

Clublagartos.mx

CLUB



MENÚ

## Ceviche de Sierra



# Entradas Frías

## Pulpo para Picar

El más suave y fresco pulpo de nuestras costas, aderezado con cebolla blanca y pepinos recién cortados. ¡Una irresistible marejada de sabor en su paladar!

## Callo de Hacha

La joya del mar en su máxima expresión: callo de hacha fresco, marinado al instante con cítricos, cebolla, y pepino. Una botana sublime.

## Camarón para Picar

Camarón cocido a la perfección, jugoso y tierno, mezclado con crujiente pepino y cebolla, y un toque vibrante de limón. Frescura que enamora.

## Camarón Aguachile

Vibrante camarón crudo bañado en nuestra explosiva salsa picosita de la casa, coronado con rodajas de pepino y cebolla. ¡Una maravilla sinaloense de sabor!

## Ceviche Especial

Un trío de texturas y sabores: mix de camarón crudo, cocido y pulpo, envuelto en un clamato intenso, chiltepín ardiente y aguacate cremoso.

## Ceviche de Pulpo

La esencia del mar en un plato: pulpo fresco y tierno, curtido con nuestro tradicional clamato y el toque mágico del chiltepín.

## Ceviche Verde

Delicada curvina fresca bañada en el elixir de la casa: salsa verde secreta, aceite de oliva, aceitunas y un manto de aguacate. Una creación elegante.

## Cóctel de Camarón

El tradicional y reconfortante sabor de Sinaloa: camarón cocido, jugoso y en su punto, inmerso en una salsa coctelera que evoca la costa.

CLUB  
**LAGARTOS**



Ceviche Peruano

# Entradas Frías

## Ceviche al Olivo

Con el distintivo Sello de Oro

**de la Casa:** Camarón fresco en un suave maridaje de aceite de oliva, aceituna y la sedosidad del aguacate. Sofisticación marina.

## Ceviche de Sierra

Tres crujientes tostadas con ceviche de sierra, delicadamente coronadas con aguacate y un hilo de nuestra poderosa salsa macha. Un clásico Mazatleco.

## Ceviche de Camarón

Nuestro clásico sinaloense: camarón fresco marinado en limón, una explosión de sabor que es el alma de la gastronomía de la costa.

## Ceviche Tizne

¡El tan pedido de la carta! Exótico ceviche de camarón crudo, con un atrevido toque de mango y pepino, bañado en salsa de ceniza y mango. Coronando: aguacate.

## Ceviche Peruano

Viaje directo a Perú con cubos de róbalo fresco, cebolla, cilantro y un picor elegante de chile habanero, bañado en la vigorizante leche de tigre. Acompañado de camote frito y maíz canchita.

## Cóctel MT

Un cóctel audaz y combinado: camarón crudo y cocido, potenciado con clamato y la vivacidad del chile serrano. Doble textura, doble placer.



Ceviche al Olivo

CLUB  
**LAGARTOS**



Ceviche Tizne

# Entradas Frías

## Sashimi Atún

Finísimas láminas de atún fresco, con un toque de ajonjolí, la frescura del chile serrano y cebollitas crujientes, todo realizado por nuestra salsa secreta de la casa.

## Sashimi Salmón

Suaves y delicadas láminas de salmón fresco, cubiertas con ajonjolí, un toque de serrano, cebollitas fritas y la salsa especial de la casa. Un bocado escandinavo-oriental.

## Atún Lagartos

Jugosos cubos de atún fresco y la cremosidad del aguacate, hábilmente aderezados con una vinagreta de sésamo con carácter.

## Atún Maracuyá

Cuadritos de atún fresco y aguacate, con julianas de pepino, inmersos en una exótica y dulce salsa tropical de maracuyá. Un sabor paradisiaco.

Atún Maracuyá



# Entradas Calientes

## Chistorra con Queso

Deliciosa chistorra de sabor intenso, acompañada de cubos de queso que se funden en la boca. Un clásico español irresistible.

## Camarones Cucaracha

Botana crujiente y adictiva: camarón con cáscara frito a la perfección, bañado en nuestra salsa especial de la casa. El sabor de la fiesta.

## Pulpo Cucaracha

Trozos de pulpo crujientes por fuera y tiernos por dentro, sazonados con nuestra salsa secreta. Un bocado que rompe esquemas.

## Queso Fundido

El elixir derretido: queso suave fundido en plato de hierro al fuego, listo para ser acompañado y deleitar. Pide tus complementos.

## Tuétanos con Mochomo

Lujosos tuétanos cocinados al grill, coronados con hebras de mochomos de cabrería, guacamole rústico, salsa tatemada, esquite y tortillas de maíz azul. ¡Una experiencia para untar y disfrutar!

## Orden de Mollejas

Tiernas mollejas cocinadas a fuego lento, servidas con una quesadilla doble de maíz y nuestros inigualables frijoles veneno. Un deleite cárneo.

## Mochomos de Cabrería

Finas hebras de carne seca de cabrería y cebollas fritas. Simplemente perfectos para taquear y compartir.

## Queso Fundido



## Tuétanos con Mochomo





Encostrado  
de Cabrería

## La Taquiza

### Salmón Caramelo

Taco en costra de queso crujiente, relleno de salmón en salsa agrodulce caramelito-habanero, con mix de lechugas y cebollitas curtidas. Explosión gourmet.

### Pork Belly

Suavecitos panecillos rellenos de panceta de cerdo cocinada lentamente, bañada en un atrevido chutney de piña y habanero. Con topping de pepino y cebollita.

### Encostrado de Cabrería

¡El favorito de nuestros clientes! Costra de queso dorada y crujiente, rellena de jugosa cabrería marinada, guacamole rústico y salsa morita, con el toque final de cebollita curtida.

### Tacos de Lengua

Tierna lengua cocinada a fuego lento hasta derretirse, con el toque tradicional de cilantro, cebollita y nuestra salsa picosita. Un manjar tradicional.

### Tacos de Chamorro

Cinco sublimes tacos de tortilla azul, rellenos del chamorro adobado y cocinado por 8 horas. Suavidad y sabor inigualables.

### Mixta de Cabrería

La combinación perfecta: quesadilla de harina rellena de jugosa cabrería picada. Simple y delicioso.

CLUB  
  
**LAGARTOS**

Sándwich  
de Short Rib





### Caña Arriera

## Carnes y Cortes

### Cabrería Grill

Jugoso y tierno corte de cabrería al grill a su gusto, acompañado de crujientes papas a la francesa, cebolla y chiles asados. La esencia del buen corte.

### Medallón de Cabrería

Elegante medallón cocinado al término perfecto, acompañado de delicadas papas cambray y espárragos frescos. Distinción en cada bocado.

### Caña Arriera

**Con el distintivo Sello de Oro de la casa:** Un imponente corte al grill (1kg), con crujientes chips de papa y nuestro inigualable aceite arriero. Para los amantes de la carne.

### Cabrería

Corte extendido y de sabor profundo, servido con la guarnición perfecta de papas cambray y espárragos.

CLUB  
**LAGARTOS**

Chicharrón  
de Rib Eye





Rib Eye  
Prime

## Carnes y Cortes

### Sándwich de Short Rib

Hecho con pan de masa madre, relleno de costilla de res cocinada por 6 horas, queso maduro y cebollas caramelizadas. ¡Un placer culposo!

### Hamburguesa de Cabrería

Carne molida de Cabrería (180 gr) en pan brioche artesanal, tocino, cebollas confitadas, lechuga italiana, aderezo de la casa y papas a la francesa naturales. La hamburguesa de alta cocina.

### New York Prime

El clásico por excelencia. Corte New York al término de su preferencia, con espárragos y papitas cambray. Elegancia y sabor.

### Rib Eye Prime

Corte marmoleado y jugoso, cocinado a su gusto, con espárragos y papitas cambray. El favorito de los conocedores.

### Picaña

Espectacular corte entero de picaña, acompañado de queso fundido con pimientos y chistorra, papas bravas y aliñado con salsa chimichurri. Pida su término favorito.



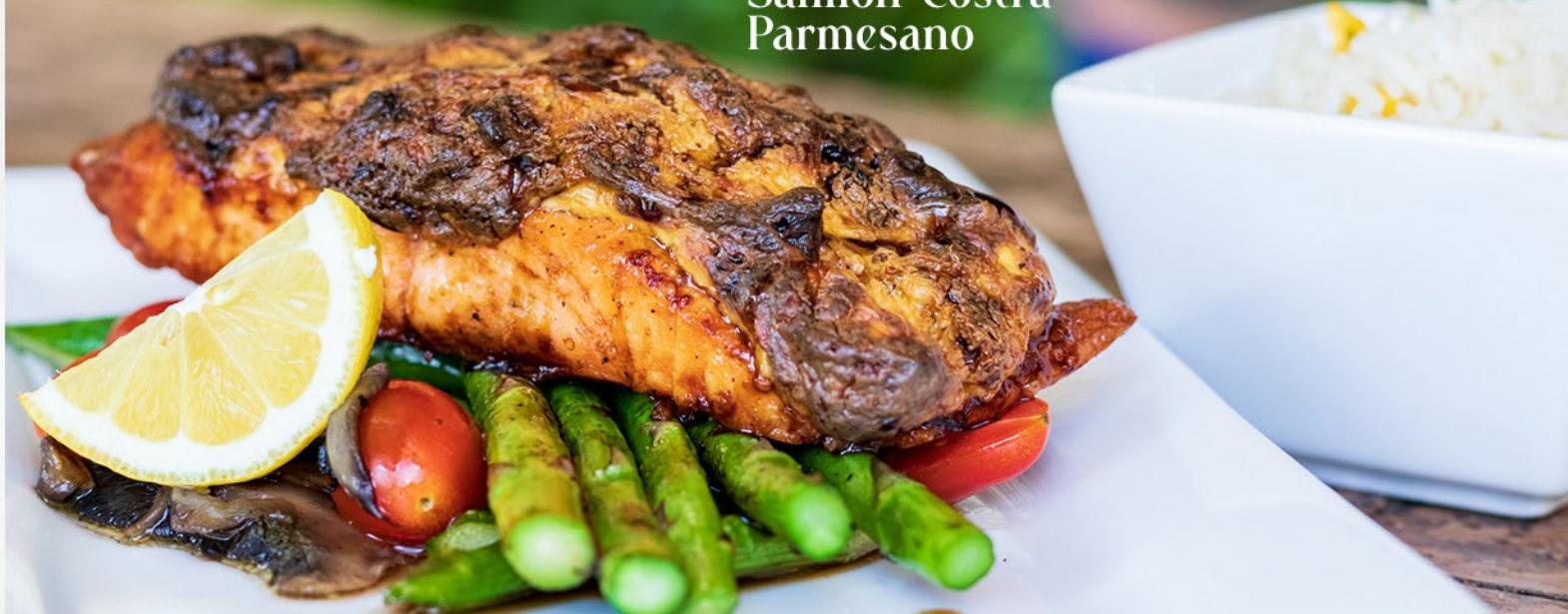
Picaña



Hamburguesa  
de Cabrería



## Salmón Costra Parmesano



# Del Mar

## Filete de Pescado en Costra Parmesano

Filete de Pescado en Costra Parmesano: Róbalo tierno y jugoso en crujiente costra de parmesano y tomate deshidratado, con verduras salteadas y arroz blanco.

## Filete de Pescado Zarandeado

Róbalo al grill, bañado en el aderezo especial de la casa, servido con verduras salteadas y arroz. El sabor auténtico sinaloense.

## Filete de Pescado Culichi

Suave róbalo en cremosa salsa de poblano gratinada, un platillo icónico culichi. Acompañado de verduras salteadas y arroz blanco.

## Salmón en Costra Parmesano

Salmón tierno cocinado al término a su gusto, cubierto con una crujiente costra de parmesano. Acompañado de verduras salteadas y arroz.

## Salmón Enamorado

Filete de salmón glaseado en salsas negras y un toque de cilantro, servido con ensalada y arroz blanco. Sabor dulce y profundo.

## Salmón al Limón

Filete de salmón a la plancha con una refrescante salsa de limón real, servido sobre un exquisito risotto cremoso al parmesano.

## Pulpo al Grill

Pulpo entero, tierno y doradito, con un atrevido aderezo de guajillo y cilantro. Acompañado de ensalada y arroz.

## Camarones Roca



# Del Mar

## Salmón a la Plancha

Salmón cocinado a la plancha al término de su gusto, acompañado de verduras salteadas y arroz blanco. Sencillez y calidad.

## Pulpo Enamorado

Tierno pulpo salteado en nuestro aderezo especial de la casa, con verduras salteadas y arroz blanco.

## Pulpo al Ajillo

Pulpo salteado en una fragante mezcla de ajo y guajillo, acompañado de verduras salteadas y arroz blanco. Un clásico vibrante.

## Camarones Cuchupetas

Un legendario clásico mazatleco. Camarones gigantes a la parrilla con un aderezo intenso de chiltepín. Sabor legendario.

## Chicharrones de Pescado

Cubos crujientes de róbalo frito a la perfección. La botana marina irresistible.

## Camarones Roca

Camarones fritos hasta el punto crujiente, bañados en un aderezo picoso con toques cremosos. Un favorito adictivo.

## Camarones Rancheros

Camarones cocinados a la mexicana, con el sabor vibrante de verduras salteadas. Tradición y frescura.

## Camarones Empanizados

Camarones crujientes por fuera y jugosos por dentro, acompañados de verduras salteadas y arroz blanco.

## Camarones al Mojo

Camarones salteados en una rica y fragante salsa de ajo. Servidos con verduras salteadas y arroz blanco.

## Camarones Culichi

Camarones en cremosa salsa de poblano y gratinados. Servidos con verduras salteadas y arroz blanco.

Salmón al Limón



# Ensaladas

# Sopas y Cremas

## Ensalada Griega

Frescos cubos de tomate, cebolla, pepino, aceitunas negras y queso feta, aderezados con una vibrante vinagreta de limón. Sabor mediterráneo.

## Ensalada Francesa

Sofisticada mezcla de arúgula y espinacas, con queso de cabra, dulce até de membrillo, arándanos secos y una sutil reducción de balsámico.

## Ensalada de Arúgula

Frescura pura con el intenso sabor de jamón serrano, nuez, queso parmesano y pera, aliñada con aceite de olivo. Equilibrio de sabores.

## Ensalada Verona

Vibrante mezcla de espinaca y arúgula, fresas, manzana verde, queso de cabra, nueces garapiñadas y una vinagreta balsámica. Dulce y ácida.



Ensalada  
de Arúgula

## Sopa de Tortilla

Caldo tradicional de res con tiras de tortilla frita crujiente, queso y el toque cremoso del aguacate. El alma de México.

## Sopa de Almeja Gratinada

Ligera y cremosa sopa de almeja y papa, gratinada a la perfección. Un abrazo cálido para el paladar.



Sopa  
de Tortilla

CLUB  
**LAGARTOS**



Ñioqui  
Culichi

# Side Orders

## Orden de Queso Panela a la Plancha

Suave queso panela cocinado al grill hasta su punto dorado. Perfecto como acompañamiento ligero.

## Verduras Salteadas

Tiernos espárragos, champiñones y tomates cherry salteados en mantequilla. Frescura y sabor para equilibrar.

## Guacamole

El clásico mexicano: aguacate cremoso con cebolla, tomate y un toque de aceite de oliva. ¡Perfecto para cualquier platillo!

## Frijol Veneno

Deliciosos frijoles refritos con ese toque picoso que los hacen los favoritos de Lagartos. ¡No puede faltar!

## Champiñones Parmesanos

Champiñones inmersos en una cremosa salsa de queso parmesano y vino blanco. Una guarnición elegante.

## Tomates Balsámicos

Tomates cherry sellados al grill con arugula fresca, aderezados con una reducción de vinagreta balsámica.

## Papas Trufadas

Crujientes papas fritas aliñadas en el lujoso aceite de trufa y parmesano. Acompañados de un cremoso aderezo de trufa. ¡Irresistibles!

## Orden de Elotes Amarillos

Tierno maíz dulce al vapor. Un acompañante simple, dulce y reconfortante.

# Pastas

## Espagueti Náutico

Pasta al dente con cremosa salsa náutica y camarones frescos salteados. Un sabor a mar inolvidable.

## Ñoqui Culichi

Suave pasta de papa (*gnocchi*) en una cremosa salsa de poblano, con cubos de salmón y el sabor salado del queso feta. Fusión deliciosa.

## Pasta Alfredo

Cremosa y deliciosa pasta bañada en salsa blanca, coronada con crujientes trozos de tocino y perejil fresco. Confort y sabor.

## Sticky Toffe Puding



## Volcán de Dulce de Leche



# Postres

## Sticky Toffe Puding

Suave, esponjoso y tibio bizcocho de dátil, bañado en arequipe y acompañado de helado de vainilla. Una indulgencia británica.

## Brownies con Nieve de Vainilla

Pastelito de chocolate con corteza crujiente e interior denso y caliente, acompañado de cremosa nieve de vainilla, coronado con jarabe de chocolate. El final perfecto.

## Volcán de Dulce de Leche

Panquesito tibio con un corazón de dulce de leche semi líquido que se derrama, acompañado de cremosa nieve de vainilla. Una erupción de sabor.

## Pay de Cajeta

Sin duda el postre favorito de Lagartos: Pay cremoso relleno con rodajas de plátano y dulce de leche coronado con un toque de cajeta. Una explosión de sabor mexicano.

## Nieve de Vainilla

Esencia pura de vainilla en una cremosa nieve artesanal. Simple, fresco y delicioso.

### Brownie con Nieve de Vainilla



### Pay de Cajeta



C L U B



[Clublagartos.mx](http://Clublagartos.mx)