



@delpingoaltango
www.delpingoaltango.mx

MENÚ TERRAMAR



ENTRADAS Y BOTANAS

Tostada de atún (1 pz) Con mango, chile serrano y reduccioón de balsámico	\$139	Provoleta (180 g) Con jitomate, aceite de oliva y orégano	\$215
Tostada de pulpo enamorado (1 pz) Con mayonesa de limón y un toque de aceites	\$179	Tuétanos con chicharrón de picaña tatemada (200 g) Con chimichurri, mayonesa chipotle y rábano golden	\$569
Tostada tropical (1 pz) Camarón, pulpo, piña y mango en limón con maracuyá y habanero tatemado	\$179	Chicharrón de pulpo (150 g) Montado sobre guacamole con jitomates cherry	\$345
Empanada (1 pz) Carne - Espinaca con queso	\$99	Mollejas asadas (150 g)	\$239
		Chistorra fundida (150 g)	\$215
		Papas bravas al chipotle (400 g)	\$169

SOPAS

Caldo de camarón (200 ml)	\$159
Jugo de carne (200 ml)	\$129
Birria de res (250 ml)	\$179

PASTAS Y ENSALADAS

Fetuccini con cremosa de portobello (200g) +Con pollo (120 g) +\$89 +Con camarones (100 g) +\$125	\$280	 Ensalada de fresas (240 g) Con nuez caramelizada, queso de cabra y aderezo de fresa chipotle	\$249
Fetuccini a los tres quesos (240 g) +Con pollo (120 g) +\$89 +Con camarones (100 g) +\$125	\$230	Ensalada de pulpo al romero (120 g) Espinaca y lechuga con elote tatemado y vinagreta de miel mostaza	\$359

 Los platillos contienen frutos secos.



ESPECIALIDADES DEL CHEF

Milanesa napolitana (220 g) De pollo empanizada con jamón y queso gratinado	\$349	Tacos de rib eye con tuétano (3 pz) Montados sobre guacamole	\$369
Camarones momia (400 g) Rellenos de mezcla de quesos, envueltos en tocino, con mayonesa macha	\$419	Aguachile de rib eye (200 g) Ribeye marinado a base de limón, tomatillo y chiles habanero y serrano	\$399
Tacos de chamorro con salsa de chile güero (3 pz) Ligeramente picosos con cebolla encurtida	\$329	Hamburguesa de res gaucha (200 g) Con provoleta fundido y costra de gouda en pan brioche con mayonesa chipotle	\$389

CORTES AL CARBÓN

Arrachera (250 g)	\$429
Picaña (400 g)	\$689
Vacío (400 g)	\$689
Incluyen papas gajo y ensalada mixta	

Rib eye high choice al Jospier (350 g)	\$799
Con papas al chimichurri y ensalada	
Tomahawk	\$1.80
Para compartir (2-3 personas)	Precio por gramo

Pollo al grill tatemado (220 g)	\$329
Con papas al chimichurri y ensalada	
Chamorro en su jugo y chiles (800 g)	\$479
A las brasas, acompañado de espárrajos rostizados y nopales asados	
Parrillada Terramar (1,750 g – 4 personas)	\$2,289
Carnes, pescados y mariscos	
Cortesía: Jarra de clericot	

ACOMPAÑAMIENTOS	
Elote asado (1 pz)	\$95
Chiles toreados (150 g)	\$79
Papas a la francesa con parmesano y cebollín (240 g)	\$129
Papas gajo o francesas (240 g)	\$109
Guacamole (200 g)	\$145

DEL MAR

Trompo de pulpo al pastor (250 g)	\$629
A las brasas, con con salsa de tomatillo, piña y habanero asados	
Pulpo al limón y romero (250 g)	\$629
A las brasas con verduras al grill	
Ceviche de pimiento tatemado (180 g)	\$349
Con salsa de pimiento y chile manzano	
Ceviche de jamaica (180 g)	\$349
Pescado y camarón en marinado de limón, jamaica y guajillo con jícama, pepino y cebolla morada	
Aguachile verde con salsa cruda (200 g)	\$389
Con salsa de chile manzano y aceite de chile de árbol	
Aguachile de salsa macha (200 g)	\$389
Con camarón, pepino, jícama y arándano, marinado en limón y salsa macha	
	\$389
Aguachile sinaloa (200 g)	
Con pepino, marinado con jugo de limón, soya, cilantro y toque de orégano	

Coctel de camarón (190 g)	\$345
Camarones al coco (200 g)	\$409
Con salsa de tamarindo y habanero	
Camarones zarandeados (350 g)	\$589
Camarones U10 asados al grill	
Camarones al mojo de ajo o empanizados (200 g)	\$409
Salmón glaseado al xoconostle (250 g)	\$499
Con puré de papa y camote	
Filete de pescado relleno (220 g)	\$485
Empapelado relleno de verduras y envuelto en acelgas de colores	
Filete de pescado empanizado (220 g)	\$379
Con arroz y ensalada	

TACOS

 Taco especial del Pingo (1 pz) Marlin, camarón y pico de gallo con costra de queso, frijol, aguacate y mayonesa chipotle	\$149	Quesabirria de res (80 g)	\$199	Taco de chile güero con marlin ahumado (1 pz) Envuelto en tocino con costra de queso y pico de gallo	\$149
		Gobernador (1 pz)	\$149		

 Los platillos contienen frutos secos.

MENÚ PINGOS \$249		Los menús para niños incluyen agua del día (295 ml) y helado de crema (110 g). Válido en niños hasta 10 años.	
Hamburguesa Tanguito (100 g)	Carne de res gratinada con lechuga, jitomate y papas a la francesa	Pasta a la mantequilla (150 g)	Espaguetti con queso parmesano
Pingos de arrachera (100 g)	Taquitos acompañados de papas a la francesa	Nuggets de pollo (150 g)	Con papas a la francesa
Filetitos de pescado (120 g)	Dos piezas acompañadas de papas a la francesa y ensalada especial	Mini napolitana (120 g)	Milanesa de pollo gratinada con jamón, papas a la francesa y ensalada especial