



LA REGIA Y EL CULICHI

RESTAURANTE MAR Y TIERRA

ENTRADAS

MENÚ

CAMARONES PA' BOTANEAR

Cocidos al momento, firmes y jugosos servidos al natural con limón, salsa botanera y un suave aderezo de chipotle.

TORITOS DE LA BAHÍA *Marlín.* *Cam.*

Caribe relleno con una deliciosa mezcla de camarón o marlín. Sobre un espejo de salsa habanera ligeramente picante (3 piezas).

PATE DEL PUERTO

Suave y cremosa mezcla a base de camarón fresco acompañado de galleta crujiente. Especial para dipear.

CHICHARRÓN DEL PATRÓN

Cubos de rib eye crujiente montados sobre una base de guacamole artesanal, acompañado de nuestra extraordinaria salsa RyC.

EL FUNDIDO DEL NORTE

Queso fundido al fuego coronado con champiñón o chorizo acompañado de tortillas calientes.

PLATO CULICHI

"El mero mero botanero" camarón cocido, camarón crudo, pulpo, filete de pescado, atún, callo de hacha, sobre una base de pepino y cebolla, bañado con nuestra salsa culichi.



GUACAMOLE FRESCO

Mezcla de aguacate cremoso acompañado con bandera y servido con totopos dorados.

CAMARONES ROCA

La tradicional receta Sinaloense. Camarones crujientes sobre col morada y bañados en salsa cremosa ligeramente dulce y picosita. ¡Te va a encantar!

TOSTILICHES

Una loca combinación de sabores. Base de tostitos cubiertos por ceviche de camarón o pescado, adornado con una atrevida mezcla de cacahuete japones, cacahuete picoso y golos.

PAPAS A LA FRANCESA

Papas naturales delgadas y doradas a la perfección, crujientes por fuera y suaves por dentro.

CHICHARRÓN DE ATÚN

Delicioso chicharrón de atún crujiente montado en una cama de oro verde, acompañado con una rica salsa de aguachile rojo. Pídelo con tus tortillas favoritas,



MEZCAMAICA

Miel natural de jamaica, guayaba y cítricos, ahumado con romero.

MEZCAL TAMARINDO

Mezcal, miel de tamarindo natural, piña y cítricos, escarchado con chilito.

MEZCAL MARACUYA

Pulpa natural de la fruta, un toque de cítricos y jugo de piña. Decorado con fresa y oro de 18 kilates.

MEZCAL LUNA AZUL

Base cremosa de coco y notas de leche evaporada, integrada con Mezcal y un místico toque de curacao azul.

CARAJILLO FRANGELICO

Licor de avellana y expresso doble. Shakeado y espumoso.

CARAJILLO TRADICIONAL

Expresso recién hecho con tradicional licor 43, pídelo shakeado y con bombones.

MARGARITA FROZEN

De fresa y limón, tequila y hielo frappe escarchado con tajin.

BABY MANGO

Tequila con piña y cítricos, frappeado, servido con chamoy navolato y escarchado.



AGUACHILES

MENÚ

CURTIDITO

El tradicional sabor Sinaloense con camarón curtido.

MIXTO

Camarón cocido y camarón curtido.

EL SALMONAZO

Laminas de salmón fresco, cortado al momento y bañado con una salsa negra especial.

SASHIMI DE ATÚN

Laminas de atún fresco cortadas con precisión, servidas con una mezcla delicada de cítricos y salsa negra, adornado con un toque de cebollín.

TOSTADAS

TRIDENTE

Camarón cocido, camarón curtido y pulpo, bañada con salsa RyC.

OLA DEL PACIFICO

Camarón cocido, pescado y atún, bañada con salsa macha.

BRISA FRESCA

La unión de dos tostadas de atún bañado con salsas negras, coronado con aguacate y chiltepín tronado.

TENTACULAR

Suaves tentáculos de pulpo marinado con un toque de aceite de oliva y ajonjolí negro, servida en tortilla suave con base de aguacate.



Elige tu salsa favorita...

Verde

A base de chile serrano, cilantro y pepino.

Roja

Salsa tradicional a base de caldo de camarón, salsas negras y chile chiltepin.

Negra

A base de tortilla y chiles tatemados con un toque de salsa negra culichi. (Definitivamente te va a picar).

MAR Y BRASA

Base de aguacate, camarón cocido y arrachera especial, coronado con costra de queso y chiltepec.

EL HACHAZO

Cortes de callo de hacha fresco, curtido al momento y coronado con oro verde y oro rojo.



CEVICHE

MENÚ

EL SINALOENSE

Tradicional de camarón curtido con nuestra salsa Culichi.

DON ANDRÉS

De camarón cocido como le gusta a el.

MAREA BRAVA

De camarón cocido y pulpo.

PACIFICO

De filete de pescado.

MALECÓN TROPICAL

De atún con mango y pepino, bañado con salsa bruja.



COCTELES

REGIO

*Ch.
Chabela.*

Camarón cocido, jugo de tomate con almeja, cátsup, cítricos, tomate, pepino, cebolla, cilantro.

CULICHI (copa chabela)

Camarón cocido, caldo fresco de camarón, tomate, pepino cebolla, cilantro y chile serrano.

ENCANTO DEL MAR

Camarón cocido, camarón curtido y pulpo, pepino, tomate cebolla y serrano.



TACOS

GOBERNADOR

Camarón o marlín salteado con chile poblano, tomate y cebolla y gratinado con queso manchego.

EL CRUNCHY

Camarón empanizado crujiente sobre una base de tortilla con costra de queso.

CAMARÓN CAPEADO

Camarón capeado al estilo del pacífico, con costra de queso.

EL PESCAITO

Filete de pescado rebosado y sazonado con especias bañado con aderezo ponzu.

COCINA CALIENTE

EL TAMBORAZO

Camarones rellenos de queso manchego envueltos en tocino doradito.

EL CU-AJADO

Camarones al ajo.

CAMARONES MAZATLAN:

Camarones zarandeados (nuestra especialidad)

ENFIESTADO

Camarón flameados al tequila.

LA ARREMANGADA

Tampiqueña de arrachera acompañada de guacamole y papas a la francesa.

MENÚ

ALTATA

Tentáculos de pulpo zarandeado, con base de aguacate.

EL MAVIRI

Camarón con pulpo marinado con salsa macha y servido sobre oro verde.

TOPOLOBAMPO

Machaca de camarón o marlín montado sobre una deliciosa costra de queso.

FUSIONADO

Camarón y top sirloin salteados, montados sobre una cremosa base de aguacate.



EL DESCHABETADO

Pulpo zarandeado.

LA MAMELÓCH:

Salmon a la plancha.

EL ONDEADO

Filete de pescado empanizado.

REGIO-CULICHI

Corte de Rib-eye a la plancha y camarones zarandeados.

ENCOCADOS

Camarones empanizados al coco.



TODOS LOS PLATILLOS INCLUYEN DOS GUARNICIONES. (ARROZ, PURÉ DE PAPÁ, ESQUITE O PAPÁS A LA FRANCESA).

MENÚ

HAMBURGUESA GOBERNADORA

Con el rico guiso del gober, jamón y queso manchego. Con papas a la francesa. ¡Tienes que probarla!

REGIABURGER

Suave carne de sirloin a la plancha con jamón y queso. Se acompaña con papas a la francesa.

ESPECIALIDADES

TORRE TRES RÍOS

Una combinación de altura, 4 pisos de mariscos, coronada con oro verde, bañada con nuestra salsa culichi. ¡Definitivamente no te vas a arrepentir!

TORRE 4 RIOS

¡No te dejes apantallar! Combinación de altura pero con más pisos, con callo de hacha en la azotea.

MOLCAJETE DE MARISCOS

Servido en tradicional molcajete de piedra, camarón cocido, camarón curtido, pulpo, filete de pescado y atún, pepino, cebolla morada, coronado con oro verde y bañado con una deliciosa salsa picosita.



EL HUMAYA

Pasta en salsa de chipotle cremoso con camarón.



FIESTA MARINA

Por si no sabías que elegir, pusimos un ceviche de pescado con todos los poderes, rodeado de un aguachile mixto.

CALDOS

CALDO DE CAMARÓN

Fondo de camarón con chiles secos, acompañado de jardín.

CALDO DE PESCADO

Fondo de pescado con chiles secos, acompañado de jardín.

CALDO DE MIXTO

Fondo de camarón y pescado con chiles secos, acompañado de jardín.



PARA LOS PLEBITOS

MENÚ

Y PLEBITAS

LOS OREJONES

Tradicional burrito de harina relleno de fajitas de arrachera y acompañado de papas a la francesa.

LOS DORADITOS

Boneless de pollo crujientes acompañados de papas a la francesa.



POSTRES

MOSTACHON DE MANGO

Base de merengue con nuez, cubierta de crema y mango natural.

MOSTACHON DE FRESA

Base de merengue con nuez, cubierta de crema y fresa natural.

FLAN TRADICIONAL

De textura suave y cremosa bañado de caramelo dulce y cajeta con nuez.



PASTEL DE ELOTE

Esponjoso pastel de elote con base de leche quemada acompañado de nieve de vainilla y nuez.



CAFÉ

Americano

Expresso

Capuchino



BEBIDAS

MENÚ

Refrescos

Coca Cola
Coca Cola Zero
Coca Cola Light
Agua mineral
Toronja
Naranja
Botella de agua natural

Limonada

Natural
Mineral
Sabores
(Fresa - Maracuya - Frutos rojos)

Vaso 1 litro

Naranjada

Natural
Mineral

Vaso 1 litro



CERVEZAS

Botella Cubeta

Tecate light / roja

Indio

XX Larger

Carta blanca caguamita

Amstel

Bohemia clara / oscura

Michelada - Chelada

Clamato preparado

Tarro ch.
Gde.

Piña colada

Ron

(Mojito - Daiquirí - Bacacho)

Vodka

(Jugo piña - mango - uva)

LICOR

Incluye un servicio mineral o toronja

Whiskey

(Smash - Highball)

Et. negra

Buchanans

Tequila

(Paloma - Vampiro - Mojito)

Mezcal

(Amaras- 400 conejos)

SHOT

Don Julio
Dobel Diamante

