

BIENVENIDOS

La Casa del 7 Mares



Mariscos La Ceiba

VISITA NUESTRAS LOCALIDADES

**Mariscos La CEIBA
La Tropicana**
1161 S King Rd
San Jose,
CA 95122
Tel. 669- 226-5262

**Mariscos La CEIBA
Hollister**
710 San Benito St
Suite B, Hollister,
CA 95023
Tel. 831- 313-1449

Event Center
4100 Monterrey Hwy
San José Ca 95111
Tel. 669-350-4612
Disponibile Para Fiestas,
Bodas, XVaños y más!
Capacidad para más de
500 personas.

CLUB RODEO
610 Coleman Ave
San Jose Ca
95110
Tel. 669 350 4612

El lugar favorito de
los Artistas!

Los Cuates Taquería
220 San Felipe Rd,
Hollister CA. 95023
Tel. 831-637-2808



**Mariscos La CEIBA
Modesto**
1300 McHenry Ave
Modesto Ca 95350 Tel.
669-350-4612





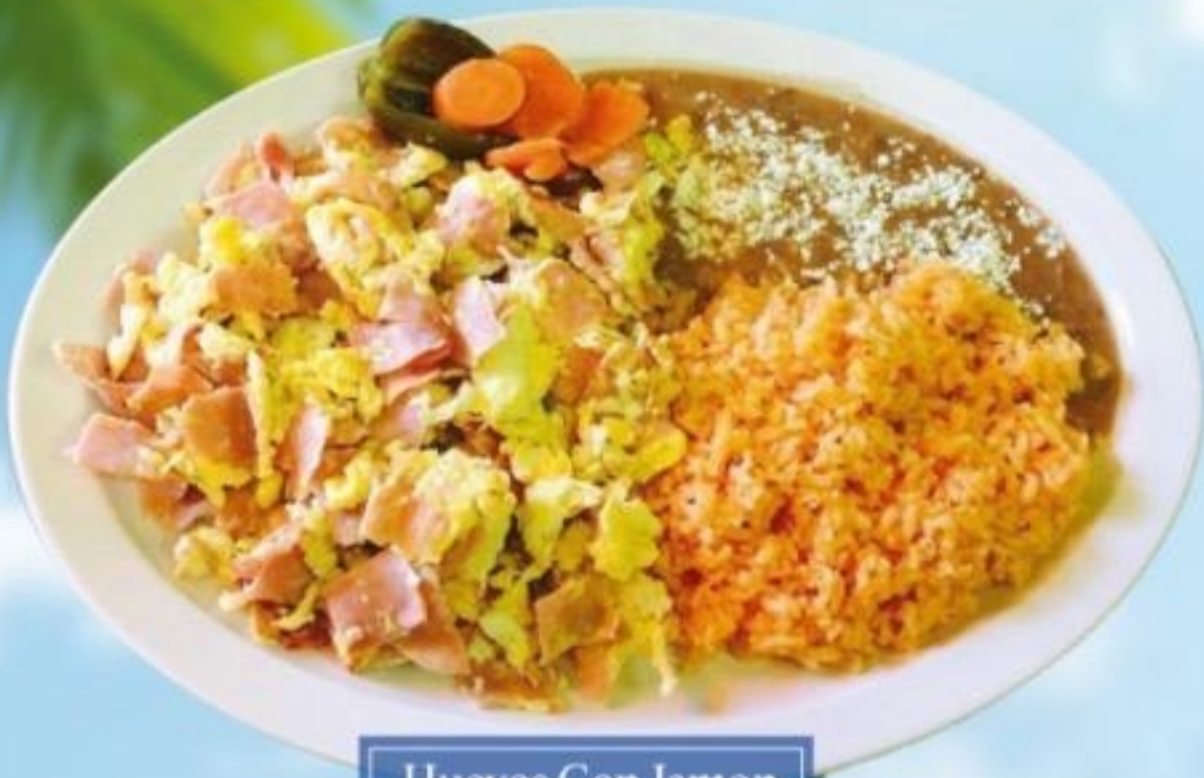
Desayunos *breakfast*

- Huevos con jamón
- Huevos con chorizo
- Huevos a la mexicana
- Huevos rancheros
- Chilaquiles rojos o verdes
- Chilaquiles con huevo y bistek

- \$15.99
- \$15.99
- \$15.99
- \$15.99
- \$16.99
- \$20.99



Chilaquiles



Huevos Con Jamon

Caldos *Soups*

- Caldo 7 mares
- Caldo bagre
- Caldo bagre y camarón
- Caldo camarón
- Caldo res
- Caldo pollo

- \$22.99
- \$16.99
- \$20.99
- \$18.99
- \$17.99
- \$16.99



Caldo 7 Mares



Caldo Bagre con camarón

Sabado y Domingo *Saturday and Sunday*



Menudo \$ 16.99



Birria de Res \$ 18.99



Piña Rellena



Camarones a la Diabla



Filete Ranchero con camarones



Camarones con crema



Camarones al mojo de ajo



Plato Combinado



Camarones Mariachis



Filete Relleno

Mariscos

Servidos con arroz blanco y ensalada

Sea food Served with rice and salad

Camarones a la diabla	\$19.99
Camarones rancheros	\$18.99
Camarones mariachis	\$22.99
Camarones con crema	\$18.99
Camarones al mojo de ajo	\$18.99
Camarones empanizados	\$18.99
Filete a la plancha	\$18.99
Filete a la diabla	\$20.99
Filete empanizado	\$20.99
Filete relleno	\$26.99
Mojarra frita	\$19.99
Mojarra al mojo de ajo	\$20.99
Mojarra a la diabla	\$20.99
Langostinos rellenos	\$24.99
Piña rellena	\$26.99
Camarones cucaracha	\$20.99
Plato combinado	\$26.99
Plato de filete con camarones rancheros ó a la diabla	\$24.99

CAZUELA DE MARISCOS

\$26.99

Patas de jaiba, camarón, pulpo, callo de acha, almeja, aceitunas, cebolla, chile morrón, salsa roja, arroz y ensalada
Crab Legs, Fish, Shrimp, Octopus, callo de acha, Clam, Olives, Onion, Morrón Chilli, Red Sauce, Rice and salad

EL CONSUMO DE CARNES CRUDAS O POCO COCINADAS, TALES COMO AVES, MARISCOS, O HUEVOS, PUEDE AUMENTAR SU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS. LOS CLIENTES DEBEN SER CONSCIENTES DE LOS RIESGOS QUE IMPLICA EL CONSUMO DE ESTOS ALIMENTOS. TODOS LOS PRODUCTOS ANIMALES CONTIENEN ALGÚN NIVEL DE BACTERIAS, Y PUEDEN CAUSAR EFECTOS SECUNDARIOS, ESTO EN ESPECIAL SI EL CONSUMIDOR PADECE ENFERMEDADES CRÓNICAS O ALERGICAS. MARISCOS LA CEIBA NO SE HACE RESPONSABLES DE NINGÚN PROBLEMA DERIBADO DE ALERGIAS ALIMENTARIAS. GRACIAS POR SU ATENCIÓN.

Mariscos
la Gelba

Aperitivos

Appetizers

Bufalo wings or habanero

6 x \$12.99 12 x \$20.99

Nachos

meat, beans, cheese, avocado sour cream,
jalapeño & pico de gallo.

\$18.99

Asada fries

French Fries, meat, mozzarella cheese,
avocado, sour cream & jalapeño.

\$16.99

Guacamole

\$14.99

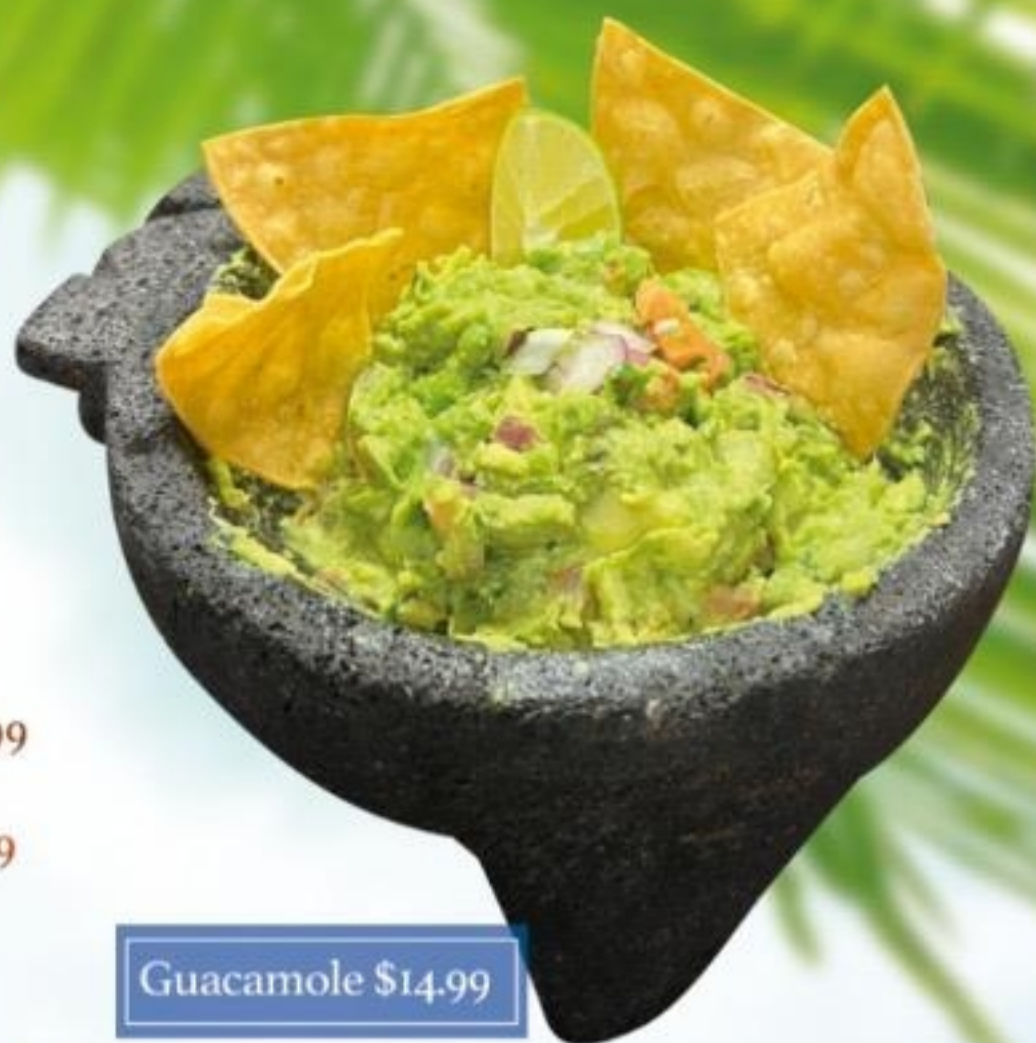
Flautitas.

\$16.99

Antojito familiar:

2 mini sopes with meat, chicken flautas, chorizo
quesadilla, cheese with epazote, guacamole &
burn cheese..

\$34.99



Guacamole \$14.99



Antojito
Familiar \$34.99



Bufalo Wings



Asada Fries \$9.99



Flautitas \$16.99



Postre Combinado \$14.99



Flan \$7.99
Helado \$7.99

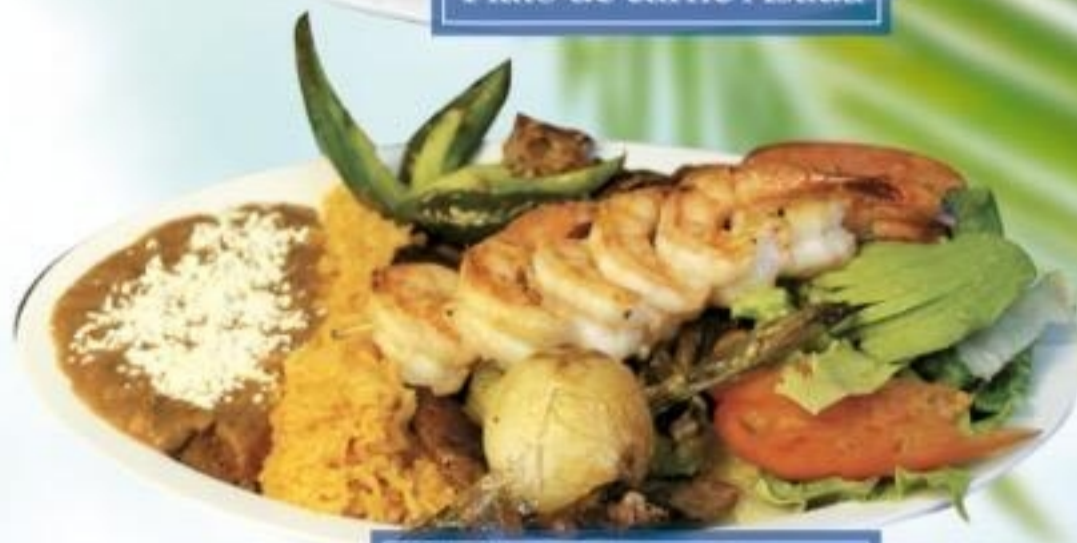
Platillos *Saucer*

Served with raice, beans & handmade tortillas

PLATO DE CARNE ASADA	\$18.99
PLATO CARNE ASADA CON CHORIZO Carne, chile, cebolla asada, chorizo. Meat, Chilli, Fried Onion, Chorizo.	\$20.99
PLATO DE ASADA CON CAMARONES Carne asada con camarones a la plancha Asada with shrimp	\$22.99
TAMPIQUEÑA Carne asada, nopales, enchilada de queso y una quesadilla de queso Asada, nopal, cheese enchilada & cheese quesadilla.	\$24.99
BISTEK RANCHERO	\$18.99
CHILES RELLENOS	\$18.99
LENGUA EN SALSA VERDE	\$18.99
ENCHILADA (3) Verde o roja, pollo o queso (3) Green or Red, Chiken or Cheese	\$16.99
MILANESA Pollo o res con papas a la francesa. Chiken or meat with french fries	\$18.99
FLAUTAS (3) Pollo o papa (3) Chiken or Mix Potato	\$16.99
FAJITAS DE POLLO, RES O CAMARON CHIKEN, RES OR SHRIMP 2 combinaciones de carne (2 Meat combination) 3 combinaciones de carne (3 Meat combination)	\$18.99 \$20.99 \$22.99
MATA HAMBRE Bistek con queso, ensalada de nopal, chile y cebolla frita, servido con arroz y frijoles Steak, with cheese, nopal salad, served with rice and beans.	\$20.99



Plato de carne Asada



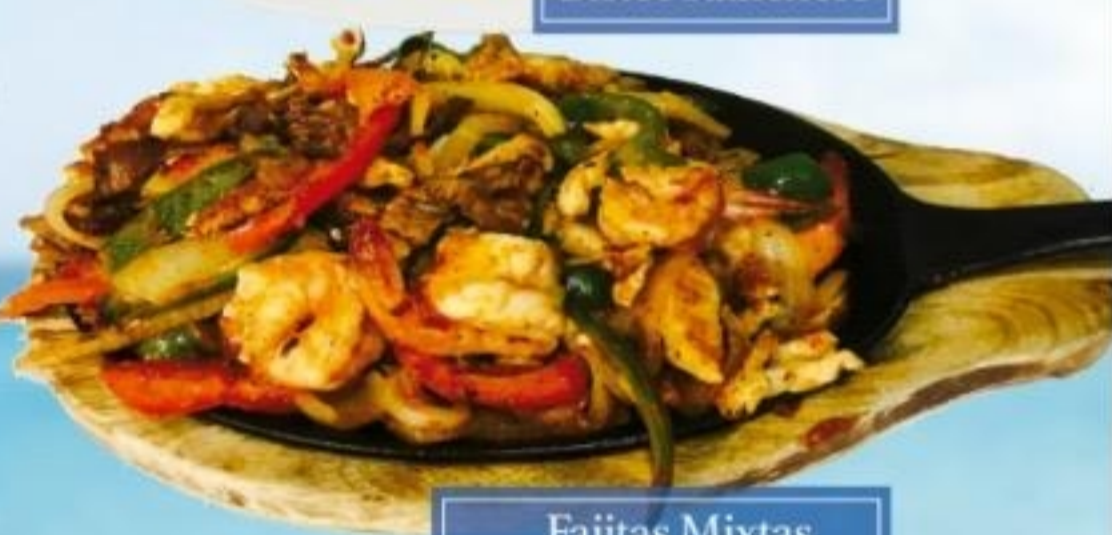
Asada con camarones



Tampiqueña



Bistec Ranchero



Fajitas Mixtas



Mata Hambre



Alambre

Antojitos

HUARACHE Tortilla, frijoles, salsa, carne, cebolla asada, lechuga, queso, crema y nopal. Tortilla, Beans, Sauce, Meat, Fried Onion, Lettuce, Cheese, Sour Cream & Nopal	\$13.99
-CARNE	\$16.99
-CAMARÓN	\$16.99
-COMBINADO	\$16.99
MEGA QUESADILLA Tortilla hecha a mano, queso, carne y lechuga. Corn Hand made tortilla, Cheese, Meat, Lettuce	\$16.99
-CARNE	\$18.99
-COMBINADA	\$18.99
-FLOR DE CALABAZA	\$18.99
-CAMARONES	\$18.99
ALAMBRE Una carne	\$16.99
Combinado	\$19.99



Molcajetes La Ceiba

Molcajetes La Ceiba

MOLCAJETE LA CEIBA

Huilota, bistec, camarón, nopal, queso, chile y cebolla con salsa roja.

Huilota, marinated steak, shrimp, nopal, cheese, chilli, frien onion & red sauce

\$34.99

Molcajete especial de carnes

MOLCAJETE MARISCOS

Pata jaiba, filete, callo de acha, almeja, camarón, pulpo, nopal, queso, cebolla y chile frito con salsa verde.

Crab legs, fish, callo de acha, clam, shrimp, octopus, nopal, cheese, onion, fried chilli, green sauce.

\$38.99

MOLCAJETE MIXTO

Asada, pollo, camarón, nopal, queso, chile y cebolla asada con salsa roja.

Asada, Chiken, Shrimp, Nopal, Cheese, chilli, fried onion & red sauce.

\$34.99

Molcamedia diabla

MOLCAJETE DE CARNE

Asada, pollo, chorizo, nopal, queso, cebolla, chile asado y salsa molcajete.

Asada, Chiken, Chorizo, Nopal, Cheese, Onion, Fried chilli & Molcajete sauce

\$34.99

MOLCAJETE RANCHERO

Pollo, bistec de res, chorizo, nopales, cebolla, chile morron & quesadilla de queso, servido en salsa verde

Chicken, asada, chorizo, nopal, onion, bell pepper & cheese quesadilla served on green sauce.

\$38.99

Molcajete Ranchero

MOLCAMEDIA DIABLA

Pata jaiba, filete a la plancha, callo de acha, almeja, camarón, pulpo, nopal, queso, cebolla y chile frito con salsa roja media diabla.

Crab legs, fish, callo de acha, clam, shrimp, octopus, nopal, cheese, onion, fried chilli, red sauce.

\$38.99

Molcajete de Mariscos

MOLCAJETE ESPECIAL

Bistec de res, pollo a la plancha, chorizo, nopal, queso, cebolla, chile asado y salsa molcajete.

Steak, Chiken, Chorizo, Nopal, Cheese, Onion, Fried chilli & Molcajete sauce

\$38.99

Molcajete de Camarones
\$36.99

Molcajete de Carnes

Molcajete Mixto

Molcajete Ceiba



Molcajete especial de carnes



Molcamedia diabla



Molcajete Ranchero



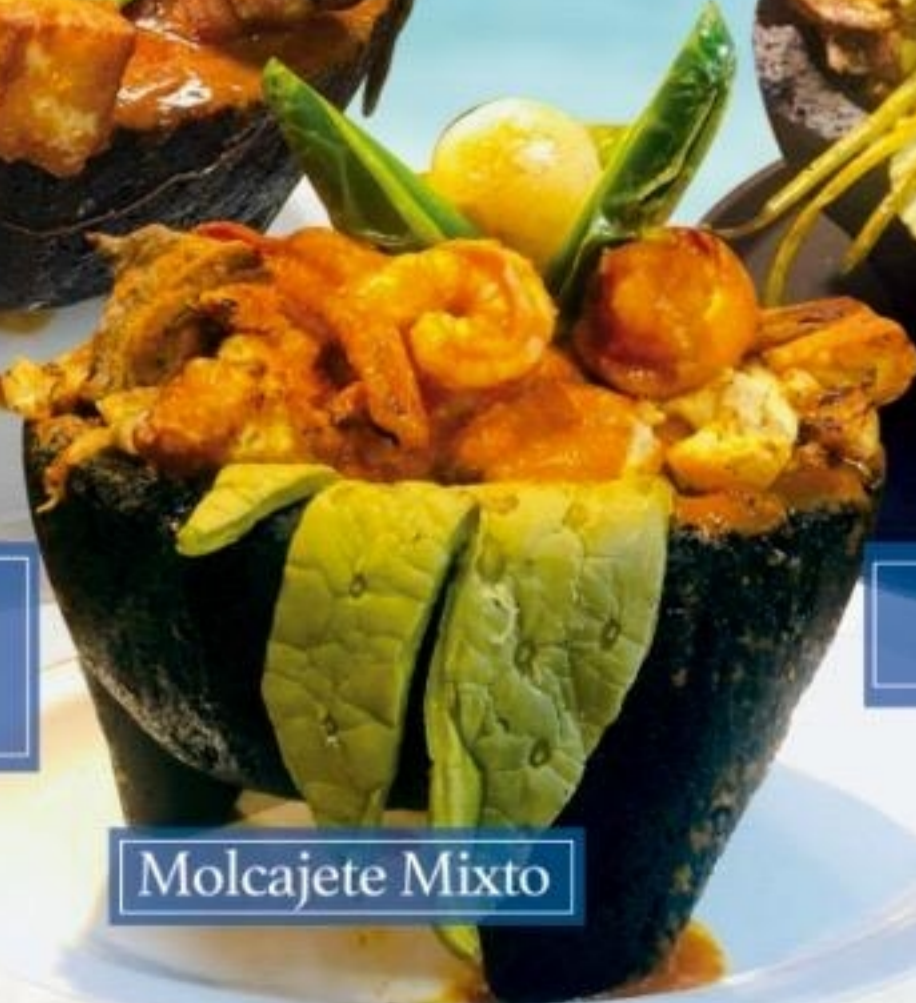
Molcajete de Mariscos



Molcajete de Camarones
\$36.99



Molcajete de Carnes



Molcajete Mixto



Molcajete Ceiba



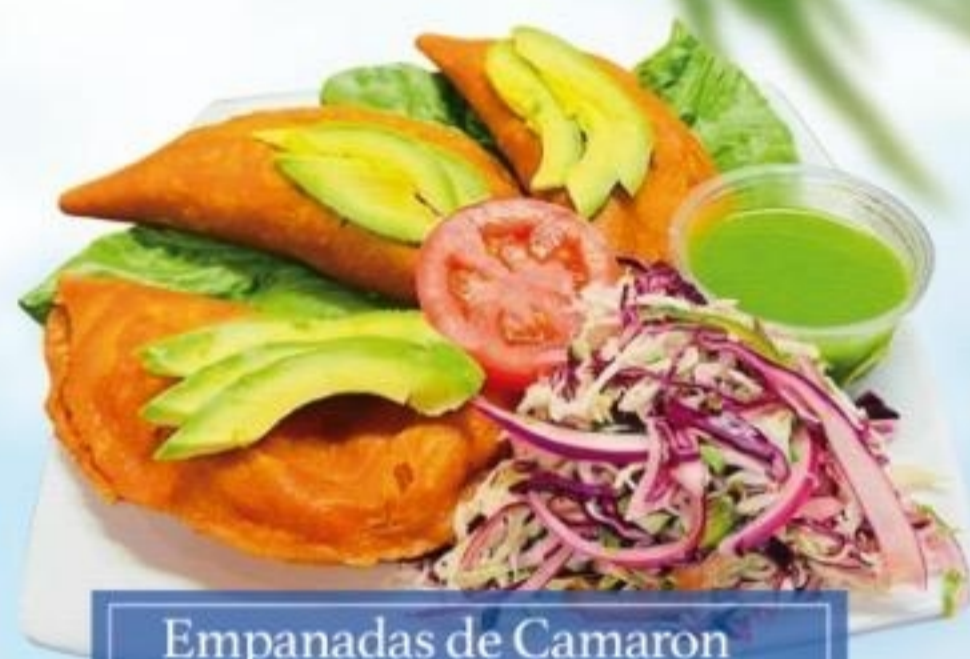
Cocteles y Ensaladas

Cocktails and Salads

ENSALADA CON CAMARÓN	\$17.99
ENSALADA CON CAMARONES MARIACHIS	\$19.99
ENSALADA CON POLLO	\$15.99
ENSALADA CON FILETE A LA PLANCHA	\$18.99
EMPANADAS DE CAMARÓN (3)	\$18.99
CAMPECHANAS	Reg \$ 18.99 Gde \$ 23.99
Servido con Camaron y Pulpo	
COCTEL DE CAMARÓN	Reg \$18.99 Gde \$22.99
VUELVE VIDA	Reg \$20.99 Gde \$25.99
Servido con Camaron, Pulpo y Ostion	
COCTEL CEIBA	\$26.99
Servido con Camaron, Pulpo, Ostion y Ceviche de pecado	
TOSTADAS DE CEVICHE	\$10.99
TOSTADAS DE CAMARÓN	\$10.99
TOSTADAS DE PULPO	\$10.99
TOSTADA MIXTA	\$14.99
Servido con camaron curtido en limon, pulpo y ceviche de pescado	



Coctel de Camarones



Empanadas de Camaron



Ensalada con Filete a la Plancha



Ensalada con Camarones Mariachis

Sushi

TAMPICO	\$19.99
Stuff with Philadelphia cheese, shrimp, cucumber, top with avocado, crab salad, jalapeño, chipotle sauce & teriyaki sauce.	
SUSHI MAR Y TIERRA	\$20.99
Stuff with shrimp, philadelphia cheese, cucumber, top with avocado, steak or pastor meat, chipotle sauce & mozzarella cheese.	
SUSHI PASSION	\$19.99
stuff with cucumber, philadelphia shrimp, top with mango, avocado, almonds, teriyaki sauce & chipotle sauce.	
SUSHI SALMON AHUMADO	\$24.99
stuff with cheese, avocado, cucumber, top with smoked salmon, chipotle sauce & teriyaki sauce.	



Sushi Tampico



Sushi Passion



Sushi Salmon



Sushi Mar y Tierra

EATING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, SUCH AS POULTRY, SHELLFISH, OR EGGS, CAN INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS. CUSTOMERS SHOULD BE AWARE OF THE RISKS INVOLVED IN CONSUMING THESE FOODS. ALL ANIMAL PRODUCTS CONTAIN SOME LEVEL OF BACTERIA, AND CAN CAUSE SIDE EFFECTS, ESPECIALLY IF THE CONSUMER SUFFERS FROM CHRONIC OR ALLERGIC DISEASES. MARISCOS LA CEIBA IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY PROBLEM ARISING FROM FOOD ALLERGIES. THANKS FOR YOUR ATTENTION.

Antojitos

BIRRIA EN CALDO	\$16.99
BIRRIA CON ARROZ Y FRIJOLES	\$16.99
2 QUESABIRRIAS CON ARROZ Y FRIJOLES	\$16.99
QUESABIRRIA (1)	\$5.25
QUESADILLA DE HARINA CON BIRRIA	\$14.99
PIZZA BIRRIA	\$24.99
Fluor tortilla, cheese, birria, onion, cilantro and avocado with consome.	
ASADA FRIES	\$14.99
French fries, meet, sour cream, chesee & jalapeño	



Quesabirria

Burritos

SUPER BURRITO	\$12.99
Carne, arroz, frijoles, queso, lechuga, cebolla, cilantro, aguacate y salsa roja. Meat, Rice, Beans, Cheese, Lettuce, Onion, Cilantro, Avocado & Red Sauce	
BURRITO MOJADO	\$16.99
Salsa verde o roja. Green or Red Sauce	
REGULAR BURRITO	\$10.99
Carne, arroz, frijoles, cebolla, cilantro y salsa roja. Meat, Rice, Beans, Onion, Cilantro & Red Sauce	
BURRITO SUPER VEGETARIANO	\$10.99
Arroz, frijoles, lechuga, cebolla, cilantro, queso, aguacate y salsa. Rice, Beans, Lettuce, Onion, Cilantro, Cheese, Avocado & Sauce	



Burrito Mojado



Torta Cubana

Tortas

Meat your chioce, Mayonnaise, Jalapeno, Onion, Avocado, Tomatoe, Lettuce & Cheese	
ASADA • PASTOR • MILANESA DE RES O POLLO CHORIZO • JAMÓN • POLLO • LENGUA • SALCHICHA (Con papas fritas + \$4.00)	\$12.99
TORTAS CUBANAS	\$16.99
Breaded beef steak, chorizo, hotdog lines, ham, mozzarella cheese, tomato, avocado, jalapeño	



Taco Gobernador

Tacos

TACO GOBERNADOR (3)	\$18.99
Governator taco	
CRISPY TACO (Asada - Pollo) (3)	\$16.99
Arroz, frijoles y ensalada Rice, beans and salad	
SUPER TACO (1)	\$5.50
Hand made tortilla, chessee, guacamole, pico de gallo & chioce of meat.	
TACO SALAD (SHRIMP or CHIKEN or ASADA)	\$16.99



Taco Regular \$3.50

TACOS HAND MADE TORTILLA					
ASADA	PASTOR	POLLO	CHORIZO	TRIPA	LENGUA
\$3.75	\$3.75	\$3.75	\$3.75	\$5.25	\$5.25



Taco Salad



Crispy Taco



Taco HandMade Tortilla



Copa La Perrona
\$54.99



Copa Cevichera
\$39.99



Copa suprema de Mariscos
\$54.99



Copa La 701 \$44.99



Coco de Marisco
\$34.99



Copa Levanta Muerto
\$38.99



Camaron a La Plancha,
Al Ajo y Enchilado
\$84.99



Botana Mamalona \$94.99
Camaron curtido al limon,
Pulpo, Camaron cocido
y Ostiones



Camarones Mixtos
Cucaracha, Mariachis,
Empanizado, Al ajo y Diabla
Regular \$54.99 Grande \$94.99



Fruta Fresca de la temporada \$12.99



Aguachile Verde, Rojo o Negro \$ 24.99



Ceviche de camarón \$ 24.99
Ceviche de pescado \$ 18.99



Botana estilo La Ceiba \$ 34.99



Molcajete Frio
Camarones Cocidos, Crudos, Pulpo y Callo \$32.99



Botana Cucaracha \$ 22.99



Balazo Molcajete frio de Mariscos
Camarón Crudo, Cosido, Pulpo y Ostiones \$ 36.99



Botana Mejillones \$ 36.99



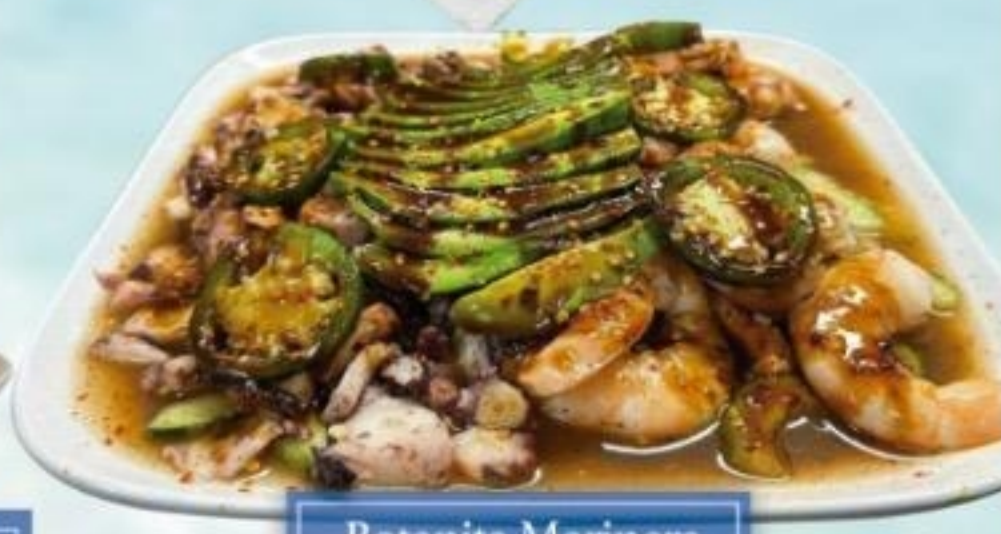
Piña Chorreada de Marisco Frios
Camarón curtido al limón, pulpo, camarón cocido \$34.99



Ostiones en su Concha
1/2 dz \$16.99 1 dz \$32.99
Ostiones Preparados
1/2 dz \$24.99 1 dz \$42.99



Shots de Ostiones
1/2 dz \$22.99 1 dz \$39.99



Botanita Marinera \$ 32.99

EATING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, SUCH AS POULTRY, SHELLFISH, OR EGGS, CAN INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS. CUSTOMERS SHOULD BE AWARE OF THE RISKS INVOLVED IN CONSUMING THESE FOODS. ALL ANIMAL PRODUCTS CONTAIN SOME LEVEL OF BACTERIA, AND CAN CAUSE SIDE EFFECTS, ESPECIALLY IF THE CONSUMER SUFFERS FROM CHRONIC OR ALLERGIC DISEASES. MARISCOS LA CEIBA IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY PROBLEM ARISING FROM FOOD ALLERGIES. THANKS FOR YOUR ATTENTION.



Copa La Perrona
\$54.99



Copa Cevichera
\$39.99



Copa suprema de Mariscos
\$54.99



Copa La 701 \$44.99



Coco de Marisco
\$34.99



Copa Levanta Muerto
\$38.99



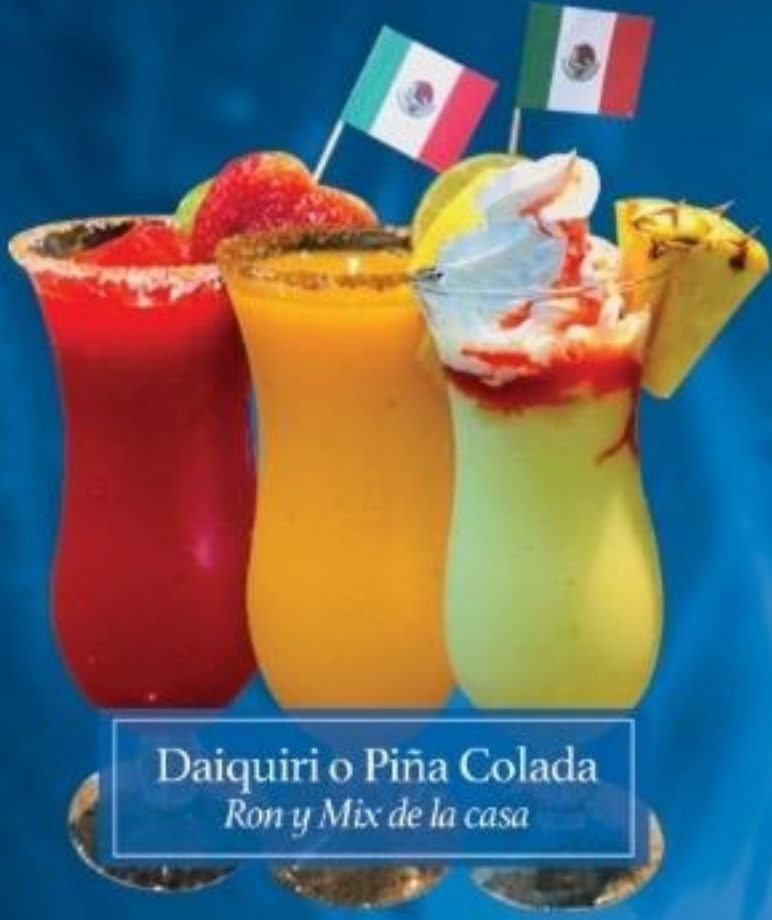
Camaron a La Plancha,
Al Ajo y Enchilado
\$84.99



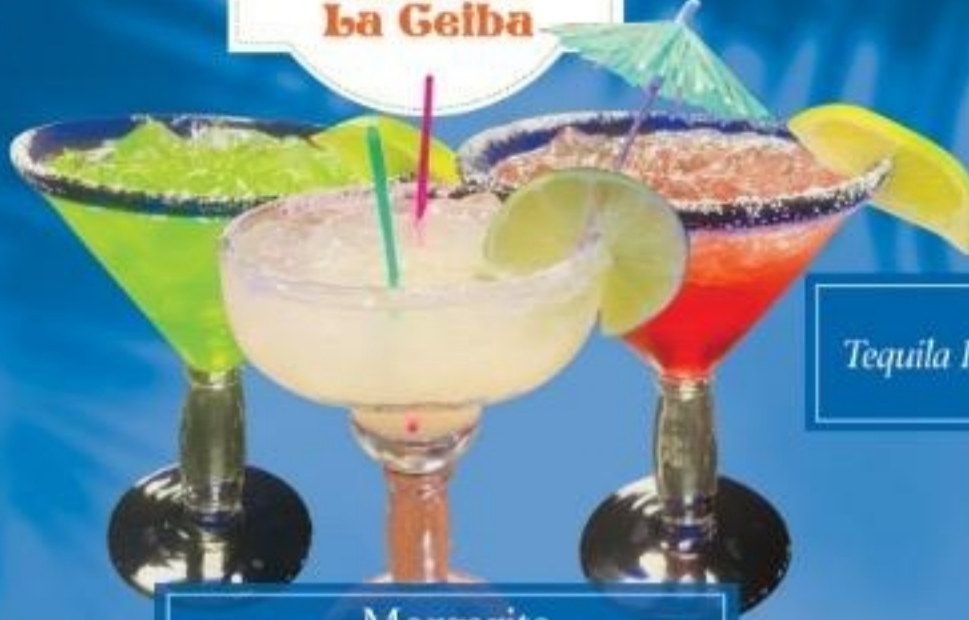
Botana Mamalona \$94.99
Camaron curtido al limon,
Pulpo, Camaron cocido
y Ostiones



Camarones Mixtos
Cucaracha, Mariachis,
Empanizado, Al ajo y Diabla
Regular \$54.99 Grande \$94.99



Daiquiri o Piña Colada
Ron y Mix de la casa



Margarita
Mix Margarita Hornitos, Limón o Fresa o Granada o Mango



Vampiro
Tequila Hornitos, Viuda de Sánchez, Squirt y Limón

Sunrise
Tequila Hornitos, Jugo de naranja y Granadina



Cantarito
Tequila Hornito, Squirt, Jugo de Naranja y limón

Sex on the Beach
Vodka, Jugo de Naranja, Peach, Granadina.



Super Michelada Caguama
Clamato Preparado, Camarones y Caguama



Paloma
Tequila Hornitos, Squirt y Limón

Caribbean Blue
Ron, Vodka, Tequila, Gin, Sprite y Blue Curacao



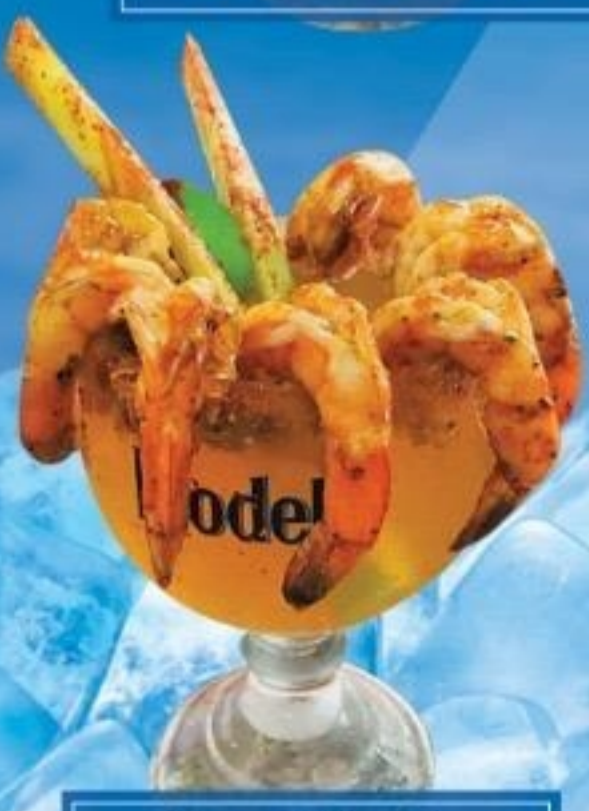
Margarito
Mix Margarita, Cerveza y Limón



Super Michelada
Clamato Preparado, Camarones y Cerveza



Michelada Regular
Clamato Preparado y Cerveza



Super Chavela
Limón, Camarones y Cerveza



Chelada Especial
Clamato Preparado, Camarones, Ostiones y Cerveza



Chavela
Cerveza y Limón

Appetizers



TEQUILA shots

- Don Julio 70 \$20.00
- Don Julio Reposado \$17.00
- Don Julio Blanco \$15.00
- Don Julio Añejo \$17.00
- Don Julio 1942 \$22.00
- Patrón Reposado \$15.00
- Blanco \$15.00
- 1800 Cristalino \$15.00
- 1800 Mexicano \$20.00
- Herradura \$15.00
- Cazadores \$15.00
- Centenario \$15.00
- Hornitos \$10.00
- Milagro \$16.00
- Corralejo \$15.00
- Jimador \$10.00
- Jose Cuervo \$12.00
- Clase Azul \$30.00



NO ALCOHOL WILL BE SERVED TO CLIENTS UNDER 21 YEARS OF AGE



- VODKA
Smirnoff
Absolut
Sky
Grey goose
Tito's

WHISKEY

- Johnie Walker
- Jack Daniel's
- Crown Royal
- Buchanan's 12
- Buchanan's 18



COGNAC

- Martel
- Cordon Blue
- Hennessy
- Grand Marnier
- Coorvoisier





Mojito Tradicional: White Rum, Ice, Sugar, Fresh Lime juice, Fresh Mint leaves and Club Soda \$13.99

Mojito Fresa: White Rum, Ice, Sugar, Fresh Lime Juice, Fresh Mint leaves and Strawberry \$13.99

Mojito Piña: White Rum, Ice, Sugar, Fresh Lime Juice, Fresh Mint leaves and Pineapple Juice \$13.99

Pink Paloma: White Tequila Don Julio, Fresh Lime Juice, Squirt, Peach Schnapps, Grape Fruit. \$13.99

Lucas Drink: Tequila, Ginger, Beer, Menta, pulpa de Tamarindo, Peach \$14.99

Moscow Mule: Vodka, Fresh Lime Juice, and Ginger \$12.99



Blue Hawaiian: Vodka, Malibu, Coconut, Blue Curacao, Pineapple Juice and Sweet & Sour \$13.75

Mango Chelada: Beer Corona o Modelo, Chamoy, Tomato Cocktail, & Mango Pure Mix \$15.99

Bebidas y jugos

Beverages and juices

Soda de lata (Soda Can)	\$3.50
Sodas Mexicanas	\$4.50
Coca Cola Mexicana (Mexican Coke 1/2 Lt)	\$5.50
Café	\$4.00
Aguas Frescas	\$4.50
Jugo de naranja	\$6.00
Mineral Preparada	\$9.99
Sangria preparada	\$9.99
Sangria Especial	\$15.99

