

Desayunos



Para empezar el día

Plato de frutas	\$35
(Frutas de temporada)	
Hot Cake tradicional	\$50
(3pzas cubiertas de jamón)	
Hot Cake de la casa	\$70
(3pzas rellenos de philadelfia y fresa)	
Chimichangas	\$35
(Tortilla de harina frita con jamón, queso, tocino y pimiento)	
Yucajos	\$65
(Trozos de yuca con ajo y receta dorada)	
Plátano Panzón	\$30
(Relleno de queso)	
Plátano frito c/crema y queso	\$45
(Opcional: Shis de chicharron)	
Plátanos al veneno	\$40
(Rellenos de shis de chicharron)	
Tostones envenenados	\$35
(Shis de Chicharron, sobre plátano verde machacado con una capa de frijol refrito, con queso y crema)	
Chayudas	\$50
(Crepa de chaya con pollo, bañada en salsa de la casa y queso manchego)	



Platillos tradicionales pero con el toque del dorado

Picadas Veracruzanas (verdes o rojas)	
(Tortilla hecha a mano y acompañalas con pollo, longaniza o huevo)	
Chilaquiles Dorado (Verdes o rojos)	
(Pollo, huevo o longaniza)	
Enchiladas Balancán	
(Con pollo y queso derretido bañadas en salsa)	
Enfrijoladas chontales	
(Enfrijoladas con sabor chontal)	
Tamales de masa colada	
Quesadillas de maiz	
(Tortilla hecha a mano)	
Quesadillas de la Sierra	
(Tortilla hecha a mano con longaniza enjamonda)	

Huevos al gusto

Rodeos	
(Huevos estrellados montados en una tortilla frita con frijol, acompañados de salsa de la casa)	
Motuleños	
(Huevos estrellados montados sobre tortilla frita con frijol, chicharo, jamon y queso amarillo bañado en deliciosa salsa roja)	
Teapanecos	
(Huevos revueltos con Longaniza Enjamonada típica de Teapa)	

PAQUETES POR \$89

INCLUYE PLATILLO TRADICIONAL, AGUA FRESCA Y CAFÉ

Platillos marisqueros

Quesadillas de camarón	\$45
Empanadas tradicionales	
Queso de hebra	\$15
Camarón, minilla o Jaiba	\$15
Camarón con queso	\$18
Empanada Tabasqueña	\$18
(Queso con azúcar)	
Tortilla rellena de mariscos	\$140
Tacos de camarón capeado	\$25
Tacos de :	
(Camarón, pulpo, pescado y caracol)	\$25



Cócteles

	CH	MD	GD
Camarón	\$80	\$115	\$135
Jaiba	\$75	\$100	\$120
Ostión	\$75	\$100	\$120
Pulpo	\$75	\$100	\$120
Caracol	\$75	\$100	\$120
Campechanos	\$85	\$120	\$140
(Combinación 2 mariscos)			
Vuelve a la vida	\$85	\$120	\$140
(Combinación todos mariscos)			



Bebidas calientes y frías

	vaso	1l	1.8l
Agua fresca	\$20	\$60	\$90
(Limonada, naranjada, jamaica, horchata)			
Agua Fresca Preparada	\$25	\$70	\$100
Jugo de naranja natural	\$25		
Café americano	\$25		
Café gourmet	\$35		
Malteadas	\$40		
(Fresa, Vainilla, Chocolate)			
Refrescos de lata	\$25		
Refrescos de lata light	\$28		



Entradas

Platanito Relleno.....\$30 (Queso, jaiba, minilla o camarón)
Chimichanga.....\$35 (Camarón, queso, tocino y pimientos)
Guacamole.....\$45
Tostadas.....\$45 (Camarón, jaiba, minilla, caracol o pulpo)
Queso fundido.....\$45

Sopas

	MD	GD
Caldo de róbalo	\$85	\$135
Caldo de camarón	\$85	\$135
Sopa de mariscos	\$95	\$145
Cazuela de mariscos	\$99	\$155
Chilpachole (Camarón, jaiba o mixto)	\$80	\$140

Cócteles

	CH	MD	GD
Camarón	\$80	\$115	\$135
Jaiba	\$75	\$100	\$120
Ostión	\$75	\$100	\$120
Pulpo	\$75	\$100	\$120
Caracol	\$75	\$100	\$120
Campechanos	\$85	\$120	\$140
(Combinación 2 mariscos)			
Vuelve a la vida	\$85	\$120	\$140
(Combinación todos mariscos)			

Empanadas

	Pza.	3pzas
Queso	\$15	\$45
Camarón, minilla, jaiba	\$15	\$45
Camarón con queso	\$18	\$54
Empanadas anclas	\$20	\$60

(Masa combinada con ajo acompañada: minilla, camarón o jaiba.)

Carnes y Aves

Arrachera	\$170
New York	\$190
Top Sirlolín	\$215
Rib eye	\$225
Pechuga a la plancha	\$130
Pechuga empanizada	\$135

Por Temporada

Ostiones al chiltepin.....\$160
Pulpo a las brasas.....\$160
Pulpo al gusto.....\$150
Manos de cangrejo al gusto.....\$180
Al gusto (Chiltepin, ahillo, mantequilla, mojo de ajo, diablo, tabasqueña, salsa de queso, chipotle.)

Camarones

Empanizados	\$165
Al ajillo	\$165
Al modo de ajo	\$165
A la mantequilla	\$165
Salsa de queso	\$165
(Bañados en salsa de 3 quesos)	\$165
Chipotle	\$165
En costra de chicharrón	\$165
Ensabanados	\$165
(A la plancha rellenos de queso y tocino)	
A la diablo	\$165
(Bañados en salsa picante)	
A la tabasqueña	\$165
(Gastronomía del estado)	
Chiltepin	\$165
(En salsa de chile chiltepin)	
De la casa	\$165
(Rellenos de queso y empanizados, tocino)	
Enchilpayados	\$165
(En salsa de crema con chilipaya)	
Hawaianos	\$165
(En salsa de queso con piña y tocino)	
Al coco	\$165
(Empanizados con coco)	

Tacos de mariscos

Tacos de camarón capeado.....\$25
Tacos de:.....\$25 (Pescado, minilla, jaiba, camarón y pulpo)



Tortillas

Mojo de ajo	\$30
(Masa combinada en ajo)	
Gratinada	\$50
Ancla	\$50
(Al mojo de ajo con queso)	
Asadero	\$140
(Queso, camarón, jaiba o mixta)	
Al Dorado	\$140
(Queso y camarones a la plancha)	
Ancla con camarón	\$150

Al natural \$25



Ceviches y aguachiles

Ceviche pescado	\$110
Ceviche caracol	\$110
Ceviche pulpo	\$110
Ceviche camarón	\$135
Ceviche mixto	\$140
(Pescado, camarón, pulpo y caracol)	
Aguachile camarón	\$160
Aguachile mixto	\$150
(Pescado, camarón, pulpo y caracol)	



Especialidades

Chile relleno sencillo.....\$35 (Queso, jaiba, minilla o camarón)		
Chile relleno con queso.....\$40 (Jaiba, minilla o camarón)		
Espagueti marinerio.....\$135 (En salsa de quesos con Mariscos)		
Jaibas rellenas.....\$135 (Pulpa de Jaiba guisada)		
Almejas al gusto.....\$160		
Piña rellena.....\$180		
Coco relleno.....\$180		
Relleno (En salsa dulce con mariscos mixtos)		
Molcajete de mariscos.....\$199		
Relleno (En salsa dulce con mariscos mixtos)		
	MD	GD
Arroz a la tumbada.....\$95	\$95	\$140
(En exquisita combinación de mariscos en sopa)		

Pescados

	MD	GD
Mojarra (Frita o asada)	\$110	\$130
Mojarra al gusto	\$120	\$140
Robalo al gusto	S/T	
(Frito, asado, chiltepin, ajillo, diablo, mojo de ajo, mantequilla, lebasqueña, salsa de queso, chipotle.)		
Ventrecha	S/T	
(Generosa porción de corte de robalo.)		
Zarandeado	S/T	
(Mezcla de chilitos a la plancha, ambas lados)		
Veracruzana	S/T	
(Mezcla de verduras mixtas y especias)		



Filete de pescado

A la plancha	\$120
Sudados	\$120
(Al vapor con momo y verduras)	
Empanizado	\$135
Al coco	\$145
A la veracruzana	\$145
(Mezcla de verduras y especias)	
Al gusto	\$145
(Chiltepin, ajillo, mantequilla, mojo de ajo, a la diablo, salsa de queso, chipotle)	
Relleno de mariscos	\$185

Bebidas

Aguas Naturales	Vaso	Jarra 1L	Jarra 1.8L
Naranjada natural	\$20	\$60	\$90
Naranjada mineral	\$25	\$70	\$100
Limonada natural	\$20	\$60	\$90
Limonada mineral	\$25	\$70	\$100
Jamaica	\$20	\$60	\$90
Horchata	\$25	\$50	\$80

Refrescos

Coca Cola	\$25
Coca Cola Light	\$28
Ciel mineralizada	\$15
Ciel natural	\$15

Café

Americano	\$30
Expresso	\$30
Late	\$40
Cappuccino	\$40

Cervezas

Sol	\$27
XX Ambar	\$27
XX Lager	\$27
Tecate	\$27
Tecate Light	\$27
Indio	\$27
Bohemia	\$30
Heineken	\$30
Michelada / Chelada	\$15
<small>(Más cerveza de su elección)</small>	
Clamata	\$20
<small>(Más cerveza de su elección)</small>	

Cócteles

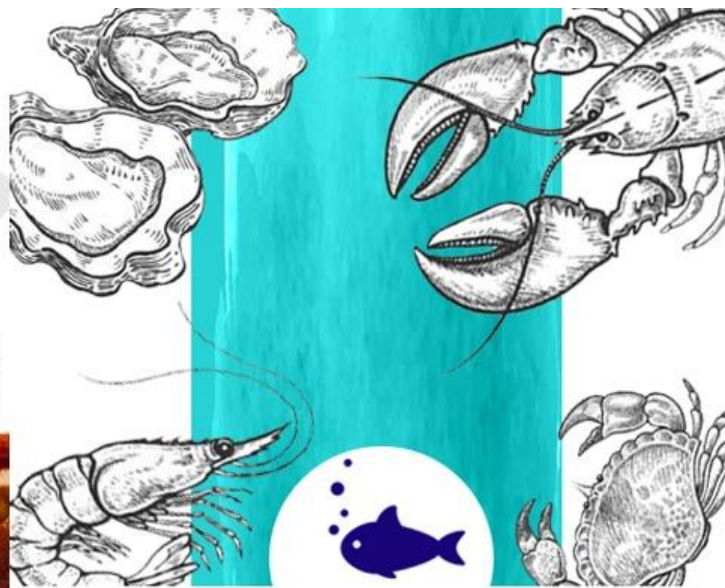
Mojito Cubano	\$65
Sangría	\$50
Tom Collins	\$50
Piña Colada	\$60
Margarita	\$60
Desarmador	\$60
Vodka Tonic	\$60
Tequila Sunrise	\$60
Vampiro	\$60
Medias de Seda	\$60
Gin Tonic	\$60
Laguna Azul	\$60
Paloma	\$60
Margarita de Sabor	\$70
Bulls	\$70
Submarino	\$70
Perla Negra	\$100
Clericot (Jarra)	\$140

Brandy

Azteca de Oro	\$70
Torres X	\$70
Terry Centenario	\$75

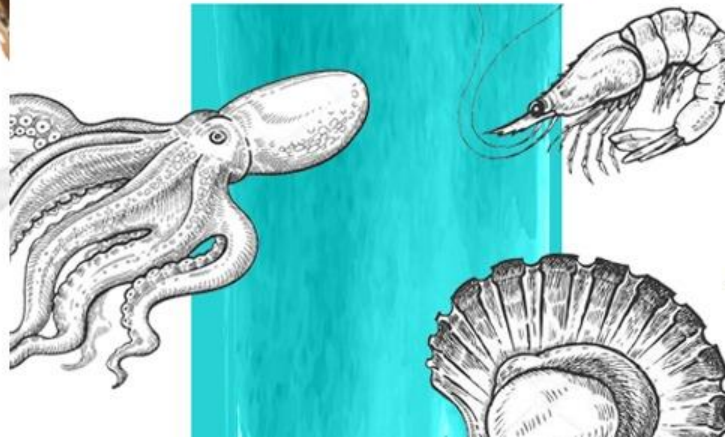
Vodka

Absolut Azul	\$80
Smirnoff	\$80
Wyborowa	\$80



EL DORADO

mariscos • restaurante



Postres

Pay de queso	\$35
Chocoflan	\$35
Flan Napolitano	\$35
Duraznos con crema	\$35
Plátano relleno	\$40

Menu infantil

Papas a la francesa	\$35
Hamburguesa	\$55
Dedos de queso	\$60
Nuggets	\$65
<small>(Pollo o pescado)</small>	

Whisky

Johnnie W. Etiqueta Negra	\$90
Johnnie W. Etiqueta Roja	\$80
Buchanan's 12	\$95
Buchanan's Master	\$110
Buchanan's 18	\$170

Ron

Bacardí Blanco	\$65
Bacardí Añejo	\$70
Bacardí Solera	\$70
Matusalem Dorado	\$70
Appleton Special	\$75
Appleton White	\$75
Appleton Estate	\$80
Zacapa	\$80

digestivos

Chinchón dulce	\$40
Chinchón seco	\$40
Baileys	\$50
Kahlúa	\$50
Licor 43	\$50

Tequila

Cabrito Reposado	\$65
Cazadores	\$70
Sauza Hornitos	\$70
Sauza Hornitos Reposados	\$70
Jimador	\$70
Herradura Tradicional	\$75
Herradura Reposado	\$80
Don Julio Reposado	\$80

