La Tuga

Latugavhsa | La Tuga | Servicio a Domicilio: 993 111 6343

Latugavhsa La Tuga

MIXOLOGIA

MULA DE CANTERA

Ginebra, jugo de naranja agria, jarabe natural, romero fresco y ginger ale.

$185

MEZCALITA TROPICAL

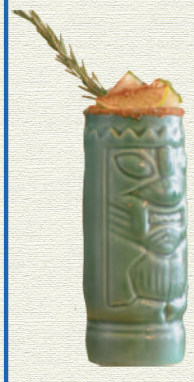
Mezcal, jarabe natural, jugo de limón, jugo de mango, concentrado de maracuyá y sal de chapulín.

$195

TUKA TITI

Ron, mezcal, syrup de jamaica especiado, jugo de piña, jugo de naranja y jugo de limón.

$195



CLAMATADA DE LA CASA

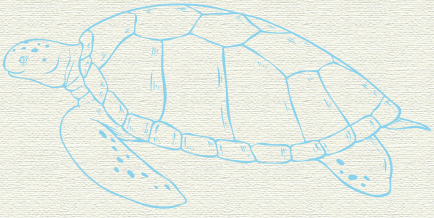
Mezcal, jugo de limón, petróleo, Clamato y un toque de cerveza.

$215

CHELADA LA TUGA

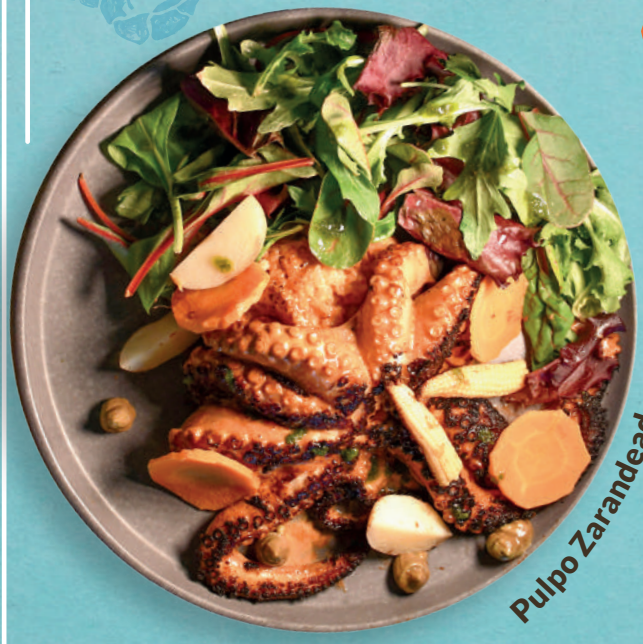
Tequila, jugo de limón, jarabe natural y un toque de cerveza.

$195



Latugavhsa La Tuga

LAS ESPECIALIDADES



Pulpo Zarandeado

Camarón pa´pelar $175
Camarones acompañados de salsa la Tuga.

Atún del Rico $168
Tataki de atún marinado en una mezcla de salsas, sazonado con especias.

Filete Sellado $238
Filete de pescado con mantequilla y ajo, acompañado de ensalada y mix de verduras.
Con camarones +$40

Tiradito de Salmón $288
Tataki de salmón en una mezcla de salsas, sazonado con especias.

Filete Zarandeado $299
Filete de pescado con camarones aderezado en pasta zarandeada, acompañado de ensalada y mix de verduras.

Pulpo Zarandeado $498
Pulpo aderezado en pasta zarandeada, acompañado de ensalada y mix de verduras.

ANTOJITOS

Flautas de Marlín $103
Flautas de marlín guisado, (5 pzas) aderezada con crema y queso, en un fondo de marisco.

Panuchos de Marlín $140
Panuchos de frijol con marlín guisado (3 pzas) y acompañado de ensalada de col.

Carnitas de Atún $160
Tacos de tortilla de maíz (2 pzas) con carnitas de atún, aguacate y cebolla en julianas, acompañado de pico de gallo.

Albóndigas de Camarón $237
Albóndigas de camarón sobre un caldo de mariscos, acompañado de arroz y mix de verduras.

POSTRES

Chocotuga

Chocotuga $124
Volcán de chocolate acompañado de helado y frutos rojos.

Crepa $140
Crepa rellena de queso crema con un toque de culis de frutos rojos.

EXTRAS

Tostones de plátano $32
Tostada Crujiente de plátano verde.

Frijoles puercos $65
Granos de frijol machacado guisado con manteca.

Papas a la francesa $54

PARA NIÑOS

Nuggets de pollo $111
5 piezas de nuggets, acompañados de una orden de papas a la francesa (200 g.)

Palitos de pescado $111
5 piezas de palitos de pescado, acompañados de una orden de papas a la francesa (200 g.)

Dedos de queso $85
5 piezas

Precios sujetos a cambios sin previo aviso.

Latugavhsa La Tuga

Ceviche Tachina

CEVICHES

Ceviche Tachina $179
Ceviche de camarón y pescado, combinado con trocitos de mango, salsa marisquera, ajonjolí y una pizca de tajín, acompañado de tostones de plátano.

Ceviche Mitotero $249
Ceviche de pescado, combinado con pulpo, camarón cocido, pepino y cebolla, bañado en salsa de la Tuga, servido con dos tostadas de maíz.

La Perrona *para compartir* $399
Torre de mariscos que combina atún macerado, pulpo cocido, ceviche de pescado, camarón cocido, pepino y cebolla, servido con salsa de la Tuga y coronado con un abanico de aguacate.

La Perrita $199
Lo mismo pero más chiquita.

Mariscada $280
Pulpo, camarón cocido, pepino y cebolla, bañado en salsa de la Tuga con un abanico de aguacate, servido con dos tostadas de maíz.

Aguachile de Camarón

Costra de Camarón

COSTRAS DE QUESO

Costra de queso, rellena de la proteína de tu preferencia, aderezado con cremoso de aguacate, acompañada de una tortilla de harina y ensalada.

De Camarón $113

De Marlín $119

Mixta $129

Tacoketo *(3 pzas)* $215
Atún marinado en salsa marisquera, servido sobre una crujiente costra de queso asadero con un topping de aguacate, acompañado de pico de gallo.

LOS AGUACHILES

Base de la proteína de tu elección, macerado en jugo de limón con salsa marisquera, pimienta y sal de mar, acompañado de pepino, cebolla morada y un toque picante.

De Camarón $205

De Pescado $180

De Camarón y Pescado $235

De Camarón y pulpo $320

Mixto $285

Montaditos de Atún *(2 pzas)* $210
Atún marinado con salsa marisquera y aceite de oliva especiado, servido sobre tostadas, acompañado de trocitos de mango fresco.

Latugavhsa La Tuga

COCTELERIA

MOJITO
Ron, jugo de limón, jarabe natural, hierbabuena y agua mineral.

$125

CARAJILLO
Licor 43 y café espresso

$125

PALOMA
Tequila, jugo de limón, jarabe natural, jugo de toronja natural, sal y hielo.

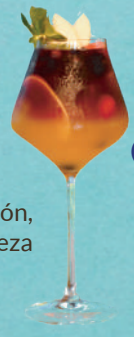
$135

PIÑA COLADA
Ron, jugo de piña, crema de coco, leche evaporada, jarabe natural y un toque de canela.

$135

BULL
Ron, jugo de limón, jarabe natural, cerveza Negra y hielo.

$165



CLERICOT
Vino tinto, jugo de limón, jarabe natural, jugo de naranja y un toque de agua mineral.

$175

GIN DE FRUTOS ROJOS
Ginebra, fresa en rebanadas, zarzamora, blueberry, rodaja de limón y un toque de agua tónica.

$175

GIN MACERADO
Ginebra, frambuesa, jugo de limón, jarabe natural y un toque de agua tónica.

$185

BEBIDAS

Refrescos	(355ml)	$34
Agua Mineral	(355ml)	$27
Agua Natural	(500ml)	$27
Aguas Frescas	(500ml)	$30
Limonada Nat. o Mineral		$59
Suero Mineral		$49
Café Americano		$40
Cappuccino		$45

CERVEZAS

Corona	$44	**Modelo Especial**	$47
Victoria	$44	**Negra Modelo**	$47
Pacífico Suave	$44	**Ultra Michelob**	$52
Pacífico Clara	$44	**Stella Artrois**	$52

Latugavhsa La Tuga

LICORES

TEQUILA

	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
Tradicional Reposado	$80	$950 (750ml)	Don Julio 70	$190	$2,190 (700ml)
Tradicional Reposado Cristalino	$130	$1,320 (750ml)	Don Julio Añejo	$200	$2,700 (700ml)
Maestro Dobel	$160	$1,600 (700ml)	1800 Cristalino	$170	$1,800 (700ml)

MEZCAL

	COPA	BOTELLA
400 conejos (Espadin joven)	$120	$1,500 (750ml)
Ojo de tigre (Espadin joven)	$140	$1,600 (750ml)
Montelobos (Espadin joven)	$170	$1,700 (750ml)

WHISKY

	COPA	BOTELLA
Buchanans 12	$129	$1,950 (750ml)
Etiqueta Negra	$133	$2,300 (750ml)
Black and white	$80	$750 (700ml)

VINOS

	COPA	BOTELLA
TINTO		
El circo Funambulista	$65	$600 (750ml)
Concha y toro Selección	$55	$350 (750ml)
BLANCO		
L.A Cetto blanc	$65	$600 (750ml)
Concha y toro Casillero del Diablo	$70	$700 (750ml)

RON

	COPA	BOTELLA
Bacardi	$75	$750 (750ml)
Zacapa 23	$185	$2,640 (750ml)
Havana 7	$100	$1,000 (700ml)
Boré Reserva	$175	$2,300 (750ml)
Boré Jovén	$125	$950 (750ml)
Boré Maduro	$145	$1,500 (750ml)

VODKA

	COPA	BOTELLA
Stoli	$90	$900 (750ml)
Smirnoff	$80	$800 (750ml)
Absolut	$85	$850 (750ml)

DIGESTIVOS

Licor 43	$89
Baileys	$72
Anís Chinchón	$60
Anís Sambuca	$78

BRANDY

	COPA	BOTELLA
Torres 10	$75	$700 (750ml)

Latugavhsa La Tuga

Taco Qlón

LOS TACOS

Taco de Pescado $57
Pescado capeado acompañado con ensalada de col, sobre una tortilla de maíz hecha a mano.

Taco de Camarón $67
Camarón capeado acompañado con ensalada de col, sobre una tortilla de maíz hecha a mano.

Taco Patrón $72
Camarón capeado, aderezado con mayochipotle, y queso asadero en tortilla de harina, con topping de aguacate.

Taco Culichi $84
Camarón y pulpo a la plancha salteados con mantequilla, cebolla caramelizada, salsa marisquera, aceite de oliva y pimienta.

Taco Qlón $94
Pulpo salteado en salsa marisquera, con machaca, cebolla, frijoles y queso asadero sobre una tortilla de maíz semi dorada, acompañado con pico de gallo.

Chile relleno de Marlín $75
Chile Xcatic capeado relleno de marlín guisado, con ensalada de col, sobre una tortilla de maíz y aderezado con cremoso de aguacate.

SOBRE TORTILLA

Quesadilla de Camarón $72
Camarón guisado con cebolla, tomate y pimienta, acompañado de queso asadero en tortilla de maíz hecha a mano, aderezado con cremoso de aguacate y ajonjolí.

Quesadilla de Marlín $80
Marlín guisado con cebolla, tomate y pimienta, acompañado de queso asadero en tortilla de maíz hecha a mano, aderezado con cremoso de aguacate y ajonjolí.

Tostada de Pescado $60
Ceviche de pescado sobre una tostada de maíz, con rodajas de aguacate.

Tostada de Camarón $65
Ceviche de camarón sobre una tostada de maíz, con rodajas de aguacate.

Las Comadres *(3 pzas)* $178
Quesadillas rellenas de queso asadero y camarón salteado con especias y queso crema, aderezado con chipotle.

Tuga de Camarón $119
Sincronizada de maíz, rellena de camarón guisado y queso asadero, bañado en salsa de frijoles puercos y aderezado con cremoso de aguacate, ajonjolí y queso doble crema.

Tuga de Marlín $139
Sincronizada de maíz, rellena de marlín guisado y queso asadero, bañado en salsa de frijoles puercos y aderezado de cremoso de aguacate, ajonjolí y queso doble crema.

Tuga Especial Mixta $160
¿Tienes más hambre? Sincronizada de maíz, rellena de marlín guisado, camarón guisado y queso asadero, bañado en salsa de frijoles puercos y aderezado de cremoso de aguacate, ajonjolí y queso doble crema.

Chimichanga $83
Tortilla de harina frita, rellena de pulpo y camarón cocido, aderezado con mayochipotle y salsa de tamarindo acompañado de ensalada de col.

Burritos de Machaca $115
Tortilla de harina rellena de machaca, acompañado de frijoles puercos.

Burritos de Chilorio $120
Tortilla de harina rellena de chilorio, acompañada de frijoles puercos.

Burritos Mar y tierra $132
Tortilla de harina rellena de camarón guisado mezclado con machaca, acompañado de frijoles puercos.

La Tuga

Latugavhsa La Tuga Servicio a Domicilio: 993 111 6343