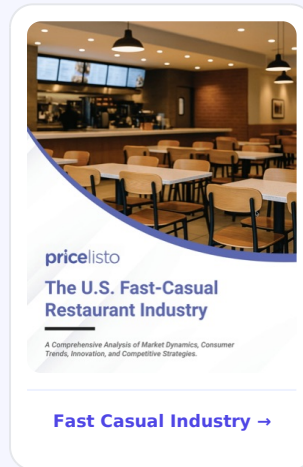




## Beto's Restaurante - Multiplaza (SV)

Menu Prices — August 22, 2026

### Restaurant & Food Industry Reports



**Competitor Price Intelligence →**

Carnes / Meats & Poultry

| ITEM                                                                                                                                                                             | PRICE          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Entraña / Entrails</b><br>Entrañas a la plancha con aceituna servida con chimichurri aceite de oliva con ajo y perejil y una papa al horno.                                   | <b>\$18.95</b> |
| <b>Ribeye / Rib Eye Steak</b><br>Filete de costilla a la plancha con aceituna servida con chimichurri aceite de oliva con ajo y perejil y una papa al hor...                     | <b>\$20.95</b> |
| <b>Pepito Especial / Special Pepito</b><br>A la plancha bistec de lomo de 4 onzas en un bollo con aguacate, lechuga, pepino y una salsa especial a base de tomate.               | <b>\$9.50</b>  |
| <b>Punta Jalapeña / Punta Jalapeña</b><br>Tierno filete de punta con salsa cremosa de jalapeño.                                                                                  | <b>\$12.95</b> |
| <b>Lomito y Camarón / Surf and Turf</b>                                                                                                                                          | <b>\$16.50</b> |
| <b>Churrasco/ Sirloin Steak and Chorizo sausage</b><br>Filete de solomillo y salchicha de chorizo a la plancha bistec de solomillo 8 onzas y dos salchichas de chorizo servid... | <b>\$15.95</b> |
| <b>Lomito de Aguja / Tenderloin Steak</b><br>Filete de lomo de 8 onzas servido con arroz y chirimol.                                                                             | <b>\$12.95</b> |
| <b>Pechuga de Pollo a la Plancha / Griddled Chicken Breast</b><br>Pechuga de pollo a la plancha servida con papas fritas y salsa tártara.                                        | <b>\$9.50</b>  |
| <b>Costilla de Cerdo a lo Salvadoreño / Salvadorian Styled Pork Ribs</b><br>Costillas de cerdo fritas servidas con aguacate y tortilla.                                          | <b>\$8.95</b>  |
| <b>Pan con Pollo / Salvadorian Chicken Sandwich</b><br>Sándwich de pollo con salsa pepito servido con papas francesas.                                                           | <b>\$7.95</b>  |
| <b>Creadilla de Toro / Rocky Mountain Oysters</b><br>Ostras de montaña rocosa en rodajas.                                                                                        | <b>\$11.95</b> |
| <b>Hamburguesa de Carne / Beef Hamburger</b><br>Hamburguesa de carne acompañada de papas a la francesa.                                                                          | <b>\$10.95</b> |

Espumante

| ITEM                              | PRICE          |
|-----------------------------------|----------------|
| <b>Vallformosa Cava Brut</b>      | <b>\$15.00</b> |
| <b>Vallformosa Cava Semi Seco</b> | <b>\$15.00</b> |

Champagne

| ITEM                                     | PRICE          |
|------------------------------------------|----------------|
| <b>Moet and Chandon Ice Imperial</b>     | <b>\$60.00</b> |
| <b>Moet and Chandon Nectar Imperial</b>  | <b>\$65.00</b> |
| <b>Veuve Clicquot Ponsardin Demi Sec</b> | <b>\$70.00</b> |
| <b>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</b>     | <b>\$70.00</b> |

Vinos Blancos

| ITEM                                            | PRICE          |
|-------------------------------------------------|----------------|
| <b>Vino Blanco La Crema Monterrey Chardonay</b> | <b>\$32.00</b> |
| <b>Vino Blanco Escorihuela Gascon Viognier</b>  | <b>\$24.00</b> |

| ITEM                                        | PRICE   |
|---------------------------------------------|---------|
| 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 Banfi Centine Rose | \$18.00 |
| Vino Rosado BandG Rose D'anjou | \$12.00 |

Vinos Tintos

| ITEM                                     | PRICE   |
|------------------------------------------|---------|
| Vino T.H Cabernet Sauvighnon             | \$24.00 |
| Vino Altos del Plata Cabernet Sauvighnon | \$24.00 |
| Vino Kendall Jackson Vitners Rva Merlot  | \$22.00 |
| Vino Murphy Goode Pinot Noir             | \$18.00 |
| Vino Sibaris Pinot Noir                  | \$14.00 |
| Vino Sibaris Merlot                      | \$14.00 |
| Vino Banfi Col Di Sasso                  | \$14.00 |
| Vino Banfi Collepino                     | \$12.00 |

Bebidas Alcohólicas

| ITEM                                       | PRICE  |
|--------------------------------------------|--------|
| Long Island Iced Tea (Bebidas Alcohólicas) | \$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 |

| ITEM                                               | PRICE  |
|----------------------------------------------------|--------|
| 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  |
| Agua de Coco / Coconut Water                       | \$2.25 |
| Jugo de Cranberry/ Cranberry Juice                 | \$3.50 |
| Fruta Natural / Natural Fruit Frozen               | \$3.50 |
| Frozen de Limón con Albahaca                       | \$3.50 |
| Frozen de Fresa con Albahaca                       | \$3.50 |
| Frozen de Rosa de Jamaica                          | \$3.50 |
| Piña Colada                                        | \$3.50 |
| Conga                                              | \$3.50 |
| Jugo de Naranja / Natural Orange Juice             | \$2.50 |
| 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 |
| Té de Rosa de Jamaica                              | \$3.25 |
| Agua Acqua Panna<br>750 mililitros.                | \$3.70 |
| Agua San Pellegrino<br>750 mililitros.             | \$3.70 |
| Botella de Agua / Bottled Water<br>700 mililitros. | \$1.75 |
| Café / Coffee<br>Espresso.                         | \$1.75 |

| ITEM                                                                                                  | PRICE   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Cappuccino                                                                                            | \$2.75  |
| Postres                                                                                               |         |
| Quesadilla / Quesadilla                                                                               | \$2.95  |
| Pastel de Higo / Fig Pie                                                                              | \$2.95  |
| Flan de Queso / Cheese Flan                                                                           | \$3.50  |
| Imposible                                                                                             | \$3.95  |
| Pastas                                                                                                |         |
| Spaghetti Marinera al Estilo Alfredo / Spaghetti Marinara Alfredo                                     | \$12.95 |
| Espaguetis con camarón, calamar y mejillones en una salsa cremosa.                                    |         |
| Spaghetti en Salsa de Carne / Spaghetti Bolognese                                                     | \$8.95  |
| Espaguetis con nuestra original salsa de carne.                                                       |         |
| Spaghetti Marinera / Spaghetti a la Marinara                                                          | \$11.95 |
| Espaguetis con camarón, calamar y mejillones en una salsa de tomate.                                  |         |
| Lasaña de Camarones / Shrimp Lasana                                                                   | \$10.95 |
| Lasaña con camarones cortados en una salsa a base de tomate un montón de queso. Porción.              |         |
| Lasaña de Carne / Meat Lasana                                                                         | \$8.95  |
| Lasaña con nuestra salsa original de carne y un montón de queso. Porción.                             |         |
| Lasaña de Pollo/ Chicken Lasana                                                                       | \$7.95  |
| Lasaña con salsa de pollo a base de tomate y un montón de queso. Porción.                             |         |
| Ravioles Negros / Ravioli al Nero                                                                     | \$8.95  |
| Raviolis rellenos de gamba en salsa de tinta de calamar.                                              |         |
| Ravioles Loroco/ Loroco Ravioli                                                                       | \$8.95  |
| Raviolis rellenos de queso y loroco, una planta local aromática local aromática en una salsa cremosa. |         |
| Pizzas Thin                                                                                           |         |
| Camarones / Shrimp Pizza (Personal)                                                                   | \$8.75  |
| Camarones / Shrimp Pizza (Mediana)                                                                    | \$13.75 |
| Camarones / Shrimp Pizza (Grande)                                                                     | \$15.75 |
| Especial / Jose's Special Pizza (Personal)                                                            | \$8.75  |
| Tomate, jamón, salami, camarón, cebolla, champiñón y pimientos.                                       |         |
| Especial / Jose's Special Pizza (Mediana)                                                             | \$13.75 |
| Tomate, jamón, salami, camarón, cebolla, champiñón y pimientos.                                       |         |
| Especial / Jose's Special Pizza (Grande)                                                              | \$15.75 |
| Tomate, jamón, salami, camarón, cebolla, champiñón y pimientos.                                       |         |
| Loroco / Loroco Pizza (Personal)                                                                      | \$7.75  |
| Loroco / Loroco Pizza (Mediana)                                                                       | \$11.75 |

| ITEM                                                                                                                 | PRICE   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Loroco / Loroco 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 |
| 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 |
| Pizza Beto's de Mariscos / Beto's Seafood Pizza<br>Calamar, ñsh y camarón. Grande.                                   | \$21.50 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| Jamón Serrano/ Jamon Serrano Pizza (Personal)<br>Jamón serrano es un jamón español curado, cortado en rodajas finas. | \$8.75  |
| Jamón Serrano/ Jamon Serrano Pizza (Mediana)<br>Jamón serrano es un jamón español curado, cortado en rodajas finas.  | \$13.75 |
| Jamón Serrano/ Jamon Serrano Pizza (Grande)<br>Jamón serrano es un jamón español curado, cortado en rodajas finas.   | \$15.75 |
| Margarita / Margherita (Mediana)<br>Albahaca y tomate.                                                               | \$11.75 |
| Margarita / Margherita (Grande)<br>Albahaca y tomate.                                                                | \$13.75 |
| Jardinera/Jardinera (Mediana)<br>Arúgula, champiñon y jamón. Solo temporada.                                         | \$10.75 |
| Jardinera/Jardinera (Grande)<br>Arúgula, champiñon y jamón. Solo temporada.                                          | \$12.75 |
| Pizza con Kalamata/ Pizza with Kalamata (Mediana)<br>Pizza con la deliciosa oliva de kalamata.                       | \$10.75 |
| Pizza con Kalamata/ Pizza with Kalamata (Grande)<br>Pizza con la deliciosa oliva de kalamata.                        | \$12.75 |

| ITEM                                                                                                                                                                                                                                                | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <div><b>Pizza de Langosta / Lobster Pizza</b></div> <div>Albahaca y tomate.</div>                                                                                                                                                                   | <b>\$30.95</b> |
| Seleccionado para ti                                                                                                                                                                                                                                |                |
| ITEM                                                                                                                                                                                                                                                | PRICE          |
| <div><b>Long Island Iced Tea</b></div>                                                                                                                                                                                                              | <b>\$7.95</b>  |
| <div><b>Jaiba Nacional al Vapor / National Blue Crab al Ajillo</b></div> <div>Cangrejos azules locales al vapor infundidos con ajo y mantequilla.</div>                                                                                             | <b>\$7.95</b>  |
| Pescados & Mariscos/Seafood                                                                                                                                                                                                                         |                |
| ITEM                                                                                                                                                                                                                                                | PRICE          |
| <div><b>Arroz con Calamar / Rice with Calamari</b></div> <div>Arroz con aros de calamares con salsa a base de tomate y tinta de calamar.</div>                                                                                                      | <b>\$8.95</b>  |
| <div><b>Pulpo Asado a la Plancha / Grilled Octopus</b></div> <div>Cubed pieces of tender octopus.</div>                                                                                                                                             | <b>\$18.95</b> |
| <div><b>Paella de Mariscos / Seafood Paella</b></div> <div>Paella de marisco Camarones, calamares, cangrejo pequeño, pescado, chorizo y alitas de pollo en una paella tradicional...</div>                                                          | <b>\$15.95</b> |
| <div><b>Tenazas de Cangrejo Gigantes / Giant Crab Claws</b></div> <div>Un par de garras de cangrejo gigante de una libra con ajo burrerm, vino blanco y su propio jugo. Solo por temporada.</div>                                                   | <b>\$25.95</b> |
| <div><b>Filete de Pescado con Almendras / Griddled Fish Filet with Almonds</b></div> <div>Filete de pescado a la plancha con una salsa de lima y almendra frita servida con papas a la plancha.</div>                                               | <b>\$14.50</b> |
| <div><b>Filete de Pescado en Salsa Ranchera/Fish Fillet in Ranchera Sauce</b></div> <div>Pescado a la plancha relleno con salsa ranchera a base de tomate,</div>                                                                                    | <b>\$13.50</b> |
| <div><b>Filete Relleno de Calamarino al Horno o la Plancha/ Fish Fillet Stuffed with Calamari Meat</b></div> <div>Filete de pescado relleno de calamares picados a la plancha o asados. Con una salsa de mantequilla infundida con hierbas...</div> | <b>\$15.75</b> |
| <div><b>Filete de Pescado Jalapeño / Fish Fillet with Jalapeño Sauce</b></div> <div>Filete de pescado a la plancha servido con una salsa cremosa de chile jalapeño.</div>                                                                           | <b>\$13.50</b> |
| <div><b>Filete de pescado Marinera / Fish Filet a la Marinera</b></div> <div>Filete de pescado a la plancha en salsa marinara a base de mantequilla y cebolla.</div>                                                                                | <b>\$14.50</b> |
| <div><b>Filete de Pescado / Fish Fillet (Al ajillo / Garlic)</b></div> <div>Filete de pescado a la plancha con nuestra mantequilla infundida de hierbas y especias y servido con nuestra salsa tártar...</div>                                      | <b>\$11.50</b> |
| <div><b>Filete de Pescado / Fish Fillet (A la plancha / Griddled)</b></div> <div>Filete de pescado a la plancha con nuestra mantequilla infundida de hierbas y especias y servido con nuestra salsa tártar...</div>                                 | <b>\$11.50</b> |
| <div><b>Filete de Pescado / Fish Fillet (Empanizado / Battered and Fried)</b></div> <div>Filete de pescado a la plancha con nuestra mantequilla infundida de hierbas y especias y servido con nuestra salsa tártar...</div>                         | <b>\$12.50</b> |
| <div><b>Filete de Pescado Relleno de Camarón / Fish Fillet Stuffed with Shrimp</b></div> <div>Filete de pescado relleno de camarones pequeños y rallado con una hierba y especias con mantequilla infundida y servido...</div>                      | <b>\$13.75</b> |
| <div><b>Mixto Filete y Camarón / Fish and Shrimp (A la plancha / Griddled)</b></div> <div>Gran filete de pescado cortado y camarones grandes.</div>                                                                                                 | <b>\$16.75</b> |
| <div><b>Mixto Filete y Camarón / Fish and Shrimp (Empanizado / Battered and fried)</b></div> <div>Gran filete de pescado cortado y camarones grandes.</div>                                                                                         | <b>\$17.75</b> |
| <div><b>Calamares / Calamari (Al ajillo / Garlic)</b></div> <div>Calamari rings.</div>                                                                                                                                                              | <b>\$12.95</b> |
| <div><b>Calamares / Calamari (A la plancha / Griddled)</b></div> <div>Calamari rings.</div>                                                                                                                                                         | <b>\$12.95</b> |

| ITEM                                                                                                                                                                                                | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Calamares / Calamari (Empanizado / Battered and Fried)</b><br>Calamari rings.                                                                                                                    | <b>\$13.75</b> |
| <b>Filete de Calamar / Steak Calamari</b><br>Calamari rings.                                                                                                                                        | <b>\$12.95</b> |
| <b>Calamares Rellenos en su Tinta</b><br>Calamares rellenos con carne de calamares, tomates y cebolla picados servidos en una salsa a base de tomate, infundidos...                                 | <b>\$10.95</b> |
| <b>Anillos de Calamares en su Tinta/ Calamari Rings al Nero</b><br>Anillos de calamar fritos en una salsa a base de tomate, infundida con la tinta natural del calamar, que agrega un sabor...      | <b>\$11.95</b> |
| <b>Filete de Salmón a la Plancha o al Ajillo / Grilled Salmon</b><br>Filete de salmón a la plancha o al ajillo                                                                                      | <b>\$17.95</b> |
| <b>Conchas Rellenas / Stuffed Black Ark Clams</b><br>Una docena de almejas de brazos negros rellenas de carne de cerdo frita y verduras cubiertas con queso rallado.                                | <b>\$8.95</b>  |
| <b>Camarón / Shrimp (Al ajillo / garlic)</b><br>Camarones grandes de agua salada, en los platos a la plancha y al ajillo, los camarones se cocinan y se sirven con sus c...                         | <b>\$13.50</b> |
| <b>Camarón / Shrimp (A la plancha / Griddled)</b><br>Camarones grandes de agua salada, en los platos a la plancha y al ajillo, los camarones se cocinan y se sirven con sus c...                    | <b>\$13.50</b> |
| <b>Camarón / Shrimp (Empanizado/ Buttered and fried)</b><br>Camarones grandes de agua salada, en los platos a la plancha y al ajillo, los camarones se cocinan y se sirven con sus c...             | <b>\$14.50</b> |
| <b>Camaroncillos Fritos / Mini Fried Shrimp (Sencillo)</b><br>Camarones pequeños fritos servidos con tortilla frita, papas fritas y salsa tártara.                                                  | <b>\$11.75</b> |
| <b>Camaroncillos Fritos / Mini Fried Shrimp (Empanizado)</b><br>Camarones pequeños fritos servidos con tortilla frita, papas fritas y salsa tártara.                                                | <b>\$12.75</b> |
| <b>Caracol Belizeño Queen Conch (Al ajillo / garlic)</b><br>Gran filete de caracol reina beliceña. La concha de la reina beliceña con su sabor dulce y textura única es un marisco m...             | <b>\$10.95</b> |
| <b>Caracol Belizeño Queen Conch (A la plancha/ griddled)</b><br>Gran filete de caracol reina beliceña. La concha de la reina beliceña con su sabor dulce y textura única es un marisco m...         | <b>\$10.95</b> |
| <b>Caracol Belizeño Queen Conch (Empanizado/ buttered and fried)</b><br>Gran filete de caracol reina beliceña. La concha de la reina beliceña con su sabor dulce y textura única es un marisco m... | <b>\$11.95</b> |
| <b>Arroz con Camarón/ Rice with Shrimp</b><br>Arroz con gambas y pimientos verdes.                                                                                                                  | <b>\$10.95</b> |
| <b>Arroz Marinero / Marine Rice</b><br>Cangrejo azul, cangrejo, calamares y camarones en una salsa a base de concha.                                                                                | <b>\$12.50</b> |
| <b>Chile Relleno de Mariscos / Seafood Stuffed Bell Peppers</b><br>Chiles rellenos de pescado picado y camarones.                                                                                   | <b>\$12.95</b> |
| <b>Ostras Horneadas al Estilo Jose's / Jose's Style Baked Oysters (Mediano)</b><br>Ostras al horno con cebolla, queso y perejil.                                                                    | <b>\$20.95</b> |
| <b>Ostras Horneadas al Estilo Jose's / Jose's Style Baked Oysters (Grande)</b><br>Ostras al horno con cebolla, queso y perejil.                                                                     | <b>\$25.95</b> |
| <b>Ostras Empanizadas / Buttered and Fries Oysters (Mediano)</b><br>Ostras empanizadas y fritas servidas en sus conchas con salsa tártara.                                                          | <b>\$20.95</b> |
| <b>Ostras Empanizadas / Buttered and Fries Oysters (Grande)</b><br>Ostras empanizadas y fritas servidas en sus conchas con salsa tártara.                                                           | <b>\$25.95</b> |
| <b>Huevos de Pescado al Ajillo/ Fish Roe al Ajillo</b><br>Asado de huevos de pescado con mantequilla de ajo, arroz o papas a la francesa.                                                           | <b>\$6.95</b>  |
| <b>Jaiba Nacional al Vapor / National Blue Crab al Ajillo (Pescados &amp; Mariscos/Seafood)</b><br>Cangrejos azules locales al vapor infundidos con ajo y mantequilla.                              | <b>\$7.95</b>  |



| ITEM                                                                                                                                                                  | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Mejillón Verde Importado al Vapor / Streamed Imported Green Mussel</b><br>Mejillones verdes importados.                                                            | <b>\$7.95</b>  |
| <b>Mejillón Verde Importado con Ajo/Streamed Imported Green Mussel with Butter and Garlic Sauce</b><br>Mejillones importados con salsa de mantequilla y salsa de ajo. | <b>\$7.95</b>  |
| <b>Camarón de Río a la Mayonesa / River Prawn with Aoili</b><br>Camarones fritos de agua dulce preparados con salsa de mayonesa casera. Disponible por temporada.     | <b>\$18.95</b> |
| <b>Cazuela de Mariscos Beto's / Beto's Seafood Cazuela</b><br>Calamares, pescado y camarones en salsa a base de mantequilla y vino blanco.                            | <b>\$11.50</b> |
| <b>Cazuela al Gratín</b><br>Calamares, pescado y camarones en una salsa a base de mantequilla y vino blanco y queso fundido.                                          | <b>\$12.50</b> |
| <b>Langosta al Ajo o Mantequilla / Buttered or al Ajillo Lobster</b><br>Langosta a la plancha con mantequilla o ajillo y servidor con arroz.                          | <b>\$30.95</b> |
| <b>Langosta Rellena de Camarones / Shrimp Stuffed Lobster</b><br>Langosta rellena de camarones y queso.                                                               | <b>\$35.95</b> |
| <b>Langosta al Gratín</b><br>Langosta rematada con queso fundido.                                                                                                     | <b>\$35.95</b> |
| <b>Hamburguesa de Pescado / Fish Burger</b><br>Hamburguesa de filete de pescado rebozado y frito con papas fritas                                                     | <b>\$11.50</b> |
| <b>Ensaladas/Salads</b>                                                                                                                                               |                |
| ITEM                                                                                                                                                                  | PRICE          |
| <b>Ensalada Fresca / Fresh Salad</b><br>Lechuga, tomate, cebolla, aguacate y queso tradicional con salsa rosada.                                                      | <b>\$6.00</b>  |
| <b>Ensalada de Mariscos Beto's / Beto's Seafood Salad</b><br>Lechuga, camarón, calamar y pulpo tradicionalmente con aderezo japonés de marie.                         | <b>\$12.00</b> |
| <b>Ensalada de Camarón Empanizado / Fried Shrimp Salad</b><br>Camarón frito y empanizado, lechuga y pepino tradiconalmente servido con salsa rosada.                  | <b>\$10.00</b> |
| <b>Ensalada César / Caesar Salad</b><br>Pollo, ensalada roman, pepino, tomate, zanahoria, crutones, aceitunas blancas y negras tradicionalmente con la salsa Cae...   | <b>\$8.00</b>  |
| <b>Sopas &amp; Cremas/ Soups &amp;Creams</b>                                                                                                                          |                |
| ITEM                                                                                                                                                                  | PRICE          |
| <b>Crema de Camarones de Mar o de Río/ Shrimp Cream</b>                                                                                                               | <b>\$18.95</b> |
| <b>Chupe de Camarón / Shrimp Chupe (Sencillo)</b><br>Camarones en una original sopa base de crema de tomate cubierta con crema y queso deshebrado.                    | <b>\$10.95</b> |
| <b>Chupe de Camarón / Shrimp Chupe (In a bread bowl/en pan)</b><br>Camarones en una original sopa base de crema de tomate cubierta con crema y queso deshebrado.      | <b>\$13.99</b> |
| <b>Sopón caribeño / Caribbean Sopon (1/2 Sopon caribeño)</b><br>Langosta, camarones, cangrejo azul, ÿsh, camarones pequeños, calamares en una sopa espesa y cremosa   | <b>\$16.95</b> |
| <b>Sopón caribeño / Caribbean Sopon (Sopon caribeño)</b><br>Langosta, camarones, cangrejo azul, ÿsh, camarones pequeños, calamares en una sopa espesa y cremosa       | <b>\$20.95</b> |
| <b>Mariscada al Natural / Seafood Soup (1/2 seafood sopon/mariscada)</b><br>Camarones, cangrejo azul, cangrejo y ysh en un consomé de marisco natural.                | <b>\$12.00</b> |
| <b>Mariscada al Natural / Seafood Soup (Seafood sopon/mariscada)</b><br>Camarones, cangrejo azul, cangrejo y ysh en un consomé de marisco natural.                    | <b>\$15.95</b> |

| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Crema de Mariscos / Seafood Cream (1/2 seafood sopon/mariscada)</b>                                                      | <b>\$12.00</b> |
| Un surtido de mariscos en una sopa espesa y cremosa.                                                                        |                |
| <b>Crema de Mariscos / Seafood Cream (Seafood sopon/mariscada)</b>                                                          | <b>\$15.95</b> |
| Un surtido de mariscos en una sopa espesa y cremosa.                                                                        |                |
| <b>Crema de Ostras / Oyster Cream (1/2 seafood creme / crema)</b>                                                           | <b>\$15.95</b> |
| Ostras fritas en una sopa cremosa natural de ostras, el precio varía diariamente dependiendo del precio de mercado de la... |                |
| <b>Crema de Ostras / Oyster Cream (Seafood creme / crema)</b>                                                               | <b>\$20.95</b> |
| Ostras fritas en una sopa cremosa natural de ostras, el precio varía diariamente dependiendo del precio de mercado de la... |                |
| <b>Crema de Mejillones / Mussel Cream</b>                                                                                   | <b>\$12.95</b> |
| Mejillones verdes en una sopa cremosa.                                                                                      |                |
| <b>Crema de Mariscos en Pan / Seafood Cream in Bread</b>                                                                    | <b>\$18.95</b> |
| Sopa cremosa de ysh y camarones servida en un tazón grande de pan.                                                          |                |
| <b>Crema de Langosta/ Lobster Cream</b>                                                                                     | <b>\$30.95</b> |
| <b>Washimis / Washimis</b>                                                                                                  |                |

| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Washimi Cuatro Caras/ Four Face Washimi</b>                                                                              | <b>\$15.95</b> |
| Un plato con cuatro especialidades de washimi.                                                                              |                |
| <b>Washimi / Washimi</b>                                                                                                    | <b>\$8.95</b>  |
| Un salvadoreño o "guacanaco" toma sashimi, rodajas finas de ÿsh vestidas con jugo de limón y aceite de oliva. Se sirve c... |                |
| <b>Washimi de Salmón / Salmon Washimi</b>                                                                                   | <b>\$15.95</b> |
| Un salvadoreño o "guacanaco" toma sashimi, rodajas finas de salmón vestidas con jugo de limón y aceite de oliva. Se sirv... |                |
| <b>Washimi de Beliceño / Belizean Washimi</b>                                                                               | <b>\$15.95</b> |
| Concha de la reina beliceña en rodajas finas con jugo de limón y aceite de oliva cubierto con alcaparras de jugo de limó... |                |
| <b>Washimi de Pulpo/ Octopus Washimi</b>                                                                                    | <b>\$15.95</b> |
| Rebanadas finas de pulpo vestidas con jugo de limón y rematadas con aceitunas y cebolla morada. Servido con ajo o pan co... |                |

| <b>Ceviche &amp; Coctel/Originales y Especiales/Original and Specialty</b>                                                  |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
| <b>Tumbo Negro Cocktail (Tumbito)</b>                                                                                       | <b>\$9.95</b>  |
| Calamares, langostinos, concha de corona y ÿsh en un jugo fino a base de tomate y lima. El tumbito es la versión más peq... |                |
| <b>Tumbo Negro Cocktail (Tumbo negro)</b>                                                                                   | <b>\$15.95</b> |
| Calamares, langostinos, concha de corona y ÿsh en un jugo fino a base de tomate y lima. El tumbito es la versión más peq... |                |
| <b>Coctel de Camarón con Aguacate/ Shrimp and Avocado Cocktail and Avocado in Pink Sauce</b>                                | <b>\$9.95</b>  |
| Mayonesa casera y salsa a base de tomate.                                                                                   |                |
| <b>Ceviche de Pulpo a la Griega/ Greek Style Octopus Cocktail</b>                                                           | <b>\$15.95</b> |
| Pulpo en rodajas marinado en lima y cubierto con cebollas rojas, aceite de oliva y aceitunas verdes y negras.               |                |
| <b>Cóctel de Camarón Grande/Large Shrimp Cocktail</b>                                                                       | <b>\$13.95</b> |
| Cuatro camarones grandes servidos en un ceviche tradicional o con salsa rosa. (4 unidades).                                 |                |
| <b>Ceviche de Camarón en salsa Rosada/Shrimp in Pink Sauce</b>                                                              | <b>\$9.50</b>  |
| Camarones en salsa rosa (mayonesa casera y salsa a base de tomate).                                                         |                |
| <b>Coctel de Palmito en Salsa Rosada / Palmito Cocktail in Pink Sauce</b>                                                   | <b>\$8.50</b>  |
| Palmito o corazón de una palma, es una delicia cosechada del núcleo interno de las palmeras.                                |                |
| <b>Ceviche de Camarones en Salsa Rosada y Palmito/Palmito and Shrimp in Pink Sauce</b>                                      | <b>\$10.95</b> |
| Camarones y corazón de palma en salsa rosa, mayonesa casera y salsa de tomate.                                              |                |

| ITEM                                                                                                                | PRICE          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Coctel de Concha y Camarón / Shrimp and Black Ark Clams Cocktail</b>                                             | <b>\$12.95</b> |
| Reina de Belice, concha blanca y almejas arcas negras, marinadas en lima y en los jugos naturales de las "conchas". |                |
| <b>Cóctel Blanco y Negro/ Black and White Cocktail</b>                                                              | <b>\$12.95</b> |
| Conchas blancas de reina beliceña y almejas arcas negras marinadas en lima y los jugos naturales de la "Concha".    |                |
| <b>Ceviche Holst / Holst Ceviche</b>                                                                                | <b>\$10.95</b> |
| Calamares, camarones y ceviche de ÿsh.                                                                              |                |
| <b>Ceviche de Creadilla de Toro / Rocky Mountain Oysters Ceviche</b>                                                | <b>\$8.95</b>  |
| Ostras de montaña rocosa en cubos marinadas en jugo de limón.                                                       |                |
| <b>Ceviche con Toque Peruano / Peruvian Style Ceviche</b>                                                           | <b>\$15.95</b> |
| Fresco ÿsh y cebollas rojas en un ceviche peruano tradicional decorado con una batata y maíz.                       |                |
| <b>Ceviche Panameño / Panamanian Styled Ceviche</b>                                                                 | <b>\$10.95</b> |
| Ceviche de ÿsh estilo panameño con jugo de naranja y lima, jengibre, apio y ajo.                                    |                |
| <b>Ceviche M y M/ M.M Ceviche</b>                                                                                   | <b>\$10.95</b> |
| Un ceviche ÿsh tradicional con jugo de naranja y lima, granos de maíz y cebollas rojas.                             |                |
| <b>Super Marinero Cocktail (1/2 super hola)</b>                                                                     | <b>\$9.95</b>  |
| Calamares, langostinos, ÿsh, caracoles y almejas arcas negras en una espesa salsa de tomate, lima y jugo de concha. |                |
| <b>Super Marinero Cocktail (Super marinero)</b>                                                                     | <b>\$15.95</b> |
| Calamares, langostinos, ÿsh, caracoles y almejas arcas negras en una espesa salsa de tomate, lima y jugo de concha. |                |
| <b>Ceviche Especial Betos / Betos Special (1/2 Beto's special)</b>                                                  | <b>\$9.00</b>  |
| Pescados, camarones, caracoles y almejas arcas negras marinadas en lima y en los jugos naturales de la "concha".    |                |
| <b>Ceviche Especial Betos / Betos Special (Especial Betos)</b>                                                      | <b>\$12.95</b> |
| Pescados, camarones, caracoles y almejas arcas negras marinadas en lima y en los jugos naturales de la "concha".    |                |

Ceviche & Coctel/ Ceviches and Cocktails/Tradicionales/Traditional

| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Ceviche de Salmón/Salmón Ceviche</b>                                                                                     | <b>\$9.95</b>  |
| Salmón fresco en jugo de limón.                                                                                             |                |
| <b>Ceviche Mixto/Mixed Fish and Shrimp Ceviche (Tradicional)</b>                                                            | <b>\$8.95</b>  |
| Frescos cubitos de ÿsh y pequeños camarones.                                                                                |                |
| <b>Ceviche Mixto/Mixed Fish and Shrimp Ceviche (Con aceite de oliva y aceitunas)</b>                                        | <b>\$9.95</b>  |
| Frescos cubitos de ÿsh y pequeños camarones.                                                                                |                |
| <b>Ceviche Mixto/Mixed Fish and Shrimp Ceviche (A la griega)</b>                                                            | <b>\$10.75</b> |
| Frescos cubitos de ÿsh y pequeños camarones.                                                                                |                |
| <b>Ceviche con Aceite de Oliva/Ceviche with Olive Oil</b>                                                                   | <b>\$9.95</b>  |
| <b>Ceviche Tradicional/Traditional Ceviche</b>                                                                              | <b>\$8.95</b>  |
| El tradicional ceviche 0 ° "es marinado o a veces escabechado (como en el caso del ysh) en jugo de limón junto con cebol... |                |
| <b>Ceviche a la Griega/Ceviche Greek Styled Cocktail</b>                                                                    | <b>\$10.95</b> |
| Este plato de inspiración mediterránea de 0 "es marisco arreglado en un tazón poco profundo, marinado en jugo de limón y... |                |
| <b>Ceviche de Calamares/Calamari Ceviche (Tradicional)</b>                                                                  | <b>\$9.75</b>  |
| Anillos de calamares.                                                                                                       |                |
| <b>Ceviche de Calamares/Calamari Ceviche (Aceite de oliva)</b>                                                              | <b>\$9.95</b>  |
| Anillos de calamares.                                                                                                       |                |
| <b>Caracol Beliceño/Belizean Queen Conch (Tradicional)</b>                                                                  | <b>\$8.95</b>  |
| La concha reina con su dulce sabor y su textura única es una concha marina muy popular en el caribe.                        |                |
| <b>Caracol Beliceño/Belizean Queen Conch ( Con aceite de oliva)</b>                                                         | <b>\$9.95</b>  |
| La concha reina con su dulce sabor y su textura única es una concha marina muy popular en el caribe.                        |                |

| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Ceviche Favorito/Favorite Ceviche</b>                                                                                    | <b>\$10.95</b> |
| Un ceviche de ÿsh con coco fresco picado y jalapeño picante.                                                                |                |
|                                                                                                                             |                |
| <b>Conchas &amp; Ostras/Oysters &amp; Clams</b>                                                                             |                |
|                                                                                                                             |                |
| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
| <b>Cóctel de Conchas/Black Ark Clam Cocktail (Cóctel sencillo/Single)</b>                                                   | <b>\$6.95</b>  |
| Una docena de almejas arcas negras salen de sus conchas en un cóctel de lima y sus propios jugos naturales.                 |                |
| <b>Cóctel de Conchas/Black Ark Clam Cocktail (Cóctel doble/Double)</b>                                                      | <b>\$10.95</b> |
| Una docena de almejas arcas negras salen de sus conchas en un cóctel de lima y sus propios jugos naturales.                 |                |
| <b>Cóctel de Conchas/Black Ark Clam Cocktail (Cóctel triple/Triple)</b>                                                     | <b>\$14.95</b> |
| Una docena de almejas arcas negras salen de sus conchas en un cóctel de lima y sus propios jugos naturales.                 |                |
| <b>Docena de Conchas/Black Ark Clams by the Dozen</b>                                                                       | <b>\$6.95</b>  |
| La "concha" salvadoreña, es probablemente el marisco nacional más popular. Abierto solo momentos antes de ser servido, e... |                |
|                                                                                                                             |                |
| <b>Especiales/Special</b>                                                                                                   |                |
|                                                                                                                             |                |
| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
| <b>Especial de Camarón Tradicional/Shrimp Ceviche Special</b>                                                               | <b>\$14.95</b> |
| Versiones más grandes de nuestros ceviches y cócteles más populares.                                                        |                |
| <b>Especial de Camarón en Oliva/Shrimp Olive Oil Ceviche Special</b>                                                        | <b>\$15.25</b> |
| Versiones más grandes de nuestros ceviches y cócteles más populares.                                                        |                |
| <b>Especial de Camarón Rosado/Shrimp in Pink Sauce Special</b>                                                              | <b>\$15.75</b> |
| Versiones más grandes de nuestros ceviches y cócteles más populares.                                                        |                |
| <b>Especial de Camarón y Salsa Rosada con Aguacate/Shrimp and Avocado in Pink Sauce Special</b>                             | <b>\$15.95</b> |
| Versiones más grandes de nuestros ceviches y cócteles más populares.                                                        |                |
| <b>Especial de Mixto Tradicional</b>                                                                                        | <b>\$15.95</b> |
| Mezcla de pescado y camarón en ceviche especial. Versiones más grandes de nuestros ceviches y cócteles más populares.       |                |
| <b>Especial de Mixto en Oliva</b>                                                                                           | <b>\$15.95</b> |
| Mezcla de pescado y camarón en aceite de oliva en ceviche especial. Versiones más grandes de nuestros ceviches y cóctele... |                |
|                                                                                                                             |                |
| <b>Platos Nuevos/New dishes</b>                                                                                             |                |
|                                                                                                                             |                |
| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
| <b>Tacos de Pulpo - Octopus tacos</b>                                                                                       | <b>\$9.95</b>  |
| Pulpo con nuestro exclusivo guacamole, lechuga, cebolla y tomate encima de las tortillas suaves.                            |                |
| <b>Conchas al Ajo/Black Ark Clams Bourguignonne</b>                                                                         | <b>\$6.95</b>  |
| Media docena de "conchas" asadas en una hierba y aceite de oliva al ajo.                                                    |                |
| <b>Hamburguesitas de Pescado/Fish Sliders</b>                                                                               | <b>\$10.95</b> |
| Filete crujiente de pescado rebozado y frito en cuatro deslizadores con cebolla roja de aguacate, tomate y lechuga.         |                |
| <b>Hamburguesitas de Camarón/Shrimp Sliders</b>                                                                             | <b>\$10.95</b> |
| Camarones a la parrilla en cuatro deslizadores con queso derretido, aguacate, cebolla roja, tomate y lechuga.               |                |
| <b>Hamburguesitas de Res/Hamburger Sliders</b>                                                                              | <b>\$10.95</b> |
| Cuatro hamburguesas slider a la parrilla de 2 onza con aguacate, cebolla roja, tomate y lechuga.                            |                |
| <b>Aguacate Asado con Camaroncillo/ Grilled Avocado with Shrimp</b>                                                         | <b>\$8.95</b>  |
| Cáscara de aguacate rellena con trozos de aguacate y camarones a la parrilla.                                               |                |
| <b>Bolitas de Ceviche de Pescado Frito/Fried Ceviche White fish</b>                                                         | <b>\$10.95</b> |
| Cucharadas de ceviche rebozadas y fritas, cubiertas con alioli ligeramente picante.                                         |                |

| ITEM                                                                                                                        | PRICE          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Bolitas de Ceviche de Camarón Frito/Fried Shrimp Ceviche Shrimp ceviche</b>                                              | <b>\$12.95</b> |
| Cucharadas batidas y fritas, cubiertas con alioli ligeramente picante.                                                      |                |
| <b>Po Boy Sandwich</b>                                                                                                      | <b>\$9.95</b>  |
| Nuestra toma en el New Orlean Po Boy. Viene con su elección de camarones fritos, calamares u ostras con lechuga y nuestr... |                |
| <b>Washimi de Manzana/Apple Washimi</b>                                                                                     | <b>\$12.95</b> |
| Nuestra marca de pescado washimi encima de manzanas verdes rociadas con aceite de oliva virgen extra.                       |                |
| <b>Enchiladas de pulpo - Octopus Enchiladas</b>                                                                             | <b>\$9.95</b>  |
| Pulpo con nuestro exclusivo guacamole, lechuga y nuestra salsa especial picante encima de tortillas crujientes de enchil... |                |
| <b>Calamar asado - Grilled calamar</b>                                                                                      | <b>\$12.95</b> |
| Calamares a la plancha con tomates rociados en aceite de oliva virgen extra.                                                |                |
| <b>Aperitivo/Appetizers</b>                                                                                                 |                |

| ITEM                                                                                                                                                    | PRICE          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Volcán de Mariscos / Seafood Volcano (1/2 volcano )</b>                                                                                              | <b>\$14.95</b> |
| Un volcán con un surtido de mariscos batidos y fritos con cebolla roja en escabeche, "yuca frita (raíz de yuca) y salsa...                              |                |
| <b>Volcán de Mariscos / Seafood Volcano (1 volcano )</b>                                                                                                | <b>\$20.95</b> |
| Un volcán con un surtido de mariscos batidos y fritos con cebolla roja en escabeche, "yuca frita (raíz de yuca) y salsa...                              |                |
| <b>Bolitas de Yuca con Camarón / Fried Yuca and Shrimp Scoops</b>                                                                                       | <b>\$4.95</b>  |
| Media docena de cucharadas fritas de yuca machacada con trozos de camarón cubiertos con cebollas rojas en escabeche.                                    |                |
| <b>Plato de Bocas Variado/Mixed Appetizer Platter</b>                                                                                                   | <b>\$12.95</b> |
| Las medias órdenes de pescaditas, huevos de codorniz, pimientos jalapeños rellenos y yuca frita y cucharadas de camarone...                             |                |
| <b>Plato de Bocas Camaroncillo y Lomito/Bite Sized Sirloin and Small Shrimp</b>                                                                         | <b>\$15.95</b> |
| Camarones a la plancha (8 onzas) y solomillo (8 onzas) servido con tortilla frita, papas fritas y chirmol.                                              |                |
| <b>Cucharas de Ceviche/Spoonfulls of Assorted</b>                                                                                                       | <b>\$12.00</b> |
| Ceviches y cócteles surtido de 6 tipos de ceviches y cócteles servidos en cucharas de sopa de estilo chino.                                             |                |
| <b>Sopita de Pescado / Cup of Fish Soup</b>                                                                                                             | <b>\$4.95</b>  |
| Pequeña taza de sopa de pescado.                                                                                                                        |                |
| <b>Pescadetas / Fried Whitebait</b>                                                                                                                     | <b>\$4.95</b>  |
| Pescado del tamaño de un bocado frito. Viste con zumo de lima y disfrútalos enteros.                                                                    |                |
| <b>Huevos de Codorniz/Quail Eggs (1/2 docena.)</b>                                                                                                      | <b>\$2.75</b>  |
| Una docena de huevos de codorniz servidos con salsa rosa (mayonesa casera y salsa a base de tomate).                                                    |                |
| <b>Huevos de Codorniz/Quail Eggs (1 docena)</b>                                                                                                         | <b>\$4.25</b>  |
| Una docena de huevos de codorniz servidos con salsa rosa (mayonesa casera y salsa a base de tomate).                                                    |                |
| <b>Chiles Jalapeños Rellenos/Stuffed Jalapeño Peppers Half a dozen battered and fried jalapeño peppers stuffed with cheese with tomato based sauce.</b> | <b>\$4.95</b>  |
| Media docena de chiles jalapeños rebozados y fritos rellenos de queso con salsa de tomate.                                                              |                |
| <b>Papas Fritas / French Fries</b>                                                                                                                      | <b>\$3.95</b>  |
| <b>Papas Twister/Curly Fries</b>                                                                                                                        | <b>\$3.95</b>  |
| <b>Papas Fritas con Aceite de Trufa / Truffle</b>                                                                                                       | <b>\$5.95</b>  |
| Papas fritas Papas fritas con un poco de aceite de trufa.                                                                                               |                |
| <b>Tostadas de Plátano/Plantain Chips</b>                                                                                                               | <b>\$3.95</b>  |
| Virutas de plátano frito en rodajas finas.                                                                                                              |                |
| <b>Super Plato Boqueado/Appetizer Super Plate</b>                                                                                                       | <b>\$35.95</b> |
| Filete de sirloin, chorizo, calamares fritos y camarones pequeños fritos.                                                                               |                |
| <b>Calamares y Camaroncillos Empanizados/ Battered and Fried Callamari Rings and Small Shrimp</b>                                                       | <b>\$15.50</b> |
| Tentáculos de calamar fritos y rebozados servidos con salsa tartara.                                                                                    |                |

Arañas de Calamar /Calamari Spiders

\$9.00

Los tentáculos de calamares rebozados y fritos se sirven con salsa tártara. Solo en temporada.