

ESPECIALIDADES DEL BAR

PIÑADA.....	\$70
PIÑA GOLADA (C/RON).....	\$85
MARGARITA.....	\$95
BULL.....	\$98
ALFONSO 13.....	\$105
CONGA (SIN ALCOHOL).....	\$75
GLAMATO NATURAL.....	\$65
MARGARITA DE FRUTAS.....	\$95
PALOMA.....	\$95
BLOODY MARRY.....	\$98
CANTARITO LOGCO.....	\$105

EXTRAS

ORD. DE SALSA (DIABLA, POBLANA, MANGO).....	\$55
ORD. DE CHILES TEREADOS.....	\$35
ORD. VERDURAS AL VAPOR.....	\$65
ORD. DE ARROZ BLANCO O VERDE.....	\$45
ORD. DE GUACAMOLE.....	\$85
CONSOMÉ DE CAMARÓN.....	\$65
ENSALADA MIXTA.....	\$65
PAPAS A LA FRANCESA.....	\$50
ORD. DE AGUACATE.....	\$55

CERVEZAS

CORONA (355ML).....	\$45
VICTORIA (355ML).....	\$45
MICHELOB ULTRA (355ML).....	\$55
MODELO ESPECIAL (CRISTAL) (355ML).....	\$55
NEGRA MODELO (355ML).....	\$55
SERVICIO MICHELADA.....	\$20
SERVICIO CUBANA.....	\$25
SERVICIO GELATO.....	\$55

BEBIDAS

REFRESCOS (355ML).....	\$35
AGUA EMBOTELLADA (355ML).....	\$30
LIMONADA (500ML).....	\$50
NARANJADA (500ML).....	\$50
AGUA DE TEMPORADA (480ML).....	\$50

ESPECIALES

CAMARONES ENTEROS HERVIDOS AL NATURAL PARA PELAR..... 1/2 KG \$390 1 KG \$448
PELADOS + \$50

POR COPEO SE SIRVE 1.5 ONZAS DE ALCOHOL Y 355 ML. COPA MEZCLADA.

LA JAIBA LOGCA DIAMANTE @LAJAIBALOGCA
LA JAIBA LOGCA ACAPULCO RESERVACIONES: VÍA INBOX



ENTRADAS

CHALUPAS DE MARLÍN (4 PZS.).....	\$65
(CON SALSA DE GILANTRO)	
PESCADILLAS (3 PZS.).....	\$65
(DE CAZÓN A LA MEXICANA)	
TOSTADA DE JAIBA (1 PZ.).....	\$70
(ESTILO CASERO CON ALMENDRAS)	
TOSTADA DE CAMARÓN (1 PZ.).....	\$70
(CAMARÓN MARINADO CON JUGO DE LIMÓN, SALSA MAGGI, SALSA INGLESA, CEBOLLA MORADA Y AGUACATE)	
QUESO FUNDIDO c/ CAMARONES (150 GRs.).....	\$140
(CAMARÓN, QUESO Y TOCINO)	
TACOS DE CAMARÓN.....	\$165
(3 TORTILLAS DE HARINA PARTIDAS A LA MITAD)	
TIRITAS DE PESCADO (200 GRs.).....	\$155
FILETE DE PESCADO CORTADO EN TIRAS, COCIDO CON JUGO DE LIMÓN, PREPARADAS CON JULIANAS DE CEBOLLA Y CHILE SERRANO (PREPARADAS AL MOMENTO)	
JAIBAS LOGCAS (4 PZ.).....	\$188
(RELLENAS DE PULPA DE JAIBA AL GRATIN)	
MOUSSE DE SALMÓN AHUMADO AL AJILLO (140 GRs.).....	\$210
LA SUGERENCIA DE LA CASA	
CAMPECHANA (550 GRs.).....	\$155
(PESCADO, PULPO Y CAMARÓN)	
CEVICHE (400 GRs.).....	\$95
ESTILO ACAPULCO, EL TRADICIONAL CON CATSUP.	
SILIOS (12 PZ.) (SÓLO EN TEMPORADA).....	\$198

RASURADOS

PREPARADOS CON SALSA INGLESA, SALSA MAGGI, GILANTRO, CEBOLLA Y AGUACATE.

CAMARÓN (150 GRs.).....	\$188
PULPO (200 GRs.).....	\$208
COMBINADO (180 GRs.).....	\$215
(CAMARÓN Y PULPO)	
GALLO DE HACHA (200 GRs.).....	\$265
MIXTO (200 GRs.).....	\$275
(CAMARÓN, PULPO Y GALLO)	
AGUACHILE DE CAMARÓN (180 GRs.).....	\$255

IMPORTANTE: SERVICIOS ALIMENTOS DE EXCELENTE CALIDAD. LOS PRODUCTOS CRUDOS QUE USTED CONSUME ESTÁN BAJO SU CONSIDERACION.

ENSALADAS

DE CAMARÓN (300 GRs.).....	\$155
(C/ MANZANA, PIÑA, NUEZ Y CREMA)	
DE PULPO ENAMORADO (200 GRs.).....	\$195
(C/ ADEREZO MIL ISLAS, Jitomate Y CEBOLLA)	
ENSALADA LOGCA DE CAMARONES (500 GRs.).....	\$210
(LECHUGA SANGRÍA Y OREJONA, PEPINOS, ACEITUNAS NEGRAS Y VERDES, PIMIENTO MORRÓN, Jitomate, QUESO DE CABRA, ADEREZO CON VINAGRE BALSÁMICO, AJONJOLÍ Y CAMARONES ASADOS)	

COCKTAILS (150 GRs.) CHICO (200 GRs.) GRANDE

CATSUP, INGLESA, MAGGIE, GILANTRO, Jitomate, CEBOLLA, AGUACATE Y PICANTE	
CAMARÓN.....	\$145
PULPO.....	\$155
CAMARÓN CON PULPO.....	\$175
VUELVE A LA VIDA.....	\$185

GALDOS Y SOPAS

SOPA SEGA DE FIDEO (200 GRs.).....	\$95
(EN SALSA DE CHILE POBLANO Y GILANTRO)	
CREMA DE LANGOSTA (200 GRs.).....	\$165
(SÓLO EN TEMPORADA)	
GALDO DE CAMARÓN (400 GRs.).....	\$145
(ESTILO COSTERO CON CHILE GUAJILLO) LIGERAMENTE PICANTE	
GALDO DE CAMARÓN C/ PULPO (400 GRs.).....	\$165
(ESTILO COSTERO CON CHILE GUAJILLO) LIGERAMENTE PICANTE	
SOPA DE MARISCOS (800 GRs.).....	\$265
(PULPO, CAMARÓN, CARACOL, JAIBA Y PESCADO)	



PLATILLOS

MORONGA DE MARISCOS (300 GRs.).....	\$275
(PULPO, CAMARÓN Y PESCADO) GUISADA EN SALSA DE PULPO AL ESTILO TRADICIONAL, CON Jitomate, CEBOLLA, AJO Y EL SECRETO DEL CHEFF. SOMOS LOS CREADORES DE ESTA REGETA	
ARROZ CON MARISCOS (400 GRs.).....	\$270
(ARROZ BLANCO ACOMPAÑADO DE JAIBA, PULPO, CARACOL, CAMARÓN Y PIMIENTOS)	
FETUCCINI DE MARISCOS (500 GRs.).....	\$285
(DELICIOSA PASTA PREPARADA CON CEBOLLA, PIMIENTOS EN SALSA DE VINO BLANCO)	
PESCA DEL DÍA.....	\$400 POR KG.
(SEGÚN PESO Y CLASE, ACOMPAÑADO CON ENSALADA MIXTA Y ARROZ)	
FILETE DE PESCADO AL GUSTO.....	\$140
(AJILLO, AJO, MANTEQUILLA, SOL, A LA DIABLA O EMPANIZADO. SERVIDO CON UNA GUARNICIÓN DE ARROZ) (200 GRs.)	
FILETE DE PESCADO A LA CREMA POBLANA.....	\$210
(EXQUISITO SABOR DEL CHILE POBLANO CON RAJAS Y CREMA AGRIA AL GRATIN) (200 GRs.)	
FILETE DE PESCADO LOGCO AL AJO ARRIERO.....	\$215
(CUBIERTO DE SETAS AL AJILLO Y QUESO PANELA) SERVIDO CON ARROZ. (200 GRs.)	
FILETE DE PESCADO ALMENDRADO.....	\$225
(A LA PLANCHA, BAÑADO EN NUESTRA SUCULENTA CREMA DE ALMENDRAS). (200 GRs.)	
PULPO AL GUSTO (200 GRs.).....	\$265
(AJILLO, AJO, A LA DIABLA, O AL PATRÓN) SERVIDO CON ARROZ.	
CAMARONES AL GUSTO (180 GRs.).....	\$285
(A LA DIABLA, AJILLO, EMPANIZADOS, MOJO DE AJO O AL TEQUILA) SERVIDOS CON ARROZ.	
CAMARONES AL MANGO (180 GRs.).....	\$300
(BAÑADOS EN SALSA DE MANGO CON PLÁTANO MACHO Y PIMIENTOS.) RECOMENDACIÓN DEL CHEFF	
CAMARONES AL TAMARINDO (180 GRs.).....	\$310
(BAÑADOS EN SALSA DE TAMARINDO, ACOMPAÑADOS DE UN ADEREZO DE YOGURT)	
BROGHETA DE CAMARÓN (320 GRs.).....	\$315
(TIENES QUE PROBAR LA COMBINACIÓN DEL CAMARÓN, PIÑA, COCO, PIMIENTOS MORRÓN, CEBOLLA Y TOCINO CON EL SAZÓN DE LA CASA)	

DEL RANCHO

ARRACHERA (200 GRs.).....	\$260
(JUGOSA CARNE A LA PLANCHA ACOMPAÑADA DE ENSALADA MIXTA)	
PECHUGA DE POLLO (100 GRs.).....	\$125
(A LA CREMA POBLANA)	

POSTRES

GELATINA DE CAJETA (180 GRs.).....	\$55
PASTEL DE ELOTE (200 GRs.).....	\$95
PASTEL DE ELOTE C/HELADO (300 GRs.).....	\$105
CAFÉ AMERICANO (200 ML).....	\$45
CAFÉ CAPPUCCINO (200 ML).....	\$75
HELADO (COCO ó VAINILLA) (200 GRs.).....	\$75
CAFÉ EXPRESO (73 ML).....	\$55
NIEVE DE LIMÓN (200 ML).....	\$65
FLAN NAPOLITANO (125 GRs.).....	\$85

LOS PRECIOS EXHIBIDOS YA INCLUYEN IMPUESTOS.



JAIBAS LOGCAS



COCKTAILS



CAMARONES AL TAMARINDO



MORONGA DE MARISCOS



MEDALLÓN DE ATÚN EN SALSA MANGO HABANERO \$299



CAMARONES EN SALSA DE MANGO



CAMARONES AL AJILLO



PULPO AL PATRÓN



SALMÓN A LA BECHAMEL \$385