
menú



eldelfinoriginal

eldelfinixtapandelasal.com



Somos una empresa familiar fundada en el 2003, con un gusto y afición por la cocina, tenemos como misión que nuestros clientes se sientan en casa, disfrutando de platillos bastos y de alta calidad.

GRACIAS A TU PREFERENCIA

Nos hemos convertido en un lugar emblemático para degustar mariscos en Ixtapan de la Sal, donde se ofrecen platillos tradicionales y recetas especiales.

¡ bienvenidxs !



eldelfinoriginal

eldelfinixtapandelasal.com

entradas

OSTIONES "TESORO DEL MAR" Media docena \$215.00
Ostiones frescos en su concha. Docena \$370.00
PREGUNTAR POR EXISTENCIA

CONSOMÉ DE "LA ABUELA CONCHA" \$45.00
Consomé de camarón casero, sazonado con el toque de la abuela. / 250 ml.

TOSTADA ESPECIAL \$69.00
Deliciosos camarones con una combinación de jitomate, cebolla, chile verde, con lechuga y una crema sasonda. / 100 g.

TOSTADA TENTACULOS \$79.00
Delicioso pulpo con una combinación de jitomate, cebolla, chile verde, con lechuga y una crema sasonda. / 100 g.

TOSTADA AL ROJO \$59.00
Delicioso ceviche de filete de tilapia con pepino y cebolla en salsa catsup. Acompañado con una rodaja de aguacate. / 100 g.

TOSTADA AL FRESCO \$59.00
Delicioso ceviche de filete de Tilapia con una combinación de pepino, jícama y piña. Acompañado con una rodaja de aguacate. / 100 g.

TOSTADA TRADICIONAL \$59.00
Delicioso ceviche de la casa (filete de Tilapia), acompañado de una rodaja de aguacate. / 100g.

CAMARONES AGUACHILE \$220.00
Camarones frescos con una mezcla de chiles verdes. Acompañado de cebolla y pepino en tradicional molcajete. / 200 g.

CHICHARRÓN DE PULPO \$159.00
Acompañado de guacamole, servido en tradicional molcajete. / 200 g.

CAMARONES AGUACHILE TROPICAL \$220.00
Camarones frescos con una mezcla de chiles y fruta de temporada (preguntar al mesero). Acompañado de cebolla y pepino. / 200 g.

CEVICHE TRADICIONAL Mediano 260 g. \$139.00
Grande 360 g. \$159.00

VUELVE A LA VIDA Mediano \$159.00
Grande \$189.00
Camarón, ostión y calamar) acompañados de jitomate, cebolla, cilantro y aguacate.

Mediano Camarón 50 g. Grande Camarón 75 g.
Mediano Ostión 65 g. Grande Ostión 150 g.
Mediano Calamar 80 g. Grande Calamar 160 g.

CÓCTEL DE CAMARÓN Mediano \$159.00
Grande \$189.00
Camarones frescos, acompañados de jitomate, cebolla, aguacate y cilantro.

CÓCTEL DE CALAMAR Mediano \$159.00
Grande \$189.00
Calamar fresco, acompañados de jitomate, cebolla, aguacate, cilantro finamente picado.

Mediano Camarón 180 g. Grande Camarón 270 g.

CÓCTEL DE CAMARÓN Y PULPO Mediano \$229.00
Camarón y pulpo fresco, acompañados de jitomate, cebolla y aguacate.

Mediano 280 g.

CÓCTEL DE PULPO Mediano \$229.00
Pulpo fresco, acompañados de jitomate, cebolla y aguacate.

Mediano 280 g.

para compartir

FIESTA DELFÍN \$399.00
Variedad de nuestros tres ceviches, camarones al coco (4 pzas), y camarones al mojo (4 pzas)
Con opción de guarnición: Arroz o ensalada mixta.

OSTIONES ROCKEFELLER \$189.00
Ostiones en su concha gratinados con paprika. Servidos en una cama de lechuga. / 6 pzas

Todos los cócteles van preparados en una combinación de salsa catsup.

El gramaje se expresa en producto crudo, puede variar de acuerdo a su cocción.

Platillos de la casa

Platillos picantes





tacos y empanadas

TACO "CAZADORA" \$69.00

De camarón gratinado bañado en una deliciosa salsa. en tortilla de harina camarón.

TACO DELFÍN \$69.00

Taco de arrachera, pulpo, camarón y pimientos sazonados con queso fundido.

TACO SOL \$69.00

Taco de camarón empanizado, pimiento sazonado y mayonesa preparada.

TACO DE ARRACHERA \$49.00

TACO DE ARRACHERA CON QUESO \$49.00

TACO DE JÍCAMA \$69.00

Taco de crujiente camarón en tortilla de jícama, servido con una combinación de jitomate, cebolla y chile verde finamente picados.

EMPANADA DE CAMARÓN \$45.00

Empanada rellena de camarón, servida con aderezo, agucate y cilantro finamente picados.

EMPANADA DE CAMARÓN CON QUESO \$53.00

EMPANADA HAWAIIANA \$59.00

EMPANADA DE PESCADO \$45.00

Empanada rellena de filete de pescado, servida con aderezo, agucate y cilantro.

EMPANADA LUCECILLA \$45.00

Empanada crujiente, rellena de pescado. Ideal para degustar con las salsas de la casa.

de la casa

SALMÓN AL TAMARINDO \$229.00

ensalada mixta y pure de papa

SALMÓN AL MANGO \$229.00

ensalada mixta y pure de papa

SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS \$229.00

ensalada mixta y pure de papa

con tentáculos

PULPO ENAMORADO \$255.00

Combinación de jitomate, cebolla y mayonesa.

PULPO O CALAMAR

Pulpo \$255.00
Calamar \$199.00

Al mojo, al pastor, al ajillo, al meunier, a la diablo, a la gallega y en su tinta.

dale tu toque

ORDEN DE GUACAMOLE \$73.00

ORDEN DE AGUACATE \$40.00

ORDEN DE ARROZ \$39.00

ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA \$76.00

Con condimentos de la casa.

ENSALADA MIXTA \$39.00

Todos los cócteles van preparados en una combinación de salsa catsup.

El gramaje se expresa en producto crudo, puede variar de acuerdo a su cocción.

Platillos de la casa

Platillos picantes



pizzas

PIZZA DELFÍN Camarón, pulpo, jitomate y cebolla morada.	Individual \$125.00 Grande \$215.00	PIZZA HAWAIANA Piña y jamón.	Individual \$105.00 Grande \$175.00
PIZZA LA SALUDABLE Salmon y cebolla morada.	Individual \$125.00 Grande \$229.00	PIZZA LA REVUELTA Pimiento morrón, cebolla morada, aceitunas y ostras.	Individual \$114.00 Grande \$199.00
PIZZA MEDITERRANEA Arrachera, camarón, cebolla morada, pimiento morrón y champiñones.	Individual \$129.00 Grande \$225.00	PIZZA COLORADA Cebolla morada, camarón y jitomate.	Individual \$118.00 Grande \$209.00
PIZZA VEGETARIANA Pimiento morrón, cebolla morada, champiñones y elote.	Individual \$99.00 Grande \$165.00	PIZZA TENTACULOS Cebolla morado, pulpo y aceitunas.	Individual \$125.00 Grande \$219.00
PIZZA LA SOLTERA Solo queso.	Individual \$105.00 Grande \$175.00	PIZZA 1960 Camarón, surimi, jitomate y cebolla morada.	Individual \$120.00 Grande \$210.00
PIZZA MIXTA Camarón, jamón y cebolla morada.	Individual \$118.00 Grande \$209.00		



menú infantil...

COCTELITO Camarones frescos acompañados de jitomate, cebolla y cilantro. / 100 g. de carne	\$105.00	ARRACHERA VAQUERA Arrachera con papas a la francesa. / 120 g. de carne	\$105.00
EL FILETITO Filete empanizado con papas a la francesa. / 120 g. de pescado	\$125.00	EMPANADITA DE QUESO Empanada crujiente rellena de queso.	\$39.00
NUGGETS De pollo empanizado con papas a la francesa. / 120 g.	\$95.00	SINCRONIZADAS / 2 pzas	\$50.00

El gramaje se expresa en producto crudo, puede variar de acuerdo a su cocción.



tradicionales

CALDO DE CAMARÓN Mediano
"LA ABUELA CONCHA" \$145.00
Grande
Camarón con cabeza - MED / 180 g. - GDE / 250 g. \$169.00

SOPA DE MARISCOS Mediano
\$165.00
Grande
Camarones grandes c/cabeza, camarón chico, filete, ostión, surimi, calamar blanco y rojo. - MED / 150 g. - GDE / 270 g. \$189.00

CALDO DE PESCADO Mediano
\$139.00
Grande
MED / 90 g. - GDE / 180 g. \$160.00

CAMARONES AL DELFÍN \$249.00
Camarones rellenos de queso philadelphia y envueltos en tocino. / 200 g.

CAMARONES AL DELFÍN EMPANIZADOS \$259.00
/ 200 g.

CAMARONES TROPICALES \$259.00
/ 200 g.

CAMARONES A LA DIABLA \$245.00
Camarones c/cabeza frescos cubiertos de nuestra deliciosa salsa de la casa. / 230 g.

CAMARONES EMPANIZADOS \$245.00
Camarones c/cabeza / 230 g.

CAMARONES AL MOJO DE AJO \$245.00
Camarones c/cabeza / 230 g.

CAMARONES AL AJILLO \$245.00
Camarones c/cabeza / 230 g.

CAMARONES A LA PLANCHA \$245.00
Camarones c/cabeza / 230 g.

CAMARONES AL COCO \$245.00
Camarones crujientes, acompañados de aderezo especial de la casa. / 290 g.

CAMARONES MEUNIÈRE \$245.00
Camarones c/cabeza sazonados a la mantequilla. / 230 g.

CAMARONES MANGO O TAMARINDO \$245.00
Camarones c/cabeza / 230 g.

FILETE DE PESCADO A LA DIABLA \$169.00
Filete de pescado bañado con la salsa de la casa. / 180 g.

FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO \$169.00
/ 180 g.

FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA \$169.00
/ 180 g.

FILETE DE PESCADO AL AJILLO \$169.00
/ 180 g.

FILETE DE PESCADO EMPANIZADO \$169.00
/ 180 g.

FILETE EMPAPELADO \$169.00
/ 180 g.

FILETE RELLENO DE MARISCOS \$229.00
Filete de pescado relleno de calamar rojo, calamar blanco y camarones. / 180 g.

FILETE RELLENO DE MARISCOS GRATINADO \$242.00
/ 180 g.

FILETE RELLENO DE CHAMPIÑONES \$199.00
Filete gratinado, relleno de champiñones, bañado en crema de espinacas. / 180 g.

FILETE A LA VERACRUZANA \$169.00
/ 180 g.

MOJARRA \$214.00
Servida al gusto (mojo de ajo, ajillo, a la veracruzana, a la plancha, empapelada y a la diablo) 45 min. a la plancha o empapelado / 900 g. - 1 kg

HUACHINANGO

Servida al gusto (mojo de ajo, ajillo, a la veracruzana, a la plancha, empapelada y a la diablo) 45 min. a la plancha o empapelado / 900 g. - 1 kg

Precio sujeto a disponibilidad y peso.

Estos platillos van acompañados de arroz, ensalada mixta (aderezo ranch) y ensalada de zanahoria.

Estos platillos requieren un tiempo de espera de 20 a 30 min.

El gramaje se expresa en producto crudo, puede variar de acuerdo a su cocción.

Platillos de la casa

Platillos picantes



creaciones del chef

FILETE ORO NEGRO \$225.00

Filete relleno de huitlacoche y queso panela, cubierto de deliciosa salsa de quesos. / 180 g.

JAIBA RELLENA "LA MERA MERA" \$250.00

Jaiba crujiente, rellena con camarón, surimi y con una crema de la casa. / 3 pzas. de jaiba

HAMBURGUESA DE SALMON \$180.00

FILETE RELLENO "EL DELFÍN" \$254.00

Relleno de camarón y surimi en una salsa de quesos. / 50 g. de camarón / 50 g. de surimi / 180 g. de filete

PLATANO RELLENO \$254.00

Platano macho relleno de surimi y camarón a la crema. / 50 g. de camarón / 50 g. de surimi

■ pregunta por la guarnición de temporada

los revueltos

BROCHETA DE CAMARÓN \$249.00

Camarones (6 pzas.) chile morrón, cebolla y tocino. / servida en plato con una cama de arroz

BROCHETA "MAR Y TIERRA" \$262.00

Camarones (6 pzas.) chile morrón, cebolla, tocino, carne y papas. / servida en plato con una cama de arroz

ARROZ CON CAMARONES O PULPO \$159.00

PASTA ALEJANDRINA \$179.00

Delicioso espagueti a los 4 quesos, con opción de acompañarlo con camarón o pulpo.

PAELLA "MAR Y SOL" Mediano \$189.00

Deliciosa paella, servida en cama de arroz con calamar blanco, almejas, camarón, trozos de carne de cerdo y pollo. / Solo sábados y domingos. / Med 3 pzas. / Gde 5 pzas. de camarón

carnes y combinaciones

ARRACHERA \$214.00

Acompañada con guacamole papas y una rodaja de queso panela asado. / 250 g. de carne

ARRACHERA GRATINADA \$224.00

Acompañada con guacamole papas y una rodaja de queso panela asado. / 250 g. de carne

RIB EYE \$250.00

Acompañada con guacamole y papas. / 250 g. de carne

PECHUGA DE POLLO \$175.00

A la plancha o empanizada. / 200 g. de pollo

■ El gramaje se expresa en producto crudo, puede variar de acuerdo a su cocción.

■ Platos de la casa

■ Platos picantes

postres y más ...

BEBIDAS A BASE DE EXPRESO

Expreso Sencillo / 1 oz	\$27.00
Expreso Lungo - Doble / 2 oz	\$32.00
Expreso Cortado - Doble / 2 oz + leche	\$38.00

BEBIDAS CALIENTES

Café Americano / 8 oz	\$44.00
Capuchino	\$50.00
Capuchino (kahlúa / rompopo / cajeta)	\$65.00

FRAPPES

Oreo	\$119.00
Mazapan	\$119.00
Baileys	\$139.00

SMOOTHIE

Mango con Chamoy	\$110.00
Tamarindo	\$110.00

POSTRES

Flan de Elote	\$46.00
Crepas (lechera / fresa / cajeta)	\$55.00
Crepas (avellana)	\$60.00
Duraznos en Almíbar	\$45.00
Platanos Fritos	\$55.00
Pastel / 3 leches con coco / 3 leches con queso / queso con zarzamora / chocolate	\$70.00
Tiramisú	\$60.00
Carlota	\$60.00

Pregunta por el postre del día



¿eres cumpleañosero?

PIDE Y DISFRUTA DE NUESTRO DELICIOSO FLAN DE ELOTE
¡VA POR NUESTRA CUENTA !

bebidas y cócteles

Bebidas sin alcohol

LIMONADA / NARANJADA	\$51.00	AGUA EMBOTELLADA / 600 ML. PLÁSTICO	\$29.00
REFRESCO / 355 ML. VIDRIO	\$32.00	PIÑADA / SIN ALCOHOL	\$69.00
TEHUACAN PREPARADO	\$47.00	SANGRÍA NATURAL	\$57.00
TEHUACAN CON CLAMATO Y OSTIÓN	\$99.00	AGUA DE JAMAICA	\$51.00
		LA FRESADA / SIN ALCOHOL	\$80.00

Bebidas con alcohol

NUEVOS CANTARITOS <u>2x1 todos los días</u>	\$175.00	GIN / 2 OZ GINEBRA / LIMÓN Y PEPINO	\$107.00
PIÑA COLADA / 2 OZ RON	\$97.00	GIN / 2 OZ GINEBRA / FRUTOS ROJOS	\$117.00
PIÑA ESPECIAL / 2 OZ AMARETTO O BAILEYS	\$120.00	QUITA SUEÑO / 2 OZ DE AMARETTO	\$107.00
SANGRÍA PREPARADA / 2 OZ VODKA	\$90.00	VODKA TONIC / 2 OZ VODKA	\$107.00
CLAMATO NATURAL / CON UNA MEZCLA DE SALSAS	\$59.00	MARGARITA / LIMÓN, FRESA, MANGO Y TAMARINDO / 2 OZ TEQUILA	\$107.00
CALIMOCHO / 2 OZ DE VINO / REFRESCO <u>2x1 todos los días</u>	\$130.00	"SEIS MUJERES" / 2 OZ VINO ESPUMOSO / 2 OZ VODKA / PEPINO Y FRESA	\$107.00
MORITA / 2 OZ DE VINO / 2 OZ DE CERVEZA <u>2x1 todos los días</u>	\$140.00	MEZCALITA / PIÑA, FRESA Y LIMÓN / 2 OZ MEZCAL	\$110.00
PITUFOS / 2 OZ VODKA <u>2x1 todos los días</u>	\$140.00	MEZCALITO / 2 OZ MEZCAL	\$90.00
BESO DE ÁNGEL / 2 OZ KHALUA	\$107.00	MOJITO / 2 OZ RON	\$107.00
TEQUILA SUNRISE / 2 OZ TEQUILA	\$107.00	TOM COLLINS / 2 OZ GINEBRA	\$107.00
BABY PEACH / DURAZNO / 2 OZ RON	\$107.00	"EL DELFÍN" / MALIBU Y BLUE CURACAO	\$107.00
CARAJILLO / 2 OZ LICOR DEL 43	\$135.00	LIMONADA DE COCO / 2 OZ VODKA	\$107.00
SUBMARINO / CLAMATO, TEQUILA Y CERVEZA / 2 OZ TEQUILA	\$107.00		

cervezas

CORONA / VICTORIA / NEGRA MODELO / MODELO ESPECIAL / LEÓN / PACÍFICO / MONTEJO / 355 ML. VIDRIO			\$63.00
CERVEZA MICHELADA	\$69.00	CERVEZA CUBANA	\$74.00
CERVEZA CON CLAMATO	\$79.00	CERVEZA CON CLAMATO Y OSTIÓN	\$114.00
MICHELADAS DE TAMARINDO / MANGO	\$100.00		

las cervezas preparadas son con cerveza de vidrio de 355ml.

sabe a sal
sabe a mar
sabe a playa
sabe a brisa
sabe amar

