

SINCE 1991



MERCADO HIDALGO



MARISCOS

Alfreditos

ENTRADAS

| | |
|---|--------------|
| JUGO ALFREDITOS ESPECIAL | \$69 |
| Caldo especial de pescado con camarón, queso y aguacate. 320 ml | |
| TORITOS CAMARÓN O MARLÍN | \$255 |
| Chile güero relleno de camarón o marlín. 300 g | |
| CHICHARRÓN DE QUESO CON MARLÍN | \$199 |
| Queso chihuahua a la plancha dorado con marlín y chile serrano. 250 g | |

PLATILLOS

| | |
|--|---------------|
| ARROZ MARINERO | \$249 |
| Arroz frito con pulpo y camarón con salsas negras y cebollín. 250 g | |
| ARROZ MELOSO | \$ 249 |
| Camarón y trozos de filete de pescado guisados con arroz en salsa cremosa acompañados con calamar frito, cebolla criolla curtida con habanero. 490 g | |
| CHICHARRÓN DE CAMARÓN | \$ 255 |
| Camarón con cáscara acompañado de salsa picosa. 200 g | |
| CHICHARRÓN DON CARLOS | \$ 275 |
| Trozos de chicharrón de pulpo adobado sobre arroz guisado con camarón. 280 g | |
| MOLCAJETE MICHELLE | \$ 289 |
| Camarón, queso chihuahua gratinado en salsa michelle y cebolla cambray. 290 g | |

TACOS

| | |
|---|---------------|
| TACO MININI 140 g | \$ 119 |
| Camarón frito preparado con cebollín y chile caribe, gratinado con queso, servido en tortilla de harina, ahogado en salsa minini. | |
| TACO COSTRA CAMARÓN 100g | \$ 109 |
| Camarón adobado, cebolla, cilantro y aderezo, servido sobre una costra de queso chihuahua en tortilla de maíz. | |
| TACO SONORA 140g | \$ 109 |
| Camarón frito preparado con cebollín y chile caribe, gratinado con queso, servido en tortilla de harina. | |
| TACO COSTRA PULPO 100g | \$ 119 |
| Pulpo adobado, cebolla, cilantro y aderezo, servido sobre una costra de queso chihuahua en tortilla de maíz. | |
| TACO FIJI | \$ 105 |
| Camarón frito, cebolla morada y chile güerito con aderezo y salsa agridulce de la casa, con tortilla de maíz. 120 g | |
| TACO GOBERNADOR CAMARÓN 100g | \$ 95 |
| Machaca de camarón con queso servido en tortilla de maíz. | |

| | |
|---|---------------|
| TACO BORREGO 100g | \$109 |
| Chicharrón de camarón con cáscara, queso y trozos de tocino frito en tortilla de harina. | |
| TACO CARNITAS DE ATÚN 80 g | \$ 105 |
| Cubos de atún marinados y fritos estilo carnitas, montados sobre aguacate y tortilla de harina con cebolla morada. | |
| TACO CHICHARRÓN DE PESCADO 110 g | \$ 99 |
| Trozos de pescado con chicharrón de puerco, cebolla morada, cilantro y aderezo fresco de cilantro, queso gratinado en tortilla de maíz adobada. | |
| EMPANADA BETO 200 g | \$ 119 |
| Rellena de chorizo de camarón con queso chihuahua, en salsa minini. | |
| TACO FISH O CAMARÓN 100 g | \$ 109 |

MARISCO FRESCO

| | |
|--|---------------|
| MOLCAJETE MIXTO 390 g | \$ 289 |
| Camarón ahogado, camarón cocido, callo, pulpo y atún fresco laminado con tomate, pepino, cebolla morada y aguacate en salsa de chile de árbol y salsas de la casa. | |
| CEVICHE DE CHILE TATEMADO 200 g | \$ 235 |
| Camarón curtido, chile serrano tatemado, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro bañada en salsas negras de la casa. | |
| CEVICHE ALFREDITOS 400 g | \$ 265 |
| Camarón cocido, callo y pulpo en salsa bandera de la casa | |
| PROTO MIXTO 200 g | \$ 279 |
| Callo, pulpo, camarón crudo, pepino, cebollín, chiltepín y salsas negras. | |
| AGUACHILE DE CAMARÓN 180 g | \$ 259 |
| Camarón crudo curtido en limón, chiltepín, cebolla morada y pepino. | |

TOSTADAS

| | |
|--|---------------|
| TOSTADA GORDIS | \$165 |
| Camarón cocido, pulpo, callo y aguacate con aderezo de chipotle en salsas negras de la casa. 220g | |
| TOSTADA BARBIE | \$199 |
| Camarón cocido, callo y atún fresco con chile güerito tatemado y aguacate bañado en salsa barbie 250g | |
| TOSTADA CITRUS | \$ 155 |
| Cubos de atún, zanahoria, pepino, cebollín, chile güerito y cebolla frita sobre base de aguacate, acompañado de vinagreta de cítricos. 220 g | |
| TOSTADA DE ATÚN | \$ 145 |
| Trozos de atún, pepino, cebolla, aguacate y chile serrano en salsas negras de la casa. 180 g | |
| TOSTADA SONORA | \$ 119 |
| Camarón frito, queso gratinado, cebolla morada curtida y salsa minini. 220 g | |
| TOSTADA CEVICHE | \$ 115 |
| Camarón o pescado. 180 g | |

| | |
|--|---------------|
| TOSTADA LB | \$ 179 |
| Camarón cocido, pulpo y callo, en salsas negras de la casa. 220 g | |
| TOSTADA ÚNICA MIXTA | \$ 179 |
| Camarón y callo ahogado en jugo de limón y salsa de la casa. 180 g | |
| TOSTADA MAZATLAN | \$ 135 |
| Atún laminado, aguacate, aros de cebolla, aderezada con salsas negras de la casa. 180 g | |
| TOSTADA HONOLULU | \$ 145 |
| Atún en una cama de aguacate en tostada tatemada con una vinagreta de chiles y especias y ajonjolí negro. 120 g | |
| TOSTADA CHILE TATEMADO | \$ 129 |
| Camarón curtido, chile serrano tatemado, pepino, cebolla morada, tomate y cilantro, bañado en salsas negras de la casa. 180 g | |
| TOSTADA GÜERITA | \$ 159 |
| Camarón cocido, pulpo cocido y pescado curtido en cebolla morada, pepino y aguacate en salsa de chile güerito con aderezo de cilantro. 140 g | |

SUSHIS

TRADICIONALES

| | |
|---|---------------|
| California Roll (Natural) | \$ 169 |
| Camarón, philadelphia, pepino y aguacate. | |
| Cielo, Mar y Tierra (Empanizado) | \$ 199 |
| Camarón, res, pollo, pepino, philadelphia y aguacate. | |
| Cordon Blue (Empanizado) | \$ 179 |
| Pollo y tocino, relleno de pepino y philadelphia, coronado con queso gratinado. | |
| Mar y Tierra (Empanizado) | \$ 199 |
| Camarón, res, por dentro philadelphia, aguacate y pepino. | |
| Sushi Boneless (Empanizado) | \$ 189 |
| Pollo empanizado con salsa a elegir (BBQ, mango-habanero y tradicional), relleno de philadelphia, zanahoria y apio. | |
| Sonora Roll (Empanizado) | \$ 189 |
| Camarón empanizado bañado en Serracha, acompañado de chile caribe y cebollín con philadelphia, pepino y aguacate. | |

ESPECIALES

| | |
|--|---------------|
| Cruzy Roll (Natural) | \$ 199 |
| Atún y salmón con pepino por dentro, coronado con philadelphia y mango. | |
| Mar de Cortez (Natural) | \$ 199 |
| Surimi, camarón, philadelphia, pepino y aguacate por dentro, coronado con salmón. | |
| Tetakawi (Natural) | \$ 179 |
| Atún, tampico, chile caribe, philadelphia y pepino coronado con láminas de aguacate. | |
| H69 Roll (Natural) | \$ 199 |
| Camarón empanizado con surimi en tempura, philadelphia, pepino y aguacate coronado con salmón. | |
| Extra de tampico | \$ 35 |



BONELESS & WINGS

| | |
|---|-------------------------|
| KIKIRI-SAMPLER | \$ 405 |
| 200 g boneless, 6 alas, papas francesas/sazonadas, dedos de queso y tostitos acompañados de zanahoria, apio, aderezo y queso. | |
| TOSTI-BONELESS | \$ 210 |
| 200 g boneless, montado sobre tostitos verdes con queso amarillo. | |
| KIKIRI-BONELESS | \$ 225 |
| 200 g de boneless, montados sobre papas a la francesa con queso amarillo. | |
| PAPAS SAZONADAS | \$ 135 |
| Con queso amarillo | |
| PAPAS FRANCESAS | \$ 125 |
| Con queso amarillo | |
| DEDOS DE QUESO | \$ 145 |
| 6 piezas acompañados de la salsa de tu elección y aderezo. | |
| AROS DE CEBOLLA | \$ 145 |
| 6 aros de cebolla, acompañados de aderezo y verdura. | |
| BONELESS | \$ 200 |
| 300 g de boneless bañados en la salsa de tu elección, acompañado de aderezo, apio y zanahoria. | |
| ALITAS | |
| | 6 piezas \$ 165 |
| | 12 piezas \$ 215 |
| | 18 piezas \$ 265 |
| BURRO BONELESS | \$ 215 |
| 200 g boneless, lechuga, aguacate, queso chihuahua y aderezo. | |
| TORTA BONELESS | \$ 205 |
| 200 g boneless, lechuga, aguacate, queso chihuahua y aderezo. | |
| KIKIRI-BURGER | \$ 210 |
| 200 g boneless, lechuga, aguacate, queso chihuahua y aderezo, acompañado de papas a la francesa. | |
| ENSALADA BONELESS | \$ 205 |
| 200 g boneless, lechuga, tomate, aguacate, zanahoria, apio y crotones. | |
| ENSALADA LIGHT | \$ 205 |
| 200 g pollo, lechuga, tomate, aguacate, zanahoria, apio y crotones. | |
| NUGGETS POLLO | \$ 160 |
| 200 g de nuggets y papas a la francesa. | |

SALSAS

| | | |
|----------------------|--|-----------------------|
| NARANJA | | SPICY NARANJA |
| LEMMON PEPPER | | BBQ |
| COOKIE | | CHIPOTLE |
| TAMARINDO | | BUFFALO |
| HOT BUFFALO | | MANGO HABANERO |

Los Alambres

TACOS Y ALAMBRES

| | |
|---|---------------|
| ALAMBRE DE RES | \$ 225 |
| Servido en 5 tortillas de maíz amarillo, con chile poblano, cebolla, tocino, queso gratinado. Arriba salsa roja, guacamole y limón. 300 g | |
| ALAMBRE DE ADOBADA | \$ 215 |
| Servido en 5 tortillas de maíz amarillo, con chile poblano, cebolla, tocino, queso gratinado. | |
| ALAMBRE DE POLLO | \$ 215 |
| TACO DE ASADA | \$ 65 |
| De Sirloin en harina o maíz, acompañado de repollo, guacamole, salsa roja y limón. 65 g | |
| CARAMELO ASADA | \$ 75 |
| De Sirloin con queso, acompañado de repollo, guacamole, salsa roja y limón 65 g | |
| TACO DE TRIPA | \$ 75 |
| En harina o maíz, acompañado de repollo, guacamole, salsa roja y limón. 65 g | |
| TACO CAMPECHANO | \$ 65 |
| Asada y Tripa, acompañado de repollo, guacamole, salsa roja y limón. 65 g | |
| TACOS DE ADOBADA | \$ 165 |
| Orden de 3 tacos en tortilla de maíz, acompañado de cebolla, cilantro, guacamole, salsa roja y limón. 190 g | |
| QUESADILLA C/CARNE | \$ 95 |
| Doble tortilla con queso y sirloin, acompañada de repollo, guacamole, salsa roja y limón. 65 g | |
| GRINGA ADOBADA | \$ 90 |
| Doble tortilla con queso y adobada, acompañada de cebolla, cilantro, guacamole, salsa roja y limón. 65 g | |

BURROS PERCHERONES

| | |
|---|---------------|
| TRADICIONAL | \$ 225 |
| Sirloin, tomate, aguacate y queso gratinado. | |
| CAMPECHANO | \$ 225 |
| Sirloin, adobada, tomate, aguacate y queso gratinado. | |
| ADOBADO | \$ 225 |
| Adobada, tomate, aguacate y queso gratinado. | |
| SONORENSE | \$ 240 |
| Sirloin, tomate, aguacate, chile verde, cebolla caramelizada y queso gratinado. | |
| ESPECIAL | \$ 240 |
| Sirloin, tomate, aguacate, chile verde, cebolla caramelizada, queso gratinado y ahogo por dentro. | |
| AHOGO | \$ 30 |
| Ahoga tu burro (Normal o Spicy) | |



ENTRADAS

| | |
|---|---------------|
| EDAMAMES SPICY | \$ 90 |
| Vainas de soya salteadas en salsas picantes asiáticas. | |
| EDAMAMES KATSUO | \$ 110 |
| Vainas de soya salteadas en aceite de ajonjolí, soya y bonito flakes. | |
| ALITAS MISO | \$ 170 |
| Alitas rebosadas y fritas en una salsa agrdulce estilo japonés. | |
| GYOZAS | \$ 170 |
| Dumplings rellenos, carne molida de cerdo chicoria y jengibre. | |
| NAMAHARUMAKI CAMARÓN: | \$ 190 |
| Rollos vietnamitas frescos rellenos de diferentes verduras, fideos harusamen y camarones. | |

RAMEN

| | |
|---|---------------|
| SHOYU | \$ 250 |
| Ramen clásico de soya estilo Tokio Panceta de cerdo, cebollín blanco, Naruto, huevo y alga nori. | |
| TONKOTSU | \$ 250 |
| Fondo cremoso con 24 horas de cocción. Panceta de cerdo, cebolla morada, ajo frito, huevo y cebollín. | |
| TOBA | \$ 320 |
| Fondo picante con pimienta sishuan. Rib Eye, cebollín, espinaca germen de soya y cilantro. | |

CERVEZA JAPONESA

| | |
|----------------------|---------------|
| KIRIN | \$ 120 |
| ASAHI | \$ 120 |
| SAPPORO | \$ 120 |
| SAPPORO LIGHT | \$ 120 |

SAKE

| | | |
|------------------|----------------------|-------------------------|
| KIKOSUI | Oshoko \$ 120 | Botella \$ 1,800 |
| NAMI | Oshoko \$ 110 | Botella \$ 1,600 |
| HAKKAISAN | Oshoko \$ 190 | Botella \$ 2,300 |