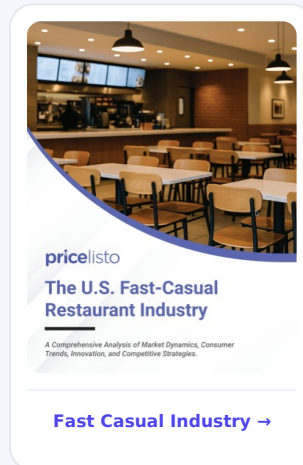




Beto's Restaurante - Avante (SV)

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Pizzas Thin	
ITEM	PRICE
Camarones / Shrimp Pizza (Personal)	\$8.75
Camarones / Shrimp Pizza (Mediana)	\$13.75
Camarones / Shrimp Pizza (Grande)	\$15.75
Jamón y Salami/ Ham and Salami Pizza (Personal)	\$7.75
Jamón y Salami/ Ham and Salami Pizza (Mediana)	\$11.75
Jamón y Salami/ Ham and Salami Pizza (Grande)	\$13.75
Pizza con Aceite de Trufa/ Truffle Pizza (Personal)	\$8.75
Pizza con Aceite de Trufa/ Truffle Pizza (Mediana)	\$13.75
Pizza con Aceite de Trufa/ Truffle Pizza (Grande)	\$15.75
Especial / Jose's Special Pizza (Personal) Tomate, jamón, salami, camarón, cebolla, champiñón y pimientos.	\$8.75
Especial / Jose's Special Pizza (Mediana) Tomate, jamón, salami, camarón, cebolla, champiñón y pimientos.	\$13.75
Especial / Jose's Special Pizza (Grande) Tomate, jamón, salami, camarón, cebolla, champiñón y pimientos.	\$15.75
Loroco / Loroco Pizza (Personal)	\$7.75
Loroco / Loroco Pizza (Mediana)	\$11.75
Loroco / Loroco Pizza (Grande)	\$13.75
Mixta con Loroco/ Mixed Loroco Pizza Loroco, Salami and Ham (Personal)	\$7.75
Mixta con Loroco/ Mixed Loroco Pizza Loroco, Salami and Ham (Mediana)	\$11.75
Mixta con Loroco/ Mixed Loroco Pizza Loroco, Salami and Ham (Grande)	\$13.75
Chile y Cebolla / Bell Pepper and Onion Pizza (Personal)	\$7.75
Chile y Cebolla / Bell Pepper and Onion Pizza (Mediana)	\$11.75
Chile y Cebolla / Bell Pepper and Onion Pizza (Grande)	\$13.75
Hongos/ Mushroom Pizza (Personal)	\$7.75
Hongos/ Mushroom Pizza (Mediana)	\$11.75
Hongos/ Mushroom Pizza (Grande)	\$13.75
Jose's / Jose's Pizza (Personal)	\$8.75
Jose's / Jose's Pizza (Mediana)	\$13.75
Jose's / Jose's Pizza (Grande)	\$15.75
Jamón Serrano/ Jamon Serrano Pizza (Personal) Jamón serrano es un jamón español curado, cortado en rodajas finas.	\$8.75
Jamón Serrano/ Jamon Serrano Pizza (Mediana) Jamón serrano es un jamón español curado, cortado en rodajas finas.	\$13.75

ITEM	PRICE
Jamón Serrano/ Jamon Serrano Pizza (Grande) Jamón serrano es un jamón español curado, cortado en rodajas finas.	\$15.75
Pizza Beto's de Mariscos / Beto's Seafood Pizza Calamar, ÿsh y camarón. Grande.	\$21.50
Pizza de Langosta / Lobster Pizza Albahaca y tomate.	\$30.95
Espumante	
ITEM	PRICE
Vallformosa Cava Brut	\$15.00
Vallformosa Cava Semi Seco	\$15.00
Champagne	
ITEM	PRICE
Moet and Chandon Ice Imperial	\$60.00
Moet and Chandon Nectar Imperial	\$65.00
Veuve Clicquot Ponsardin Demi Sec	\$70.00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	\$70.00
Vinos Blancos	
ITEM	PRICE
Vino Blanco La Crema Monterrey Chardonay	\$32.00
Vino Blanco Banfi San Angelo Pinot Grigio	\$22.00
Vino Blanco T.H. Sauvignon Blanc	\$22.00
Vino Blanco Murphy Goode Sauvignon the Fumé	\$18.00
Vino Blanco Banfi Le Rime	\$14.00
Vino Blanco Undurraga Sauvignon Blanc	\$12.00
Vinos Rosados	
ITEM	PRICE
Vino Rosado BandG Rose D'anjou	\$12.00
Vinos Tintos	
ITEM	PRICE
Vino T.H Cabernet Sauvighnon	\$24.00
Vino Murphy Goode Pinot Noir	\$18.00
Vino Sibaris Pinot Noir	\$14.00
Vino Sibaris Merlot	\$14.00

ITEM	PRICE
Vino Banfi Col Di Sasso	\$14.00
Vino Banfi Collepino	\$12.00
Bebidas Alcohólicas	
ITEM	PRICE
Long Island Iced Tea	\$7.95
Piña Colada (Bebidas Alcohólicas)	\$4.95
Conga (Bebidas Alcohólicas)	\$4.95
Caipiroska	\$4.95
Sangría Roja	\$5.95
Sangría Blanca	\$5.95
Bloody Mary	\$4.95
Tom Collins	\$4.95
Daiquiri	\$4.95
Malibú Sencillo con Soda	\$4.95
Martini de Coco	\$4.95
Margarita	\$4.95
Mojito	\$4.95
Minuta (Margarita Especial)	\$8.50
Sex on the beach	\$7.95
Cerveza	
ITEM	PRICE
Cerveza Importada / Imported Beer	\$3.25
Cerveza Nacional / National Beer	\$2.50
Cerveza Premium / Premium Beer	\$6.25
Cerveza Stella Artois	\$4.50
Cerveza Beto's Oscura / Beto's Beer	\$3.25
Cerveza Beto's Clara / Beto's Beer	\$3.25
Bebidas	
ITEM	PRICE
Fruta Natural / Natural Fruit Frozen	\$3.50
Frozen de Limón con Albahaca	\$3.50
Frozen de Fresa con Albahaca	\$3.50
Piña Colada	\$3.50

ITEM	PRICE
Conga	\$3.50
Jugo de Naranja / Natural Orange Juice	\$2.50
Jugo de Cranberry/ Cranberry Juice	\$3.50
Limonada / Natural Lemonade	\$1.75
Limonada con Soda / Sparkling	\$1.75
Gaseosas / Carbonated Soft Drinks	\$1.75
Agua Mineral / Mineral Water	\$1.75
Té Helado / Iced Tea	\$3.25
Agua de Coco / Coconut Water	\$2.25
Agua Acqua Panna 750 mililitros.	\$3.70
Agua San Pellegrino 750 mililitros.	\$3.70
Botella de Agua / Bottled Water 700 mililitros.	\$1.75
Café / Coffee Espresso.	\$1.75
Cappuccino	\$2.75

Postres

ITEM	PRICE
Pastel de Higo / Fig Pie	\$2.95
Flan de Queso / Cheese Flan	\$3.50
Quesadilla / Quesadilla	\$2.95
Brownie	\$3.95

Pastas

ITEM	PRICE
Spaghetti en Salsa de Carne / Spaghetti Bolognese Espaguetis con nuestra original salsa de carne.	\$8.95
Spaghetti Marinera / Spaghetti a la Marinara Espaguetis con camarón, calamar y mejillones en una salsa de tomate.	\$11.95
Spaghetti Marinera al Estilo Alfredo / Spaghetti Marinara Alfredo Espaguetis con camarón, calamar y mejillones en una salsa cremosa.	\$12.95
Lasaña de Camarones / Shrimp Lasana Lasaña con camarones cortados en una salsa a base de tomate un montón de queso. Porción.	\$10.95
Lasaña de Carne / Meat Lasana Lasaña con nuestra salsa original de carne y un montón de queso. Porción.	\$8.95
Lasaña de Pollo/ Chicken Lasana Lasaña con salsa de pollo a base de tomate y un montón de queso. Porción.	\$7.95

ITEM	PRICE
Ravioles Negros / Ravioli al Nero Raviolis rellenos de gamba en salsa de tinta de calamar.	\$8.95
Ravioles Loroco/ Loroco Ravioli Raviolis rellenos de queso y loroco, una planta local aromática local aromática en una salsa cremosa.	\$8.95
Aperitivo/Appetizers	
ITEM	PRICE
Volcán de Mariscos / Seafood Volcano (1/2 volcano) Un volcán con un surtido de mariscos batidos y fritos con cebolla roja en escabeche, "yuca frita (raíz de yuca) y salsa...	\$14.95
Volcán de Mariscos / Seafood Volcano (1 volcano) Un volcán con un surtido de mariscos batidos y fritos con cebolla roja en escabeche, "yuca frita (raíz de yuca) y salsa...	\$20.95
Super Plato Boqueado/Appetizer Super Plate Filete de sirloin, chorizo, calamares fritos y camarones pequeños fritos.	\$35.95
Papas Fritas / French Fries	\$3.95
Huevos de Codorniz/Quail Eggs (1/2 docena.) Una docena de huevos de codorniz servidos con salsa rosa (mayonesa casera y salsa a base de tomate).	\$2.75
Huevos de Codorniz/Quail Eggs (1 docena) Una docena de huevos de codorniz servidos con salsa rosa (mayonesa casera y salsa a base de tomate).	\$4.25
Calamares y Camaroncillos Empanizados/ Battered and Fried Callamari Rings and Small Shrimp Tentáculos de calamar fritos y rebozados servidos con salsa tartara.	\$15.50
Tostadas de Plátano/Plantain Chips Virutas de plátano frito en rodajas finas.	\$3.95
Pescadetas / Fried Whitebait Pescado del tamaño de un bocado frito. Viste con zumo de lima y disfrútalos enteros.	\$4.95
Sopita de Pescado / Cup of Fish Soup Pequeña taza de sopa de pescado.	\$4.95
Plato de Bocas Variado/Mixed Appetizer Platter Las medias órdenes de pescaditas, huevos de codorniz, pimientos jalapeños rellenos y yuca frita y cucharadas de camarone...	\$12.95
Plato de Bocas Camaroncillo y Lomito/Bite Sized Sirloin and Small Shrimp Camarones a la plancha (8 onzas) y solomillo (8 onzas) servido con tortilla frita, papas fritas y chirmol.	\$15.95
Chiles Jalapeños Rellenos/Stuffed Jalapeño Peppers Half a dozen battered and fried jalapeño peppers stuffed with cheese with tomato based sauce. Media docena de chiles jalapeños rebozados y fritos rellenos de queso con salsa de tomate.	\$4.95
Papas Fritas con Aceite de Trufa / Truffle Papas fritas Papas fritas con un poco de aceite de trufa.	\$5.95
Cucharas de Ceviche/Spoonfulls of Assorted Ceviches y cócteles surtido de 6 tipos de ceviches y cócteles servidos en cucharas de sopa de estilo chino.	\$12.00
Arañas de Calamar /Calamari Spiders Los tentáculos de calamares rebozados y fritos se sirven con salsa tártara. Solo en temporada.	\$9.00
Carnes / Meats & Poultry	
ITEM	PRICE
Entraña / Entrails Entrañas a la plancha con aceituna servida con chimichurri aceite de oliva con ajo y perejil y una papa al horno.	\$18.95
Lomito y Camarón / Surf and Turf	\$16.50

ITEM	PRICE
Lomito de Aguja / Tenderloin Steak	\$12.95
Filete de lomo de 8 onzas servido con arroz y chirimol.	
Ribeye / Rib Eye Steak	\$20.95
Filete de costilla a la plancha con aceituna servida con chimichurri aceite de oliva con ajo y perejil y una papa al hor...	
Pepito Especial / Special Pepito	\$9.50
A la plancha bistec de lomo de 4 onzas en un bollo con aguacate, lechuga, pepino y una salsa especial a base de tomate.	
Punta Jalapeña / Punta Jalapeña	\$12.95
Tierno filete de punta con salsa cremosa de jalapeño.	
Churrasco/ Sirloin Steak and Chorizo sausage	\$15.95
Filete de solomillo y salchicha de chorizo a la plancha bistec de solomillo 8 onzas y dos salchichas de chorizo servid...	
Pechuga de Pollo a la Plancha / Griddled Chicken Breast	\$9.50
Pechuga de pollo a la plancha servida con papas fritas y salsa tártara.	
Costilla de Cerdo a lo Salvadoreño / Salvadorian Styled Pork Ribs	\$8.95
Costillas de cerdo fritas servidas con aguacate y tortilla.	
Pan con Pollo / Salvadorian Chicken Sandwich	\$7.95
Sándwich de pollo con salsa pepito servido con papas francesas.	
Creadilla de Toro / Rocky Mountain Oysters	\$11.95
Ostras de montaña rocosa en rodajas.	
Hamburguesa de Carne / Beef Hamburger	\$10.95
Hamburguesa de carne acompañada de papas a la francesa.	

Pescados & Mariscos/Seafood

ITEM	PRICE
Anillos de Calamares en su Tinta/ Calamari Rings al Nero	\$11.95
Anillos de calamar fritos en una salsa a base de tomate, infundida con la tinta natural del calamar, que agrega un sabor...	
Arroz con Camarón/ Rice with Shrimp	\$10.95
Arroz con gambas y pimientos verdes.	
Paella de Mariscos / Seafood Paella	\$15.95
Paella de marisco Camarones, calamares, cangrejo pequeño, pescado, chorizo y alitas de pollo en una paella tradicional...	
Arroz con Calamar / Rice with Calamari	\$8.95
Arroz con aros de calamares con salsa a base de tomate y tinta de calamar.	
Langosta al Ajo o Mantequilla / Buttered or al Ajillo Lobster	\$30.95
Langosta a la plancha con mantequilla o ajillo y servidor con arroz.	
Filete de pescado Marinera / Fish Filet a la Marinera	\$14.50
Filete de pescado a la plancha en salsa marinara a base de mantequilla y cebolla.	
Camarón / Shrimp (Al ajillo / garlic)	\$13.50
Camarones grandes de agua salada, en los platos a la plancha y al ajillo, los camarones se cocinan y se sirven con sus c...	
Camarón / Shrimp (A la plancha / Griddled)	\$13.50
Camarones grandes de agua salada, en los platos a la plancha y al ajillo, los camarones se cocinan y se sirven con sus c...	
Camarón / Shrimp (Empanizado/ Buttered and fried)	\$14.50
Camarones grandes de agua salada, en los platos a la plancha y al ajillo, los camarones se cocinan y se sirven con sus c...	
Filete Relleno de Calamarino al Horno o la Plancha/ Fish Fillet Stuffed with Calamari Meat	\$15.75
Filete de pescado relleno de calamares picados a la plancha o asados. Con una salsa de mantequilla infundida con hierbas...	
Filete de Pescado en Salsa Ranchera/Fish Fillet in Ranchera Sauce	\$13.50
Pescado a la plancha relleno con salsa ranchera a base de tomate,	
Filete de Pescado Jalapeño / Fish Fillet with Jalapeño Sauce	\$13.50
Filete de pescado a la plancha servido con una salsa cremosa de chile jalapeño.	

ITEM	PRICE
Filete de Pescado con Almendras / Griddled Fish Filet with Almonds Filete de pescado a la plancha con una salsa de lima y almendra frita servida con papas a la plancha.	\$14.50
Filete de Pescado / Fish Fillet (Al ajillo / Garlic) Filete de pescado a la plancha con nuestra mantequilla infundida de hierbas y especias y servido con nuestra salsa tártar...	\$11.50
Filete de Pescado / Fish Fillet (A la plancha / Griddled) Filete de pescado a la plancha con nuestra mantequilla infundida de hierbas y especias y servido con nuestra salsa tártar...	\$11.50
Filete de Pescado / Fish Fillet (Empanizado / Battered and Fried) Filete de pescado a la plancha con nuestra mantequilla infundida de hierbas y especias y servido con nuestra salsa tártar...	\$12.50
Filete de Pescado Relleno de Camarón / Fish Fillet Stuffed with Shrimp Filete de pescado relleno de camarones pequeños y rallado con una hierba y especias con mantequilla infundida y servido...	\$13.75
Mixto Filete y Camarón / Fish and Shrimp (A la plancha / Griddled) Gran filete de pescado cortado y camarones grandes.	\$16.75
Mixto Filete y Camarón / Fish and Shrimp (Empanizado / Battered and fried) Gran filete de pescado cortado y camarones grandes.	\$17.75
Calamares / Calamari (Al ajillo / Garlic) Calamari rings.	\$12.95
Calamares / Calamari (A la plancha / Griddled) Calamari rings.	\$12.95
Calamares / Calamari (Empanizado / Battered and Fried) Calamari rings.	\$13.75
Calamares Rellenos en su Tinta Calamares rellenos con carne de calamares, tomates y cebolla picados servidos en una salsa a base de tomate, infundidos...	\$10.95
Pulpo Asado a la Plancha / Grilled Octopus Cubed pieces of tender octopus.	\$18.95
Filete de Salmón a la Plancha o al Ajillo / Grilled Salmon Filete de salmón a la plancha o al ajillo	\$17.95
Camaroncillos Fritos / Mini Fried Shrimp (Sencillo) Camarones pequeños fritos servidos con tortilla frita, papas fritas y salsa tártara.	\$11.75
Camaroncillos Fritos / Mini Fried Shrimp (Empanizado) Camarones pequeños fritos servidos con tortilla frita, papas fritas y salsa tártara.	\$12.75
Chile Relleno de Mariscos / Seafood Stuffed Bell Peppers Chiles rellenos de pescado picado y camarones.	\$12.95
Huevos de Pescado al Ajillo/ Fish Roe al Ajillo Asado de huevos de pescado con mantequilla de ajo, arroz o papas a la francesa.	\$6.95
Cazuela de Mariscos Beto's / Beto's Seafood Cazuela Calamares, pescado y camarones en salsa a base de mantequilla y vino blanco.	\$11.50
Cazuela al Gratín Calamares, pescado y camarones en una salsa a base de mantequilla y vino blanco y queso fundido.	\$12.50
Langosta Rellena de Camarones / Shrimp Stuffed Lobster Langosta rellena de camarones y queso.	\$35.95
Langosta al Gratín Langosta rematada con queso fundido.	\$35.95
Hamburguesa de Pescado / Fish Burger Hamburguesa de filete de pescado rebozado y frito con papas fritas	\$11.50

Ensaladas/Salads

ITEM	PRICE
------	-------

Ensalada Fresca / Fresh Salad Lechuga, tomate, cebolla, aguacate y queso tradicional con salsa rosada.	\$6.00
Ensalada César / Caesar Salad Pollo, ensalada roman, pepino, tomate, zanahoria, crutones, aceitunas blancas y negras tradicionalmente con la salsa Cae...	\$8.00
Ensalada de Camarón Empanizado / Fried Shrimp Salad Camarón frito y empanizado, lechuga y pepino tradiconalmente servido con salsa rosada.	\$10.00
Sopas & Cremas/ Soups &Creams	
ITEM	PRICE
Crema de Mariscos / Seafood Cream (1/2 seafood sopon/mariscada) Un surtido de mariscos en una sopa espesa y cremosa.	\$12.00
Crema de Mariscos / Seafood Cream (Seafood sopon/mariscada) Un surtido de mariscos en una sopa espesa y cremosa.	\$15.95
Mariscada al Natural / Seafood Soup (1/2 seafood sopon/mariscada) Camarones, cangrejo azul, cangrejo y ysh en un consomé de marisco natural.	\$12.00
Mariscada al Natural / Seafood Soup (Seafood sopon/mariscada) Camarones, cangrejo azul, cangrejo y ysh en un consomé de marisco natural.	\$15.95
Crema de Langosta/ Lobster Cream	\$30.95
Sopón caribeño / Caribbean Sopon (1/2 Sopon caribeño) Langosta, camarones, cangrejo azul, ÿsh, camarones pequeños, calamares en una sopa espesa y cremosa	\$16.95
Sopón caribeño / Caribbean Sopon (Sopon caribeño) Langosta, camarones, cangrejo azul, ÿsh, camarones pequeños, calamares en una sopa espesa y cremosa	\$20.95
Chupe de Camarón / Shrimp Chupe (Sencillo) Camarones en una original sopa base de crema de tomate cubierta con crema y queso deshebrado.	\$10.95
Chupe de Camarón / Shrimp Chupe (In a bread bowl/en pan) Camarones en una original sopa base de crema de tomate cubierta con crema y queso deshebrado.	\$13.99
Crema de Mariscos en Pan / Seafood Cream in Bread Sopa cremosa de ysh y camarones servida en un tazón grande de pan.	\$18.95
Washimis / Washimis	
ITEM	PRICE
Washimi / Washimi Un salvadoreño o "guacanaco" toma sashimi, rodajas finas de ÿsh vestidas con jugo de limón y aceite de oliva. Se sirve c...	\$8.95
Washimi de Pulpo/ Octopus Washimi Rebanadas finas de pulpo vestidas con jugo de limón y rematadas con aceitunas y cebolla morada. Servido con ajo o pan co...	\$15.95
Washimi de Salmón / Salmon Washimi Un salvadoreño o "guacanaco" toma sashimi, rodajas finas de salmón vestidas con jugo de limón y aceite de oliva. Se sirv...	\$15.95
Ceviche & Coctel/Originales y Especiales/Original and Specialty	
ITEM	PRICE
Coctel de Camarón con Aguacate/ Shrimp and Avocado Cocktail and Avocado in Pink Sauce Mayonesa casera y salsa a base de tomate.	\$9.95
Tumbo Negro Cocktail (Tumbito) Calamares, langostinos, concha de corona y ÿsh en un jugo fino a base de tomate y lima. El tumbito es la versión más peq...	\$9.95
Tumbo Negro Cocktail (Tumbo negro) Calamares, langostinos, concha de corona y ÿsh en un jugo fino a base de tomate y lima. El tumbito es la versión más peq...	\$15.95

ITEM	PRICE
Ceviche de Camarón en salsa Rosada/Shrimp in Pink Sauce Camarones en salsa rosa (mayonesa casera y salsa a base de tomate).	\$9.50
Coctel de Palmito en Salsa Rosada / Palmito Cocktail in Pink Sauce Palmito o corazón de una palma, es una delicia cosechada del núcleo interno de las palmeras.	\$8.50
Ceviche de Camarones en Salsa Rosada y Palmito/Palmito and Shrimp in Pink Sauce Camarones y corazón de palma en salsa rosa, mayonesa casera y salsa de tomate.	\$10.95
Cóctel de Camarón Grande/Large Shrimp Cocktail Cuatro camarones grandes servidos en un ceviche tradicional o con salsa rosa. (4 unidades).	\$13.95
Ceviche de Pulpo a la Griega/ Greek Style Octopus Cocktail Pulpo en rodajas marinado en lima y cubierto con cebollas rojas, aceite de oliva y aceitunas verdes y negras.	\$15.95
Ceviche Holst / Holst Ceviche Calamares, camarones y ceviche de ÿsh.	\$10.95
Ceviche de Creadilla de Toro / Rocky Mountain Oysters Ceviche Ostras de montaña rocosa en cubos marinadas en jugo de limón.	\$8.95
Ceviche con Toque Peruano / Peruvian Style Ceviche Fresco ÿsh y cebollas rojas en un ceviche peruano tradicional decorado con una batata y maíz.	\$15.95
Ceviche Panameño / Panamanian Styled Ceviche Ceviche de ÿsh estilo panameño con jugo de naranja y lima, jengibre, apio y ajo.	\$10.95
Ceviche M y M/ M.M Ceviche Un ceviche ÿsh tradicional con jugo de naranja y lima, granos de maíz y cebollas rojas.	\$10.95

Ceviche & Coctel/ Ceviches and Cocktails/Tradicionales/Traditional

ITEM	PRICE
Ceviche a la Griega/Ceviche Greek Styled Cocktail Este plato de inspiración mediterránea de 0 "es marisco arreglado en un tazón poco profundo, marinado en jugo de limón y...	\$10.95
Ceviche con Aceite de Oliva/Ceviche with Olive Oil	\$9.95
Ceviche Tradicional/Traditional Ceviche El tradicional ceviche 0 ° "es marinado o a veces escabechado (como en el caso del ysh) en jugo de limón junto con cebol...	\$8.95
Ceviche Mixto/Mixed Fish and Shrimp Ceviche (Tradicional) Frescos cubitos de ÿsh y pequeños camarones.	\$8.95
Ceviche Mixto/Mixed Fish and Shrimp Ceviche (Con aceite de oliva y aceitunas) Frescos cubitos de ÿsh y pequeños camarones.	\$9.95
Ceviche Mixto/Mixed Fish and Shrimp Ceviche (A la griega) Frescos cubitos de ÿsh y pequeños camarones.	\$10.75
Ceviche de Calamares/Calamari Ceviche (Tradicional) Anillos de calamares.	\$9.75
Ceviche de Calamares/Calamari Ceviche (Aceite de oliva) Anillos de calamares.	\$9.95
Ceviche de Salmón/Salmón Ceviche Salmón fresco en jugo de limón.	\$9.95
Ceviche Favorito/Favorite Ceviche Un ceviche de ÿsh con coco fresco picado y jalapeño picante.	\$10.95

Especiales/Special

ITEM	PRICE
------	-------

Especial de Camarón y Salsa Rosada con Aguacate/Shrimp and Avocado in Pink Sauce Special	\$15.95
Versiones más grandes de nuestros ceviches y cócteles más populares.	
Especial de Mixto Tradicional	\$15.95
Mezcla de pescado y camarón en ceviche especial. Versiones más grandes de nuestros ceviches y cócteles más populares.	
Especial de Camarón en Oliva/Shrimp Olive Oil Ceviche Special	\$15.25
Versiones más grandes de nuestros ceviches y cócteles más populares.	
Especial de Camarón Rosado/Shrimp in Pink Sauce Special	\$15.75
Versiones más grandes de nuestros ceviches y cócteles más populares.	
Especial de Camarón Tradicional/Shrimp Ceviche Special	\$14.95
Versiones más grandes de nuestros ceviches y cócteles más populares.	
Especial de Mixto en Oliva	\$15.95
Mezcla de pescado y camarón en aceite de oliva en ceviche especial. Versiones más grandes de nuestros ceviches y cóctele...	

Platos Nuevos/New dishes

ITEM	PRICE
Hamburguesitas de Res/Hamburger Sliders	\$10.95
Cuatro hamburguesas slider a la parrilla de 2 onza con aguacate, cebolla roja, tomate y lechuga.	
Aguacate Asado con Camaroncillo/ Grilled Avocado with Shrimp	\$8.95
Cáscara de aguacate rellena con trozos de aguacate y camarones a la parrilla.	
Hamburguesitas de Pescado/Fish Sliders	\$10.95
Filete crujiente de pescado rebozado y frito en cuatro deslizadores con cebolla roja de aguacate, tomate y lechuga.	
Hamburguesitas de Camarón/Shrimp Sliders	\$10.95
Camarones a la parrilla en cuatro deslizadores con queso derretido, aguacate, cebolla roja, tomate y lechuga.	
Bolitas de Ceviche de Pescado Frito/Fried Ceviche White fish	\$10.95
Cucharadas de ceviche rebozadas y fritas, cubiertas con alioli ligeramente picante.	
Bolitas de Ceviche de Camarón Frito/Fried Shrimp Ceviche Shrimp ceviche	\$12.95
Cucharadas batidas y fritas, cubiertas con alioli ligeramente picante.	
Po Boy Sandwich	\$9.95
Nuestra toma en el New Orlean Po Boy. Viene con su elección de camarones fritos, calamares u ostras con lechuga y nuestr...	
Washimi de Manzana/Apple Washimi	\$12.95
Nuestra marca de pescado washimi encima de manzanas verdes rociadas con aceite de oliva virgen extra.	
Calamar asado - Grilled calamar	\$12.95
Calamares a la plancha con tomates rociados en aceite de oliva virgen extra.	