

MENÚ

TRADICIÓN PACEÑA DESDE 1968

ENTRADAS FRIAS

TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO Con cebolla morada, zanahoria, chile jalapeño, cilantro, pepino, limón verde	\$85
TOSTADA DE CEVICHE DE CAMARÓN Con cebolla morada, jitomate, cilantro, pepino, limón verde	\$90
TOSTADA DE CEVICHE DE PULPO Con cebolla morada, jitomate, cilantro, pepino, limón verde	\$90
SHOT DE: PULPO • OSTIÓN (CRUDO) • CAMARÓN O • ALMEJA Clamato, salsas negras, limón verde, pepino, cebolla morada, cilantro (2 OZ C/U)	\$70
SHOT DE: CALLO DE HACHA (CRUDO) Clamato, salsas negras, limón verde, pepino, cebolla morada, cilantro (2 OZ C/U)	\$135
TOSTADA WON TON DE ATÚN ALETA AMARILLA (POR TEMPORADA) Atún picado en cuadros, cilantro, pepino, cebolla morada, chile serrano, aceite de ajonjolí servido en tostadas wontón	\$100
TOSTADA WONTON DE ATÚN ALETA AZUL (POR TEMPORADA) Atún picado en cuadros, cilantro, pepino, cebolla morada, chile serrano, aceite de ajonjolí servido en tostadas wontón	\$140
TOSTADA DE CALLO DE HACHA (CRUDO) Cebolla morada, pepino, limón verde	\$195
TOSTADA DE PULPA DE JAIBA cebolla, pepino, jitomate, cilantro, aguacate servida con mayonesa de la casa.	\$150
CEVICHE DE PESCADO Con cebolla morada, zanahoria, pepino, chile jalapeño, cilantro, limón verde	\$285
CEVICHE DE CAMARÓN Con cebolla morada, jitomate, cilantro, pepino, limón verde	\$315
AHUMADO DE MARLÍN (POR TEMPORADA) Láminas de marlín, mousse de queso crema, alcárraras y cebolla morada	\$325
COPA DE CAMARONES 4 piezas de camarón U8 servidos fríos en copa con salsa coctelera	\$395
SASHIMI DE ATÚN ALETA AZUL 180GRS (POR TEMPORADA) Láminas de atún en salsa ponzu, Chile serrano, ajonjolí y aguacate	\$625
SASHIMI DE ATÚN ALETA AMARILLA 180GRS (POR TEMPORADA) Láminas de atún en salsa ponzu, Chile ajonjolí y aguacate serrano	\$350
CAMARONES CON CABEZA PARA PELAR (1/2 KILO) CAMARON U8 COCIDO CON CASCARA	\$670

ENSALADAS

ENSALADA DE CAMARÓN Camarón, lechugas mixtas, pepino, jitomate, aguacate, aderezo de mayonesa	\$350
ENSALADA MARINERA Caracol, pulpo, camarón, catarina, callito, salteados con mantequilla, lechugas mixtas, queso panela y crotones de pan	\$350
ENSALADA DE MARLÍN AHUMADO (POR TEMPORADA) Marlín, col blanca, jitomate, cebolla morada, jalapeño, aderezo de mayonesa y mostaza	\$455
ENSALADA DE CALLO DE HACHA Lechugas mixtas, jitomate, pepino, aguacate, aderezo de mayonesa	\$565
ENSALADA DE LANGOSTA Lechugas mixtas, jitomate, pepino, aguacate, aderezo de mayonesa	\$865
ENSALADA JULIO CESAR Lechuga orejona, crotones, pulpo frito con semolina, panceta de cerdo crujiente, queso parmesano, aderezo Cesar de la Casa. -Con camarón	\$415
ENSALADA MED Arúgula, con pulpo frito con semolina, jamón serrano, jitomate asado con hierbas, vinagreta de limón Eureka y aceite de oliva extra virgen	\$395

BOTANEROS

BOTANERO CAMPECHANO Camarón cocido, pulpo, callito de almeja, caracol chino, pepino, cebolla morada, limón verde y aguacate	\$305
BOTANERO DE CAMARÓN Camarón, pepino, cebolla morada, limón verde y aguacate	\$335
BOTANERO MIXTO CALLO Y CAMARÓN Camarón, callo media luna (crudo), pepino, cebolla morada, limón verde y aguacate	\$565
BOTANERO DE CARACOL pepino, cebolla morada, limón verde y aguacate	\$425
BOTANERO DE CALLO DE HACHA (CRUDO) Callo, pepino, cebolla morada, limón verde y aguacate	\$795
LATA DE ABULÓN AZUL DEL PACIFICO 275GR Abulón, pepino, cebolla morada, limón verde y aguacate	\$2200

AGUACHILES (CRUDO)

AGUACHILE DE CAMARÓN Camarón crudo, pepino, cebolla morada, chile serrano, limón verde y aguacate	\$335
AGUACHILE MIXTO CAMARÓN CON CALLO DE HACHA Camarón crudo, callo, pepino, cebolla morada, chile serrano, limón verde y aguacate	\$565
AGUACHILE DE CALLO DE HACHA MEDIA LUNA Callo, pepino, cebolla morada, chile serrano, limón verde y aguacate	\$795

ALMEJAS (SEGÚN TEMPORADA)

ALMEJA POR PIEZA	\$80
ALMEJAS NATURALES 6 PZS	\$480
ALMEJAS ROCKEFELLER 5 PZS Con panceta de cerdo, licor de anís, queso pecorino, queso parmesano y espinacas	\$495
ALMEJAS AVIADOR 5 PZS Vino blanco, mantequilla y ajo	\$495
ALMEJAS CHOCOLATAS RELLENA TRADICIONAL 5PZS Con pico de gallo, jamón de pavo, queso amarillo y salsa de ostión	\$495
ALMEJAS CHOCOLATAS AL VAPOR 5 PZS Empapeladas con mantequilla	\$350
ALMEJAS CATARINA EMPANIZADAS	\$590
ALMEJAS GRATINADAS CON MARISCOS 5 PZS Almeja chocolata con mariscos (Camarón, catarina, callito de almeja, caracol y pulpo) con salsa chipotle, queso mozzarella	\$590

OSTIONES

OSTIÓN DE PLACER POR PIEZA	\$55
OSTION DE PIEDRA POR PIEZA (EN TEMPORADA)	\$175
OSTIONES DE PLACER EN SU CONCHA 10 PZS	\$550
OSTIONES RASURADOS 10PZS Ostiones con pepino, cilantro, cebolla morada y salsa soya	\$565
OSTIONES COMBINADOS 10PZS 2 naturales, 2 rockefeller, 2 a la leña, 2 al chipotle y 2 gratinados con queso mozzarella	\$575
OSTIONES ROCKEFELLER 10 PZS Ostión con cebolla blanca, espinaca, licor anís, crema y queso parmesano fresco	\$585
OSTIONES GRATINADOS 10PZS Gratinado con queso parmesano fresco	\$585
OSTIONES A LA LEÑA 10PZS Asados con salsa chimichurri	\$585

COCTELERÍA DE LA BAJA

•CAMARÓN •ALMEJA •CALLITO DE ALMEJA CATARINA O •CHOCOLATA Clamato, consomé de camarón, pepino, jitomate, limón verde, cebolla morada, cilantro y aguacate	\$315
•CAMPECHANA (Camarón cocido, pulpo, catarina, callito de almeja y caracol) Clamato, consomé de camarón, pepino, jitomate, limón verde, cebolla morada, cilantro y aguacate	\$355
•PULPO •OSTION O •CARACOL Clamato, consomé de camarón, pepino, jitomate, limón verde, cebolla morada, cilantro y aguacate	\$365
•COCTEL CACHANIA (Con callo de hacha, almeja chocolata, camarón crudo) Aceite de ajonjolí, caldo de camarón, pepino, chile serrano, limón verde, cebolla morada y aguacate	\$565
•CALLO DE HACHA (Crudo) Clamato, consomé de camarón, pepino, jitomate, limón verde, cebolla morada, cilantro y aguacate	\$795

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR

***0311** Atención Ciudadana

BISMARCK-CITO
BAJA SEAFOOD MARKET
SINCE 1968

SE ACEPTA PAGO CON TARJETA Y EFECTIVO (MONEDA NACIONAL EN PESO MEXICANO) NUESTROS PRODUCTOS INCLUYEN IVA

DIEMBRE 2024

MENÚ

TRADICIÓN PACEÑA DESDE 1968

ENTRADAS CALIENTES

HOT DOG MARINERO

Dos piezas de Hot Dog con frituras de camarones con tocino, queso gouda, cebolla salteadas con vino blanco, tomate cherry, crema ácida con curcuma

\$365

CALAMAR FRITO MED

Fritura de calamar enharinado, salsa pomodoro, limón real

\$365

HONGO PORTOBELLO ODILE

Relleno con langosta gratinada con queso manchego, cebolla morada, vino blanco, crema de tomate con unas gotas de albahaca

\$625

ABULÓN DEL PÁCIFICO (100GR)

Salteados con mantequilla, cebolla morada, chile morron, tomate cherry, cognac y vino blanco

\$1,100

PESCADOS

FILETE DE PESCADO

• A LA VERACRUZANA

(En salsa de jitomate, aceituna verde, alcaparra, cebolla blanca, chile poblano acompañado con arroz y ensalada mixta)

\$365

• EMPANIZADO

(Acompañado con puré de papa y ensalada mixta)

\$365

• FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO

(Acompañado con puré de papa y ensalada mixta)

\$365

• AL AJILLO

Salteados con ajo frito y chile guajillo, acompañado con puré de papa y ensalada mixta)

\$365

• A LA PLANCHA

(Acompañado con puré de papa y ensalada mixta)

\$365

HUACHINANGO, CABRILLA O PARGO FRITO

(En salsa roja, verde o de ostión, acompañado de chile güero, cebolla cambray, ensalada mixta: lechuga, jitomate, cebolla y aguacate aliñado con aceite de oliva)

\$455

ZARANDEADOS

POR TEMPORADA

FILETE EN SALSAS ROJA

\$365

FILETE EN SALSAS VERDE

\$365

FILETE EN SALSAS DE OSTIÓN

\$365

Cada zarandeado esta acompañado de chile güero, cebolla cambray, ensalada mixta: lechuga, jitomate, cebolla y aguacate aliñado con aceite de oliva)

POR TEMPORADA

HUACHINANGO (ENTERO)

KAMPACHI O TOTABA (ENTERO)

Acompañado de chile güero, cebolla cambray, ensalada mixta: lechuga, jitomate, cebolla y aguacate aliñado con aceite de oliva) (Tiempo de preparación: 30min) aproximadamente.

\$85 x cada

100 Grs.

\$120 x cada

100 grs.



LANGOSTA

(ACOMPAÑADO DE PAN BRIOCHE)

(PRECIO POR ESPECIE EN TEMPORADA)

LANGOSTA SEGÚN SU PESO

ESPECIALIDAD DE LA CASA

LANGOSTA: (ROJA 100GRS \$299 PESOS / CARIBEÑA 100GRS \$199)

(GUARNICIÓN DE ESPARRAGOS Y PURÉ DE PAPA)

LANGOSTA SUGERENCIA DEL CHEF

AL MOJO DE AJO
A LA THERMIDOR
A LA PLANCHA
PUERTO NUEVO

COLA DE LANGOSTA

\$7.40 GRAMO (A PARTIR DE 100 GRAMOS)

TACOS GOBERNADOR DE LANGOSTA 4 PZS

Con tortilla de harina, guisado de langosta con mantequilla, cebolla blanca, chile poblano servido con frijol, guacamole y salsa tatemada

\$690

PAPA RELLENA DE LANGOSTA

Guisada con mantequilla, apio, cebolla blanca, crema y perejil

\$690

CHILES RELLENOS DE LANGOSTA 2PZS

Con langosta y queso chihuahua, bañados en salsa de tomate, crema y queso cotija, acompañado de arroz

\$755

BURRITOS DE LANGOSTA 5PZS

Tortilla de harina casera con machaca de langosta, salteada con chile poblano y cebolla

\$885

ESPECIALIDADES

HAMBURGUESA DE CAMARÓN 250GRS

Lechuga, jitomate, queso gouda, cebolla morada, acompañadas con papas gajo naturales fritas con paprika

\$285

HAMBURGUESA DE RES 200GRS

Carne de rib eye, lechuga, jitomate, queso gouda, cebolla morada, acompañadas con papas gajo naturales fritas con paprika

\$290

CHILES RELLENOS 2 PZS

- QUESO \$240
- MARISCOS: Camarón, pulpo, callito, queso \$305
- CAMARÓN Y QUESO \$305

JAIBA RELLENA 2 PZS

Morrón rojo, chícharo, queso amarillo y mantequilla

\$350

PAPA RELLENA DE CAMARÓN

Guisado con apio, cebolla blanca, crema y perejil

\$385

FILETE RELLENO (TIEMPO DE PREPARACION 30 MINUTOS)

- MARISCOS: Pulpo, callo, catarina, camarón y almeja con queso amarillo, chile poblano, chile morrón rojo, acompañado de ensalada verde y puré de papa \$395
- CAMARÓN: Con queso amarillo, chile poblano, chile morrón rojo acompañado de ensalada verde y puré de papa \$395

BROCHETA DE CAMARÓN

Con chile poblano, cebolla blanca, jitomate y tocino, GUARNICION: arroz y ensalada mixta

\$350

PULPO (300GRS)

- AL AJO (Guarnición puré de papa y arroz) \$350
- PLANCHA (Guarnición puré de papa y arroz) \$350
- AL AJILLO: Saltados con ajo frito y chile guajillo (Guarnición puré de papa y arroz) \$395
- A LA LEÑA Asado en salsa de ostión (Acompañado de vegetales al grill)

TACOS GOBERNADOR 4 PZS

- MACHACA DE MARLÍN \$455
- CAMARÓN: Machaca, cebolla blanca, chile poblano, chile jalapeño y mantequilla \$390
- MIXTOS: 2 marlín ahumado, 2 de camarón \$410

CALLO DE HACHA

- EMPANIZADOS \$795
- AL AJO \$795
- AL VINO Y BRANDY \$795

OSTIONES DE PIEDRA (POR TEMPORADA)

- ENCEBOLLADOS: Vino blanco, mantequilla, cebolla blanca \$520
- AL CHIPOTLE CON TOCINO \$520
- EMPANIZADOS \$520



CAMARONES

CAMARONES CUCARACHOS

Fritos con cascara, acompañados con salsa coctelera

\$350

CAMARONES EMPANIZADOS (4PZS U8)

Acompañado de ensalada mixta y arroz

\$415

CAMARONES SALTEADOS CON AJO FRITO (4PZS U8)

Acompañado de ensalada mixta y arroz

\$415

CAMARONES A LA MANTEQUILLA (4PZS U8)

Rellenos de jamón, envueltos en tocino, bañado con

\$415

CAMARONES A LA DIABLA (4PZS U8)

salsa de chile chipotle con chile de árbol, acompañado de ensalada mixta y arroz

\$415

CAMARONES AL COCO (4PZS U8)

Empanizado con coco acompañado con salsa de mango y ensalada mixta

\$415

CAMARONES AL AJILLO (4PZS U8)

Saltados con ajo frito y chile guajillo, acompañado de ensalada mixta y arroz

\$415

CAMARONES BISMARCK (4PZS U8)

Rellenos de jamón, envueltos en tocino gratinado con queso gouda, acompañado de ensalada mixta, arroz y salsa (verde o roja)

\$415

CAMARÓN A LA SAL (4PZS U8)

Camarones preparados a la sal con romero y limón amarillo servido con verduras salteadas

\$435

CAMARONES ZARANDEADOS (4PZS U8)

Camarones marinados con salsa roja asados a la leña

\$415

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR

*0311 Atención Ciudadana

BISMARCK-CITO
BAJA SEAFOOD MARKET
SINCE 1968

SE ACEPTA PAGO CON TARJETA Y EFECTIVO (MONEDA NACIONAL EN PESO MEXICANO) NUESTROS PRODUCTOS INCLUYEN IVA

DIEMBRE 2024

MENÚ

TRADICIÓN PACEÑA DESDE 1968

CREMAS

SERVIDO EN PAN DE LA CASA

- CLAM CHOWDER NUEVA INGLATERRA (CREMA DE ALMEJA)** \$295
Crema servida en pan de hogaza
- LOBSTER CREAM (CREMA DE LANGOSTA)** \$515
Crema servida en pan de hogaza

PASTAS

(ACOMPAÑADO DE PAN BRIOCHE)

- PASTA FETTUCCINE AI GAMBERI** \$450
Salteados con ajo, camarones, calabacita, vino blanco, crema y perejil
- LINGUINE AI FRUTTI DI MARE** \$625
Salteados con ajo, langosta, mejillones, almejas, pulpo, pescado, vino blanco, perejil y salsa pomodoro
- CAPELLINI CON COLA DE LANGOSTA** \$925
Aceite de trufa negra, cebolla morada, vino blanco y queso parmesano

SOPAS Y CALDOS

(ACOMPAÑADO DE PAN BRIOCHE)

- SOPA DE MARISCOS** \$310
(Pulpo, almeja, caracol, calamar, callito, catarina, jaiba con hueso, apio, cilantro, jitomate, chile poblano)
- SOPA DE CAGUAMANTA** \$295
(Mantarraya, chícharo, ejote, zanahoria, jitomate, cebolla blanca, chile poblano, aceituna verde, jalapeño, chipotle)
- SOPA PACEÑA DE ALMEJA CHOCOLATA** \$310
Con apio, zanahoria, chile poblano tatemado, papa, tiras de tortilla de maíz frito, crema ácida, chipotle
- CALDO DE PESCADO** \$330
Huachinango en postas, cebolla blanca, chile poblano, jitomate, apio, cilantro
- SOPA DE PESCADO** \$330
Filete de pescado, cebolla blanca, chile poblano, jitomate, apio, cilantro
- ALBÓNDIGAS DE MARLÍN** \$310
Marlín molido con cebolla blanca, chile poblano, jitomate, cilantro
- SOPA DE JAIBA SIN HUESO (POR TEMPORADA)** \$325
Con jitomate, cebolla blanca, chile poblano, cilantro
- CALDO DE JAIBA CON HUESO** \$325
Con jitomate, cebolla blanca, chile poblano, cilantro
- SOPA DE CAMARÓN** \$350
Camarones pelados con chile poblano, cebolla blanca, jitomate, cilantro
- CALDO DE CAMARÓN** \$350
Camarones con cascara, chile poblano, cebolla blanca, jitomate, cilantro
- ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN** \$350
Con cebolla morada, jitomate, apio, cilantro
- CALDO MARINERO** \$390
Almeja en su concha, huachinango con hueso, pulpo, camarón con cascara, ostión en su concha, cebolla blanca, jitomate, cilantro

BAJO EN CALORÍAS

- VERDURAS DE TEMPORADA AL GRILL** \$180
- FAJITAS VEGETARIANAS, VERDURAS DE TEMPORADA** \$180
- PECHUGA DE POLLO AL GRILL CON NOPAL** \$280
- PESCADO AL VAPOR CON VERDURAS DE TEMPORADA AL VAPOR** \$350

MAR Y TIERRA



- TACO POBRE** \$490
Cuatro tacos de rib-eye asado a la leña, cebollita asada, jitomate y repollo, servidos en tortillas de harina caseras y acompañado con guacamole, chile cuero toreado
- RIB-EYE AL DUO DE VINOS** \$1190
Corte Rib Eye 400grs (al vino tinto) y Camarones 200grs (Camarones al vino blanco), guarnicion de vegetales salteados
- SURF & TURF HAMBURGUESA** \$550
Cola de langosta y carne de res, queso manchego, tocino, aguacate, tomate, cebolla morada, pan casero y papas gajo fritas con paprika
- RIB EYE STEAK & LANGOSTA** \$2,100
Langosta roja (600gr) a la parrilla, rib Eye a la
- RIB EYE A LA PARRILLA 400GR** \$980
parrillado y ahumado al jasper servido con vegetales salteados y chile guero con cebollitas toreadas.

MENÚ INFANTIL

CON PAPAS GAJO Y AGUA DE SABOR

- HAMBURGUESITA DE RES 150GRS** \$185
(Queso amarillo, lechuga, jitomate)
- DEDITOS DE PESCADO EMPANIZADO** \$185
- DEDITOS DE POLLO EMPANIZADO** \$185

PIZZA

(A PARTIR DE LAS 1:00PM) 14 PULGADAS - 8 REBANADAS

- PEPERONI: POMODORO, MOZZARELLA Y PEPPERONI** \$280
- MARISCOS: CAMARÓN, PULPO ASADO, OSTIÓN AHUMADO Y QUESO** \$365
- CAMARÓN: POMODORO, MOZZARELLA Y CAMARÓN** \$315
- ARRACHERA: POMODORO, MOZZARELLA, ARRACHERA, CHILE POBLANO Y CEBOLLA ASADA AL CARBÓN** \$315
- MARGHERITA: SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA FRESCA, ALBAHACA** \$315
- MAR Y TIERRA: CAMARÓN, PULPO ASADO, OSTIÓN AHUMADO, ARRACHERA Y QUESO** \$370
- LANGOSTA: MOZZARELLA, TOCINO, CEBOLLA MORADA Y LANGOSTA** \$495
- HOMERO: POMODORO, QUESO MOZZARELLA, PULPA DE JAIBA, JAMÓN SERRANO, TOMATE CHERRY, CHAMPIÑONES, ARÚGULA.** \$465
- GORGONZOLA: POMODORO, ARUGULA, QUESO BRIE, QUESO AZUL Y QUESO GORGONZOLA, PERA ROSTIZADA E HIGOS EN REDUCCION DE VINO TINTO.** \$495

EXTRA:

- ARROZ** \$85
- FRIJOL** \$85
- ABANICO DE AGUACATE** \$85
- PAPAS GAJO CON PAPRIKA** \$85
- ENSALADA MIXTA** \$85

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR

***0311** Atención Ciudadana

BISMARCK-CITO
BAJA SEAFOOD MARKET
SINCE 1968

SE ACEPTA PAGO CON TARJETA Y EFECTIVO (MONEDA NACIONAL EN PESO MEXICANO) NUESTROS PRODUCTOS INCLUYEN IVA

DICIEMBRE 2024

MENÚ

TRADICIÓN PACEÑA DESDE 1968

CARRITO DE TACOS

(HORARIO DE 12PM A 6PM)

TACO DORADO DE CAZÓN (Taco frito de cazón con cebolla morada, habanero, cilantro)	\$60
PESCADO CAPEADO	\$80
EMPANADA DE MARLÍN (Cebolla blanca, chile poblano, salsa chile guajillo)	\$75
MACHACA DE MANTARRAYA (Cebolla blanca, chile poblano, jitomate)	\$70
CHICHARÓN DE PARGO (Trozos de pescado enharinado y frito)	\$65
TACO DORADO DE MARLÍN (Taco frito con machaca de marlín)	\$60
MOLOTE DE CAMARÓN (Empanada de maíz, rellena con quisado de camarón queso chihuahua, cebolla blanca, chile poblano, salsa chile guajillo)	\$75
CAMARÓN CAPEADO	\$85
DE MARISCOS (Pulpo, camarón, callito, almeja chocolata, catarina, cebolla blanca, chile poblano, salsa de chile guajiro)	\$75
TACO DE ALMEJA CHOCOLATA (Salteada con mantequilla, chile poblano, cebolla blanca, jitomate)	\$70
EMPANADA DE CAMARÓN CON QUESO PHILADELPHIA (Empanada de harina de trigo frita, rellena de guisado de camarones con queso philadelphia)	\$75
MACHACA DE CAMARÓN (Con mantequilla cebolla blanca y chile poblano)	\$95
MACHACA DE MARLÍN AHUMADO (Cebolla blanca, chile poblano, jitomate)	\$115
GUISADO DE PULPO (Cebolla blanca, chile poblano, jitomate, salsa chipotle)	\$90
GUISADO DE PULPA DE JAIBA (Con mantequilla, cebolla blanca, chile poblano)	\$85
MAR Y TIERRA (Milanesa de res empanizada, guisado de camarón con crema, queso chihuahua, rajas de chile poblano y elote)	\$95
GUISADO DE CALLO REDONDO (Cebolla blanca, jalapeño, chile poblano, jitomate queso amarillo, crema)	\$90
PULPA DE OSTIÓN AL CHIPOTLE CON TOCINO por temporada.	\$90
MACHACA DE ATÚN AHUMADO (Cebolla blanca, chile poblano, jitomate) por temporada.	\$95
SOPA DE MARISCOS DEL CARRITO (Pulpo, almeja, caracol, calamar, callito, catarina y jaiba, apio, cilantro, jitomate, chile poblano)	\$199
MACHACA DE LANGOSTA (Cebolla blanca, chile poblano)	\$170

POSTRES

PREGUNTA AL MESERO POR EL POSTRE DEL DÍA \$245 C/U

BISMARCK~CITO
BAJA SEAFOOD MARKET
SINCE 1968

TEL: 55 55 57 57 26 / 55 24 76 45 27
AV. HOMERO 1500, COL POLANCO



BISMARCKCITOPOLANCO_OFICIAL

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR

***0311** Atención Ciudadana

BISMARCK~CITO
BAJA SEAFOOD MARKET
SINCE 1968

SE ACEPTA PAGO CON TARJETA Y EFECTIVO
(MONEDA NACIONAL EN PESO MEXICANO)
NUESTROS PRODUCTOS INCLUYEN IVA

DICIEMBRE 2024

CARTA DE VINOS

CHAMPAGNE

	PRECIO
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	\$ 4,100.00
MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL	\$ 4,750.00
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL	\$ 4,900.00
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	\$ 650.00
CHANDON GARDEN	\$ 990
CHANDON ROSE	\$ 990
CHANDON DELICE	\$ 990

BLANCOS

MONTE XANIC CALIXA CHARDONNAY- VALLE DE GUADALUPE	\$ 1,200.00
MONTE XANIC CHENIN COLOMBARD- VALLE DE GUADALUPE	\$ 1,350.00
VIÑA KRISTEL MONTE XANIC SAUVIGNON BLANC	\$ 1,450.00
MONTE XANIC CHARDONNAY- VALLE DE GUADALUPE	\$ 1,580.00
CASA MADERO CHARDONNAY CHARDONNAY- PARRAS COAHUILA	\$ 1,270.00
CASA MADERO 2V CHARDONNAY-CHENIN BLANC, PARRAS COAHUILA	\$ 1,380.00

ESPAÑA

GOMEZ GRUZADO BLANCO GARNACHA-MALVASIA-RIOJA ALTA	\$ 1,350.00
HABLA DE TI SAUVIGNON BLANC-EXTREMADURA	\$ 1,400.00
VALLE GARCIA VIOGNER-CASTILLA	\$ 1,550.00
TIERRA DE ASOREI MENGANITO RUEDA VERDEJO	\$ 1,580.00
PAZO CILLIERO	\$ 1,160.00
INVIVO X SJP	\$ 1,450.00
SAUVIGNON BLANC	\$ 1,400.00

MEXICO

SYRAH VIÑEDOS MD	\$ 1,100.00
CERRALVO MD NEBBIOLO-SYRAH- TEMPRANILLO	\$ 1,100.00
ACORDE MD SYRAH-TEMPRANILLO	\$ 1,100.00
MONTE XANIC CABERNET SAUVIGNON	\$ 1,300.00
MONTE XANIC CALIXA BELND TEMPRANILLO-MERLOT-CABERNET SAUVIGNON, VALLE DE GUADALUPE	\$ 1,100.00
3 V CASA MADERO CABERNET-MERLOT-TEMPRANILLO	\$ 1,360.00
GRAN RICARDO 2020	\$ 4,100.00

ROSADO

V CASA MADERO TEMPRANILLO-PARRAS COAHUILA	\$ 1,180.00
FREIXENET ROSE TEMPRANILLO-RIOJA	\$ 1,250.00
MONTE XANIC ROSADO	\$ 1,580.00

ARGENTINA, EUA, ITALIA

	PRECIO
LA LINDA BY LUIGI BOSCA TORTTONTES-ARGENTINA	\$ 950.00
MURPHY GOODE SAUVIGNON BLANC-BAJA CALIFORNIA SUR	\$ 1,350.00
LA CREMA SAUVIGNON BLANC-SONOMA COAST	\$ 1,580.00
FREIXENET PINOT GRIGIO-GARDA ITALIA	\$ 1,250.00
EMMOLO SAUVIGNON BLANC	\$ 1,690.00
SEA SUN CALIFORNIA CHARDONNAY	\$ 1,595.00
MER SOLEI SILVER CHARDONNAY	\$ 1,635.00
MER SOLEIL CHARDONNAY	\$ 2,040.00
CONUNDRUM WHITE MUSCAT NANELLI-CHARDONNAY-SAUVIGNON BLANC Y VIOGNIER	\$ 1,595.00

ESPAÑA

CORRAL DE CAMPANAS TINTA DEL TORO	\$ 1,200.0
NON CONFUNDITUR C.SAUVIGNON-MERLOT-SANGUIOVESE-TOSCANA	\$ 1,290.00
LÉCUREUIL DE TEILLAC 2017 MERLOT-CABERNET-SAINT EMILION	\$ 3,100.00
CHATEAU TEILLAC 2018 MERLOT-SAINT EMILION	\$ 3,350.00

EUA

CAYMUS NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON	\$ 4,500.00
CAYMUS NAPA VALLEY ZINFANDEL	\$ 4,100.00

COPEOS

CALIXA CHARDONNAY	\$ 240.00
CASA MADERO V	\$ 240.00
TEMPRANILLO-PARRAS COAHUILA	
MD SYRAH	\$ 220.00

EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTOS PRODUCTOS ES NOCIVO PARA LA SALUD



SE ACEPTA PAGO CON TARJETA Y EFECTIVO
(MONEDA NACIONAL EN PESO MEXICANO)
NUESTROS PRODUCTOS INCLUYEN IVA

DIEMBRE 2024

EVITA EL EXCESO

MENÚ DE BEBIDAS

COCTELERIA DE LA CASA

PRECIO

OCASO MEZCAL, APEROL Y PULPA DE MARACUYA	\$265.00
BRIZNA GINEBRA, PEPINO, HIERBABUENA, LIMON	\$245.00
GUAICURA TEQUILA JUGO DEPIÑA Y SESAMO, LICOR DE DAMIANA	\$255.00
SANTA CRUZ TEQUILA AGUA DE COCO Y GUANABANA, LICOR DE PLATANO	\$275.00
CORAL GINEBRA, PLUM DEW, INFUSION BUTTERFLY-LAVANDA, AGUA QUINA	\$320.00
CONCHALITO BRUXO 1, APEROL, PULPA DE MANGO, JARABE DE CHILES	\$315.00
ESPAISY TEQUILA, JARABE DE ESPECIES, ESSPRESSO	\$245.00

SPRITZ

PRECIO

CHANDON GARDEN SPRITZ CHARDON GARDEN SPRITZ, ROMERO, NARANJA	\$265.00
APEROL SPRITZ APEROL, CINZANO PROSPRITZ, AGUA MINERAL, NARANJA	\$285.00
ST GERMAIN SPRITZ ST GERMAIN, CINZANO PROSPRITZ, AGUA MINERAL, NARANJA	\$285.00
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, AGUA QUINA, CINZANO PROSPRITZ, LIMON REAL	\$255.00
ORIENTAL SPRITZ PLUM DEW, SAKE NAMI, HIERBABUENA, AGUA MINERAL	\$285.00

MOCKTAILS

PRECIO

OASIS 400 ML J. GUANABANA, J. MANGO, PULPA DE FRESA	\$85.00
BALANDRA 400 ML INFUSIÓN DE ROOIBOS, AGUA QUINA, HIERBABUENA	\$95.00
LA PAZ 400 ML INFUSIÓN DE MANZANILLA Y ROSAS, J. LIMÓN REAL, PEPINO, GINGER ALE	\$90.00
ESPIRITU SANTO 380 ML MARACUYA, JUGO DE FRESA-TINTO Y JAMAICA, CARDAMOMO	\$90.00

NATURAL Y GASIFICADAS

PRECIO

AGUA DE PIEDRA SIN GAS 750 ML	\$125.00
AGUA DE PIEDRA CON GAS 750 ML	\$125.00
PERRIER 330 ML	\$80.00
PELLEGRINO 250 ML	\$65.00
FEVER TREE TONIC 200ML	\$95.00
PEÑAFIEL	\$45.00
CIEL NATURAL 355 ML	\$45.00
TOPOCHICO 355 ML	\$65.00
COCA COLA 355 ML	\$60.00
COCA COLA LIGHT 355 ML	\$60.00
COCA COLA SIN AZUCAR 355 ML	\$60.00
SPRITE 355 ML	\$55.00
SPRITE SIN AZUCAR 355 ML	\$55.00
SIDRAL 355 ML	\$55.00
SIDRAL LIGHT 355 ML	\$55.00
FRESCA 355 ML	\$55.00
BOOST 235 ML	\$75.00

AGUA ARTESANAL DEL DÍA \$65.00

CAFÉ Y TE

PRECIO

ESPRESSO 30 ML	\$55.00
AMERICANO 180 ML	\$55.00
CAPUCCINO 180 ML	\$70.00
ESPRESSO DOBLE 60 ML	\$95.00
ESPRESSO MARTINI	\$280.00
CAFE IRLANDÉS	\$245.00
CARAJILLO 120 ML	\$245.00

TEA FORTE: VARIEDAD DE SABORES \$85.00

COCTELERÍA CLASICA

PRECIO

COSMOPOLITAN: VODKA, COINTREAU, J. ARANDANO.	\$235.00
DRY MARTINI: GINEBRA, CINZANO EXTRA DRY, DRY MARTINI PREMIUM	\$235.00
GINEBRA, CINZANO EXTRA DRY.	\$350.00
LUCES DEL HABANA: MALIBU, MIDORI, J. PIÑA, J. NARANJA.	\$195.00
MANHATTAN: WHISKY, CINZANO ROSSO, AMARGO DE ANGSTURA BITER.	\$275.00
MOJITO: LA GLORIA AÑEJO CRISTALINO, HIERBA BUENA, J. LIMÓN, AGUA MINERAL.	\$245.00
MOSCOW MULE: VODKA, J. LIMÓN, JARABE NATURAL, GINGER BEER.	\$255.00
NEGRONI: GINEBRA, MARTINI ROSSO, CAMPARI BITER.	\$280.00
OLD FASHIONED: BULLEIT, AZUCAR, AMARGO DE ANGSTURA BITER	\$265.00
PIÑA COLADA: RON, CREMA DE COCO, J. PIÑA DE LA CASA.	\$205.00
MARGARITA CADIL: TEQUILA, COINTREAU, J. LIMON, JARABE NATURAL.	\$255.00
MEZCALITA MEZCAL, FRESA, JAMAICA, PEPINO, MANGO, FRUTOS ROJOS O MARACUYA, CONTROY, JARABE DE CHILES, J. LIMON	\$265.00

PA' CURAR LA CERUDA

PRECIO

DOBLE CANALA BISMARCKCITO (1 LT) CLAMATO, LIMÓN, SALSAS NEGRAS, SAL, ESCARCHADO CON TAJÍN, CERVEZA Y VODKA	\$245.00
CLAMATO EMBARAZADO TEQUILA, J. TOMATE Y ALMEJA, MIX DE SALSAS, CAMARON EN BARA-AZADO.	\$235.00
BLOODY MARY VODKA, J. TOMATE, J. LIMÓN, MIX DE SALSAS	\$195
CLAMATO: VODKA, J. TOMATE Y ALMEJA. MIX DE SALSAS, J. LIMÓN, APIO	\$185
CLAMATO NATURAL: J. TOMATE Y ALMEJA, MIX DE SALSAS, J. LIMÓN, APIO.	\$95
JUGO TOMATE JUGO DE TOMATE, MIX DE SALSAS, J. LIMON,	\$95
BULL: RON, CERVEZA OSCURA, JUGO DE LIMON Y AGUA MINERAL	\$195
BULL SHOT VODKA, JUGO DE CARNE, SALSA INGLESA, PIMIENTA FRESCA, LIMON, ACEITUNA Y APIO	\$175
PIEDRA: TEQUILA, ANIS DULCE Y FERNET	\$180

CERVEZA

PRECIO

CHARRO PILSNER 355 ML	\$130.00
CHARRO AMBAR 355 ML	\$130.00
LAGUNITAS IPA 355 ML	\$120.00
HEINEKEN 355 ML	\$75.00
HEINEKEN 0.0 250 ML	\$55.00
TECATE LIGHT 355 ML	\$70.00
TECATE ROJA 355ML	\$70.00
XX LAGER 355 ML	\$70.00
XX AMBAR 355 ML	\$70.00
AMSTEL ULTRA 355 ML	\$75.00
BOHEMIA CLARA 355 ML	\$80.00
BOHEMIA OSCURA 355 ML	\$80.00
BOHEMIA CRISTAL 355 ML	\$80.00
INDIO 355 ML	\$65.00

COMPLEMENTO:

MICHELADA: JUGO DE LIMÓN, MIX DE SALSAS NEGRAS, SAL O TAJÍN (90 ML)	+\$15.00
CLAMATO: JUGO DE TOMATE Y ALMEJA, SAL, JUGO DE LIMON, MIX DE SALSAS NEGRAS, APIO (200 ML)	+\$40.00

DEL BRINDIS

BRANDY Y COGNAC

TORRES 10 700 ML
HENNESSY V.S.O.P. 700 ML
HENNESSY X.O. 700 ML
RÉMY MARTIN 1738 700 ML
REMY MARTIN V.S.O.P. 700ML

COPA	BOTELLA
\$180.00	\$1,980.00
\$360.00	\$3,960.00
\$1,090.00	\$11,990.00
\$360.00	\$3,960.00
\$290.00	\$3,190.00

GINEBRAS

BEEFEATER 750ML
BOMBAY SAPPHIRE 750ML
HENDRICKS 750ML
TANQUERAY 750ML
TANQUERAY TEN 700ML
THE BOTANIST 22

COPA	BOTELLA
\$195.00	\$2,145.00
\$190.00	\$2,090.00
\$285.00	\$3,135.00
\$195.00	\$2,145.00
\$295.00	\$3,245.00
\$295	\$3,245.00

LICOR, JEREZ, OPORTO

JER. TIO PEPE 750 ML
LICOR 43 700 ML
AMARETO DISARONNO 700ML
CHINCHÓN DULCE 1000ML
CHINCHÓN SECO 1000ML
LAS CADENAS 1000ML
ALMA LIMONCELLO 750 ML
BAILEYS 750 ML
CAMPARI BITTER 750 ML
CHARTREUSE VERDE 700 ML
COINTREAU 700 ML
LICOR DE DAMIANA
FERNET BRANCA 750 ML
FRANGELICO 700 ML
JAGERMEISTER 700ML
KAHLUA 1000ML
MIDORI 750 ML
NIXTA 750 ML
PACHARAN ZOCO 1000 ML
PLUM DEW 500ML
VACCARI 700 ML
VACCARI NERO 700 ML
ST GERMAIN 750ML
STREGA 750ML
ROYAL 10 AÑOS 750 ML
FERREIRA TAWNY 750 ML
CINZANO ROSSO 750 M
SAKE NAMI

COPA	BOTELLA
\$138.00	\$1,518.00
\$180.00	\$1,980.00
\$195.00	\$2,178.00
\$145.00	\$1,565.00
\$145.00	\$1,565.00
\$155.00	\$1,685.00
\$185.00	\$2,015.00
\$180.00	\$1,980.00
\$165.00	\$1,815.00
\$370.00	\$4,050.00
\$235.00	\$2,575.00
\$150.00	\$1,628.00
\$160.00	\$1,760.00
\$190.00	\$2,046.00
\$160.00	\$1,760.00
\$135.00	\$1,485.00
\$150.00	\$1,650.00
\$130.00	\$1,560.00
\$165.00	\$1,815.00
\$175.00	\$1,895.00
\$165.00	\$1,815.00
\$170.00	\$1,870.00
\$270.00	\$2,950.00
\$260.00	\$2,850.00
\$290.00	\$3,190.00
\$195.00	\$2,145.00
\$145.00	\$1,595.00
\$195.00	\$2,145.00

MEZCAL

UNION VIEJO JOVEN
UNION SILVESTRE, ESPADIN-TOBALÁ
UNION JOVEN, ESPADIN
400 CONEJOS JOVEN 750 ML
400 CONEJOS TOBALA 750 ML
AMARAS CUPREATA JOVEN 750 ML
AMARAS ESPADIN JOVEN 750 ML
BRUXO 1 ESPADINJOVEN 750ML
BRUXO 3 BARRIL ESPADIN 750 ML
BRUXO 4 ESPADIN ENSAMBLE CUISHE 750 ML
CREYENTE ESPADIN 750 ML
CREYENTE CRISTALINO REPOSADO 750 ML
OJO DE TIGRE ESPADIN-TOBALA 750ML
MONTELOBOS ESPADIN
MONTELOBOS TOBALA
MONTELOBOS PECHUGA
DOS ERAS
LACA LACA

COPA	BOTELLA
\$190.00	\$2,225.00
\$140.00	\$1,650.00
\$120.00	\$1,395.00
\$195.00	\$2,125.00
\$220.00	\$2,420.00
\$215.00	\$2,354.00
\$200.00	\$2,200.00
\$195.00	\$2,178.00
\$260.00	\$2,860.00
\$290.00	\$3,190.00
\$195.00	\$2,145.00
\$210.00	\$2,310.00
\$220.00	\$2,420.00
\$210.00	\$2,310.00
\$355.00	\$3,095.00
\$415.00	\$4,576.00
\$250.00	\$2,761.00
\$180	\$1,980.00

RON

BACARDI BLANCO 750 ML
BACARDI 8 750 ML
FLOR DE CAÑA EXTDRY 4 AÑOS 750 ML
FLOR DE CAÑA AÑEJO 4 AÑOS 750ML
FLOR DE CAÑA GRAN.RVA 7 AÑOS 750 ML
FLOR DECAÑA 12 AÑOS 750 ML
HAVANA AÑEJO 7 AÑOS 700 ML
MATUSALEM 15 AÑOS RVA. 750ML
MATUSALEM 18 AÑOS GRAN RVA 750 ML
MATUSALEM CLASICO 750ML
MATUSALEM PLATINO 750ML
LA GLORIA AÑEJO 750 ML
LA GLORIA AÑEJO CRISTALINO 750 ML
ZACAPA 23 AÑOS 750ML
ZACAPA XO

COPA	BOTELLA
\$170.00	\$1,870.00
\$280.00	\$3,080.00
\$170.00	\$1,870.00
\$170.00	\$1,870.00
\$195.00	\$2,145.00
\$250.00	\$2,640.00
\$210.00	\$2,300.00
\$230.00	\$2,530.00
\$280.00	\$3,080.00
\$190.00	\$2,090.00
\$180.00	\$1,980.00
\$235.00	\$2,585.00
\$235.00	\$2,585.00
\$315	\$3,465
\$750	\$8,250

TEQUILA

TEQ. 1800 AÑEJO 700 ML
TEQ. 1800 CRISTALINO 700 ML
CASA DRAGONES BLANCO 750ML
CASA DRAGONES JOVEN 750ML
DON JULIO 70 700ML
DON JULIO BLANCO 700ML
DON JULIO AÑEJO 700ML
DON JULIO REPOSADO 750ML
CENTENARIO PLATA 950ML
HERRADURA BLANCO 950ML
HERRADURA REPOSADO 980 ML
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 700ML
SIETE LEGUAS BLANCO 750 ML
TRADICIONAL PLATA 680 ML
STOLICHNAYA 980 ML
VOLCAN DE MI TIERRA BCO 700 ML

COPA	BOTELLA
\$265.00	\$2,885.00
\$285.00	\$3,135.00
\$370.00	\$4,070.00
\$900.00	\$9,900.00
\$295.00	\$3,245.00
\$190.00	\$2,800.00
\$290.00	\$3,190.00
\$210.00	\$2,310.00
\$160.00	\$1,760.00
\$190.00	\$2,090.00
\$185.00	\$2,035.00
\$230.00	\$2,530.00
\$225.00	\$2,475.00
\$165.00	\$1,815.00
\$170.00	\$1,870.00
\$350.00	\$3,850.00

VODKA

BELVEDERE 700 ML
ABSOLUT AZUL 750 ML
ABSOLUT CITRON 750 ML
ABSOLUT MANDRIN 750 ML
GREY GOOSE 750 ML
KETEL ONE 750 ML
SMIRNOFF 750 ML
SMIRNOFF X-1 TAMARINDO 750 ML
STOLICHNAYA 750 ML
TITOS HAND MADE

COPA	BOTELLA
\$230.00	\$2,530.00
\$160.00	\$1,760.00
\$160.00	\$1,760.00
\$160.00	\$1,760.00
\$210.00	\$2,310.00
\$195.00	\$2,145.00
\$145.00	\$1,595.00
\$145.00	\$1,595.00
\$160.00	\$1,760.00
\$195.00	\$2,145.00

WHISKY

BRUICHLADDIE 700 ML
BUCHANAN'S 12 AÑOS 750 ML
BUCHANAN'S 18 AÑOS 750 ML
BULLEIT BOURBON 750 ML
BUSHMILLS BLACK BUSH 750 ML
CHIVAS REGAL 12 AÑOS 750 ML
GLENFIDDICH 12 AÑOS 750 ML
GLENFIDDICH 15 AÑOS 750 ML
GLENLIVET 12 AÑOS 750 ML
JACK DANIELS 700 ML
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 750 ML
JOHNNIE WALKER GREEN LABEL 750 ML
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 750 ML
MAKERS MARK 750 ML
MACALLAN 12 AÑOS 700 ML
MACALLAN 15 AÑOS 700 ML
MACALLAN 18 AÑOS 700 ML
OLD PARR 12 AÑOS 750 ML
THE BALVENIE 12 AÑOS 700 ML

COPA	BOTELLA
\$340.00	\$3,740.00
\$260.00	\$2,860.00
\$510.00	\$5,610.00
\$185.00	\$2,015.00
\$255.00	\$2,585.00
\$235.00	\$2,596.00
\$295.00	\$3,255.00
\$410.00	\$4,510.00
\$295.00	\$3,290.00
\$180.00	\$1,980.00
\$1,105.00	\$12,155.00
\$400.00	\$4,400.00
\$270.00	\$2,970.00
\$175.00	\$1,905.00
\$390.00	\$4,290.00
\$750.00	\$8,250.00
\$1,450.00	\$15,950.00
\$195.00	\$2,145.00
\$385.00	\$4,235.00

