00 - 3PZAS \$240.00 | Camarón \$88.00 - 3PZAS \$260.00

ORDEN MIXTA DE TACOS

Zarandeado de camarón -Taco Estilo Baja (pescado) - Gobernador Camarón - Pulpo al Pastor | \$ 295.00

BURRO PERCHERON DE ARRACHERA CON CAMARÓN

Tradicional burro estilo Sonora relleno de camarón y arrachera con tocino, aguacate.
| \$360.00

TACO DE RIBEYE

Sabanita de Rib-Eye con queso, en tortilla de maíz | \$95.00 - 3PZAS \$280.00

TACO DE ARRACHERA

Con queso en tortilla de maíz.
\$85.00 - 3PZAS \$240.00

TACO DE PULPO AL PASTOR

Pulpo al pastor acompañado de una salsita de piña habanero | \$95.00 - 3PZAS \$280.00

ZARANDEADOS AL CARBÓN

PULPO ZARANDEADO (350 GR) \$490.00

PESCADO ENTERO | COSTO X PESO

ROBALO (100 GR) \$65.00
HUACHINANGO (100 GR) \$70.00

LONJAS

DORADO (450 GR) \$445.00
ROBALO (450 GR) \$525.00

CAMARONES AL AJILLO | DIABLA | ZARANDEADO \$395.00

CAMARONES EMPANIZADOS \$395.00

CAMARONES AL COCO \$415.00

CAMARONES ALTOMAR \$440.00

CAMARONES AL CHEFF \$450.00

PLATOS FUERTES

RIB-EYE NACIONAL (450 GR) \$495.00

RIB-EYE PRIME (450 GR) \$790.00

ARRACHERA (400 GR) \$450.00

RIB-EYE USDA PRIME (450 GR) + COLA DE LANGOSTA (300 GR) \$1,690.00

GUARNICIONES A ELEGIR (DOS POR PLATILLO)

- PURÉ DE PAPA
- ENSALADA

- MIX DE VERDURAS
- ARROZ DE LA CASA

COSTO EXTRA

- CAMARONES AL AJILLO (4 PZAS) | \$90.00
- TORITOS RELLENOS DE MARLÍN (2 PZAS) | \$90.00
- COLA DE LANGOSTA \$2.2 por GR



PLATILLOS ADICIONALES

COLA DE LANGOSTA

Acompañada de arroz cremoso y 2 chilitos rellenos de marlín | \$2.8 por gr

SALMÓN ALTOMAR

Corteza crujiente, acompañado de nuestro arroz cremoso, calabaza y tomate cherry | \$410.00

FETUCCINI ALFREDO/CHIPOTLE

Proteína a elección.
Camarón \$340.00 | Pollo \$320.00 | Salmón \$360.00

POLLO A LA NAPOLITANA

Pechuga de pollo empanizada cubierta de salsa pomodoro, gratinada con queso mozzarella y acompañada de puré de papa | \$320.00

SALMÓN ESMERALDA

Salmón al grill con vinagreta fresca de frutos tropicales, acompañado con fideos de pepino y betabeles cítricos | \$390.00

FETUCCINI AL VODKA CON CAMARONES

Fettuccini con una textura cremosa, acompañado de camarón cocinado con salsa de tomate al vodka. \$360.00

FETUCCINI FRUTI DI MARE

Tradicional fettuccini en crema al chipotle servida con salmón, pulpo y camarón | \$380.00

ENSALADA FRUTOS ROJOS

Espinaca, queso de cabra, nuez, frutos rojos y tomate cherry. Al natural o acompañada de tu proteína favorita.
Pollo \$280.00 | Salmón \$320.00 | Natural \$230.00

MENÚ INFANTIL

CHICKEN TENDERS CON PAPAS A LA FRANCESA 4 pzas. | \$125.00

DEDOS DE PESCADO CON PAPAS A LA FRANCESA 4 pzas. | \$125.00

MAC AND CHEESE \$95.00

FETUCCINI CON POLLO | \$125

ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA \$65.00

CALDOS Y CREAMAS

SOPA AZTECA DE MARISCOS
\$320.00

CALDO DE CAMARÓN
\$270.00

SOPA DE MARISCOS
\$290.00

POZOLE DE MARISCOS
\$285.00

POSTRES

MOUSSE DE LIMÓN Delicioso mousse de limón sobre galleta, coronado con un toque de fresa. \$140.00

COOKIE CHIP Galleta con chispas de chocolate rellena de nutella, acompañada de helado de vainilla. \$165.00

CHESSECAKE DE MANGO Tradicional chessecake estilo New York coronado con mermelada de mango. \$160.00

MOSTACHÓN DE FRESA Deliciosa base de galleta con nuez, relleno de queso crema dulce y fresas. \$165.00

BEBIDAS

AGUA NATURAL	\$38.00	LIMONADA NATURAL DE FRESA	\$66.00
REFRESCO DE LATA	\$38.00	LIMONADA NATURAL DE MANGO	\$62.00
CAFÉ AMERICANO	\$46.00	LIMONADA NATURAL DE PEPINO	\$62.00
AGUA MINERAL	\$46.00	LIMONADA MINERAL	\$64.00
LIMONADA NATURAL	\$58.00	LIMONADA MINERAL DE FRESA	\$68.00
		LIMONADA MINERAL DE MANGO	\$76.00



CERVEZA

PACÍFICO CLARA	\$58.00
PACÍFICO SUAVE	\$58.00
MICHELOB ULTRA	\$58.00
MODELO ESPECIAL	\$58.00
VICTORIA	\$58.00
CORONA	\$58.00
AMSTEL ULTRA	\$58.00
BOHEMIA CLARA	\$56.00
BOHEMIA OSCURA	\$56.00
XX LAGUER	\$54.00
NEGRA MODELO	\$64.00
DARK IPA	\$90.00
CERVEZA CREMOSA, COMBINACIÓN DE SABORES INTENSOS CON RETORNO AHUMADO.	

INDIO	\$48.00
TECATE LIGHT	\$54.00
CARTA BLANCA	\$52.00
BLONDE ALE	\$90.00
CERVEZA FRESCA LIGERA EN SU CATEGORÍA, TONO CÍTRICO.	

CAGUAMAS

ULTRA	\$145.00
PACIFICO	\$145.00
MODELO ESPECIAL	\$145.00
HIGH LIFE	\$145.00

MIXOLOGÍA

MICHELADA TRADICIONAL SALSAS, CLAMATO, JUGO DE LIMÓN.	\$65.00
MICHELADA OYSTER SALSAS NEGRAS, CLAMATO, JUGO DE LIMÓN, PEPINO EN CUADROS.	\$55.00
MICHELADA ALTOMAR CARNE SECA, SALSAS NEGRAS, LIMÓN, CLAMATO, CAMARÓN PICADO, PULPO PICADO.	\$110.00
MARGARITAS ALTOMAR (FRESA, MANGO, LIMÓN) TEQUILA, JARABE NATURAL, LIMÓN.	\$140.00
ALMA NEGRA TEQUILA GRAN MALO, JARABE NATURAL, JUGO DE PIÑA, LIMÓN, AGUA MINERAL.	\$160.00
YAQUI MEZCALITO LIMÓN, MIEL DE AGAVE, MEZCAL SONORENSE, LICOR ANCHO REYES.	\$150.00
LEAL MEZCALITA BLUEBERRY, LIMÓN AMARILLO, MEZCAL, CURACAO AZUL.	\$140.00
MEZCALITA FRUTOS ROJOS FRUTOS ROJOS, MIEL DE AGAVE, LIMÓN, MEZCAL.	\$160.00
MEZCALITA JAMAICA JAMAICA, LIMÓN, MIEL DE AGAVE, MEZCAL.	\$150.00
MEZCALITA MARACUYA LIMÓN, MIEL DE AGAVE, PULPA MARACUYA, CONTROY, MEZCAL.	\$150.00
MEZCALITA DE SANDIA MEZCAL, LICOR DE SANDIA, JARABE NATURAL Y LIMÓN.	\$140.00
FRUTOS ROJOS GIN GINEBRA, AGUA TÓNICA, FRUTOS ROJOS.	\$150.00
CITRUS GIN GINEBRA, AGUA TÓNICA, RODAJAS DE LIMÓN AMARILLO Y LIMÓN REAL.	\$140.00

MOJITO RON, JARABE NATURAL, LIMÓN, MENTA.	\$130.00
PIÑA COLADA JARABE DE PIÑA COLADA, RON.	\$140.00
SWEET MARGARITA TEQUILA, JARABE NATURAL, MIEL DE AGAVE Y LIMÓN.	\$125.00
MAI TAI RON AÑEJO, AMARETO, LIMÓN, JARABE NATURAL.	\$150.00
BLUE OCEAN MALIBÚ COCO, FRANGELICO, CURACAO AZUL, JUGO DE PIÑA.	\$150.00
AMARETTO SOUR AMARETTO, CONTROY, LIMÓN AMARILLO, JARABE NATURAL.	\$135.00
CLERICOT TINTO/ROSADO VINO TINTO O VINO ROSADO, FRUTA NATURAL, UN TOQUE DE NARANJA Y LIMÓN.	\$140.00
CARAJILLO CAFÉ INTENSO, CAFÉ LIGERO, LICOR 43.	\$140.00
GINGER GIN GINEBRA, UN TOQUE DE JENGIBRE, LIMÓN AMARILLO, FRESA, AGUA MINERAL.	\$145.00
TROPICAL SPRITZ LICOR DE MELÓN, MALIBU DE COCO, JUGO DE PIÑA Y VINO ESPUMOSO.	\$150.00
APEROL SPRITZ MIMOSA VINO ESPUMOSO, APEROL SPRITZ, JUGO DE NARANJA, JARABE NATURAL, UN TOQUE DE AGUA MINERAL Y SPRITE.	\$150.00
TOPO CHICO HARD SELTZER	
TOPO CHICO TEQUILA-LIMÓN	\$60.00
TOPO CHICO MARGARITA FRESA-JAMAICA	\$60.00
TOPO CHICO MARGARITA SIGNATURE	\$60.00
TOPO CHICO FRESA-GUAYABA	\$60.00

