

Clublagartos.mx

C L U B



LAGARTOS

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 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 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 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 realzado 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 paradisíaco.

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 cárnico.

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 agri dulce caramelo-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 (1 kg), 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.

Picana

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



Picana

CLUB
LAGARTOS

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 róballo 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 picosito 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

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 ate 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

Sopas y Cremas

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 picosito 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 arúgula 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.

Ñioqui 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