

Bigos®



*Sabor a mar*

bigos.mx

## Tostadas

---

Ceviche	70
Atún	95
Calamar a la diablo	95
Aguachile verde	125
Aguachile negro	140
Ostión	125

## Empanadas

---

Ceviche	80
Camarón	95

*Harina de trigo amasada al instante, frita al momento.  
Pan calentito y relleno frío*

## Tacos

---

### Bigotón

Mantarraya + queso manchego + chile de agua + frijol + cilantro + cebolla + tortilla de maíz

95

### Innombrable

Camarón + manchego + aderezo chipotle-morita + frijol + aguacate + chepiche + cebolla + tortilla de harina

115

### Pulpo zarandeado

Pulpo + papas horneadas c/romero y mantequilla + aderezo de guaje + cilantro + tortilla de maíz

125

### Pastor

Cazón + piña + cilantro, cebolla + tortilla de maíz

115

## Cocteles o ceviches

Pescado (400g)		220
Calamar   Ostión (190g)		
Camarón   Campechano (190g)		
Campechano con pulpo (190g)	245	
Vuelve a la vida (200g)	245	
Nicodemus (200g)	245	
Pulpo (170g)	285	

## Caldos

<b>Camarón</b>	225
Camarón c/cáscara, camarón pelado, papas y zanahorias	

<b>Sopa de mariscos</b>	240
Camarón, jaibón, calamar, pescado, mejillón, papas y zanahorias.	

<b>Pescado</b>	225
Trocitos de robalo, fideo de arroz, espinaca, champiñón, zanahoria, calabacita, brócoli y alga nori.	

## Bivalvos

Ostiones (3 pzs)	105
Patatas de mula (1 pza)	105
Almeja chocolata (1 pza)	105
Vieira horneada (1 pza)	155
Mejillones c/perejil y vino blanco	210
Ostiones a la Rockefeller	270

**i** Recuerda que los bivalvos son organismos filtrantes, comerlos crudos puede incrementar el riesgo de intoxicación.

## Calamares

---

Al mojo de ajo (210g)		220
Al ajillo (210g)		
A la diablo (210g)		
Gratinados (230g)		240

## Camarones

---

Al mojo de ajo (210g)		240
Al ajillo (210g)		
A la diablo (210g)		
Zarandeados (210g)		
Empanizados (210g)		
C/Mantequilla (210g)		255
Al coco (250g)		265
Envueltos en tocino (300g)		265

## Pulpo

---

Al mojo de ajo (170g)		330
Al ajillo (170g)		
A la diablo (170g)		
Zarandeado (170g)		

## Pastas frescas

---

Roja	260
Blanca	280
Mejillones y vino blanco	260
Con vieiras (2 pzas)	260



## **Aguachiles**

---

Verde	<b>285</b>
Negro	<b>310</b>
Camarón   Atún   Mixto (200g)	

## **Sashimi de atún**

---

(200g)	<b>270</b>
--------	------------

## **Paella**

---

Camarón   Jaiba   Calamar   Mejillón   Costilla   Pollo (500g)	<b>310</b>
--	------------

## **Piña c/mariscos**

---

(250g)	<b>310</b>
--------	------------

## **Torre de Mariscos**

---

Atún   Camarón crudo   Camarón precocido   Pulpo   Cebolla   Aguacate   Pepino   Salsa picosita (900g)	<b>580</b>
---	------------

## **Arrachera**

---

(170g)	<b>210</b>
--------	------------

## **Cola de langosta caribeña**

**\$2xgramo**

## Pescados y pescaditos

### Pescado frito

(Según la temporada)

500 a 600 g **280**

601 a 700 g **320**

Pescaditos zarandeados **255**

(Según la temporada)

Lonja de pescado (250 - 350g) **280**

Medallón de atún (200g) **220**

## Fajitas

(Según la temporada)

Empanizadas

Al mojo de ajo | Al ajillo

A la diablo | A la plancha

Salteadas c/verduras (200g)

**220**

Empapelados c/mariscos (320g) **320**

## ¡Que viva la salsa!

**Bigotona**



**115**

**Marisquera**



**75**

**Bruja**



**75**

## Postres

---

- |   |            |
|---|------------|
| <b>Flan</b>   | <b>95</b>  |
| Receta de la abuela de los nietos del Bigos   |            |
| <b>Molotes de plátano</b>   | <b>115</b> |
| Bolitas fritas de plátano horneado rellenas de queso crema, confitadas con galleta de canela y acompañadas de helado de chocolate |            |
| <b>Pastel de queso</b>  | <b>125</b> |
| Pastelito libre de gluten, hecho con almendra molida, cubierto con mermelada de frutos rojos                                      |            |
| <b>Helado</b>   | <b>95</b>  |
| Pregunta de qué sabor hay hoy   |            |

## Café de especialidad

---

- |                 |           |
|-----------------|-----------|
| Espresso        | <b>45</b> |
| Americano       | <b>50</b> |
| Capuchino       | <b>60</b> |
| Espresso tónico | <b>75</b> |



## Bebidas sin Alcohol

	Vaso	Jarra 1.5 l
Agua fresca	35	110
Limonada	40	115
Naranjada	45	120
Peñafiel	40	
Topo chico	55	
Perrier	60	
Refrescos	40	
Refrescos light	45	

## Cervezas

XX Lager   XX Ámbar   Tecate   Carta Blanca   Indio   Corona   Victoria	45
Pacífico   Ultra   Bohemia	50
Modelo Especial   Heineken   Stella Artois	55
Oaxaca Brewing CO.	145
Michelada o suero	+20
Clamato   Cubana	+30
Con camarones u ostiones	+65

## Vinos (Sujeto a disponibilidad)

### Blancos o Rosados

	Copa	Botella
Monte Xanic Sauvignon Blanc	155	720
Monte Xanic Chardonnay	205	890
Monte Xanic Grenache	175	760
Casillero del Diablo Chardonnay	115	440
Santa Helena Chardonnay	85	290
La Cetto Sauvignon Blanc	110	405
Alma Mora Pinot Grigio	135	460

### Tintos

Finca Las Moras Cabernet S.	115	440
La Cetto Cabernet S.	115	440
Casillero del Diablo Cabernet S.	115	440

## Mezcales 40 % Vol. Alc.

Maestro Celestino Sernas López  
(Sujetos a disponibilidad) **2oz** **750ml**

Espadín **90** **960**  
Espadín té de limón **95** **1020**  
Tepeztate | Tosalá | Cuishe **115** **1260**

## Superiores 40 % Vol. Alc.

Espadín | Tepeztate | Cuishe |  
Tosalá | Arroqueño | Jabalí  
Madrecuishe | Reposado | Añejo **145** **1450**

## Coctelería con mezcal

**Mange** **145**  
Espadín 40% Alc. Vol + naranja +  
chile serrano + limón

**Sirenita** **145**  
Espadín 40% Alc. Vol + limón +  
frutos rojos + hierbabuen

**Tizoc** **145**  
Espadín 40% Alc. Vol + tuna roja +  
toronja + agua tónica + campari

**Tiburón** **145**  
Espadín 40% Alc. Vol + piña + chile  
habanero + limón

**Glauco** **145**  
Espadín 40% Alc. Vol + hielo frappé  
+ hierbabuena + limón

**Nereida** **145**  
Espadín 40% Alc. Vol + albahaca +  
pepino + limón

**Margarita Bigotona** **165**  
Espadín 40% Alc. Vol + Cerveza  
oscura + Naranja + limón

## Rones | Brandy | Cognac

---

Bacardí Blanco	\$95
Matuzalem Platino	\$95
Appleton State	\$105
Flor de caña 7	\$110
Havana Club 7	\$115
Zacapa 23	\$220
Torres 10	\$105
Martell VSOP	\$220

## Whisky

---

Buchanan's 12	\$195
Glenmorangie 12	\$220
Black Label JW	\$195

## Ginebras

---

Beefeater	\$115
Bombay	\$135
London 1	\$165
Tanqueray	\$155
Tanqueray TEN	\$185

## Vodka

---

Absolut	\$105
Stoli	\$135

## Anís

---

Chinchón dulce	\$110
Chinchón seco	\$110
Las Cadenas	\$135



## Tequila

---

Herradura Blanco	<b>\$135</b>
Don Julio 70	<b>\$185</b>

## Vermús, Licores y otros

---

Baileys	<b>115</b>
Kahlúa	<b>95</b>
Jerez Don Pepe	<b>115</b>
Disaronno	<b>115</b>
Limoncello	<b>115</b>
Aperol	<b>165</b>
St. Germain	<b>235</b>
Strega	<b>220</b>
Lillet Blanc	<b>210</b>
Licor 43	<b>115</b>
Campari	<b>125</b>
Jägermeister	<b>115</b>
Fernet	<b>145</b>
Rompope Sta Clara	<b>70</b>
Vermú extra seco	<b>105</b>
Vermú blanco dulce	<b>105</b>
Vermú rojo dulce	<b>105</b>

Tragos puestos **+55**

*Si traes antojo de un coctelito,  
puedes poner a prueba a nuestro  
bartender :)*

*Todos nuestros tragos son  
servidos con 2 onzas*



Desde que se quisieron robar a nuestros cocineros, ya casi no les dan chance de saludar a sus fans. Déjales un comentario para que sepan si hoy has comido sabroso, les ayuda mucho saberlo.

*¡Muchas gracias!*



Recuerda que si estás pensando cocinar pescadito o mariscos, nosotros tenemos nuestra propia pescadería. Nuestros productos los tenemos envasados al alto vacío y disponibles para que te los lleves a casa.



+52 951 668 8108



[bigos.mx/la-pescaderia](https://bigos.mx/la-pescaderia)