



ERIZO[®]

ESPAÑOL

GRUPO
ANDERSON'S[®]
EST. 1963

MARISCOS ESTILO TIJUANA

Con el sabor y estilo de Tijuana surge en Cancún un espacio casual, cómodo y divertido en donde podrás disfrutar la cerveza artesanal mexicana, nuestra exquisita coctelería y degustar los mejores vinos acompañados de excelentes mariscos en el corazón de la Riviera Maya



PLATINUM

PRIMER TIEMPO

~~~~~ A ELEGIR ~~~~~

### GUACAMOLE

### TOSTADA DE ATÚN\*

Ponzu, crema de habanero, cebolla morada, tomate, pepino, cilantro, aguacate y cebolla cambrey deshidratada

### TACO TIJUANERO

Pulpo a las brasas, camarón enchilado, cecina de res, frijoles, queso, aguacate y pico de gallo

## SEGUNDO TIEMPO

~~~~~ A ELEGIR ~~~~~

FILETE DE PESCADO 200 g

Preparaciones:

- **Empanizado:** Con verduras asadas y tzatziki
- **A la plancha:** Con arroz y vegetales asados
- **Al ajillo:** Asado con chips de ajo y chile guajillo frito. Con arroz y chayote asado
- **Zarandeado:** Asado con salsa cremosa de la casa. Con cebollas cambrey asadas

CAMARONES ENTEROS

Preparaciones:

- **Al mezquite:** Con limón amarillo
- **A la diablo:** Acompañados con arroz al vapor
- **Al ajillo:** A la parrilla. Con arroz primavera, vegetales y ensalada de la casa
- **Zarandeados:** A la parrilla. Con arroz primavera, vegetales y ensalada de la casa

SALMÓN AL GRILL EN SALSA MORITA 200 g

Con puré de plátano macho y verduras asadas

PECHUGA DE POLLO AL LADRILLO 250 g

Papas cambrey selladas en aceite de oliva con romero y ajo

TERCER TIEMPO

~~~~~ A ELEGIR ~~~~~

### PAN DE ELOTE

### PIE DE LIMÓN

**\$650 MXN**

PRECIO POR PERSONA



# BLACK\*

## PRIMER TIEMPO

~~~~~ A ELEGIR ~~~~~

CARPACCIO MAR Y TIERRA*

100 g

Láminas de salami de pulpo, láminas de filete de res, nopales curados en sal, aderezo de chiltepín y cebolla encurtida

CÓCTEL ESTILO TIJUANA MIXTO 120 g

Con salsa especial, salsa mexicana, aguacate y jugo de mariscos

OSTIONES:

- **KUMAMOTO** 6 pzas
- **KUMIAI** 6 pzas
- **GRANJA** 6 pzas

SEGUNDO TIEMPO

~~~~~ A ELEGIR ~~~~~

### PULPO 250g

Preparaciones:

- **Al hierro:** Cacahuete, chile de árbol, mantequilla de ponzu y cilantro. Con arroz al vapor
- **Al mezquite:** Con caldo de camarón y guacamole

### CAMARONES ENTEROS 400g 🌶️

Preparaciones:

- **Al mezquite:** Con limón amarillo
- **A la diablo:** Acompañados con arroz al vapor
- **Al ajillo:** A la parrilla. Con arroz primavera, vegetales y ensalada de la casa
- **Zarandeados:** A la parrilla. Con arroz primavera, vegetales y ensalada de la casa

### LOBINA EN ADOBO DE CHILE MIXE 200 g 🌶️

Sobre cama de esquites con camarón

### PECHUGA DE POLLO AL LADRILLO 250 g

Papas cambray selladas en aceite de oliva con romero y ajo

## TERGER TIEMPO

~~~~~ A ELEGIR ~~~~~

FLAN

PIE DE LIMÓN

\$1,000 MXN

PRECIO POR PERSONA



BARRA LIBRE

REGULAR

\$600

PRECIO POR PERSONA
(\$300 MXN HORA ADICIONAL)

RON: Bacardí blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced

VODKA: Absolut Azul, Smirnoff, Smirnoff Tamarindo 1X

MEZCAL: Unión, 400 Conejos Espadín Joven

TEQUILA: Cuervo Tradicional Reposado, Cuervo Tradicional Plata

WHISKY: JW Red Label, Jack Daniel's

GINEBRA: Tanqueray, Beefeater

LICOR: Baileys

BRANDY: Torres 10

CERVEZA: Nacional e Internacional

COCTELERÍA: Mixología de la Casa

NO INCLUYE: Vino, agua embotellada o bebidas energizantes



BARRA LIBRE

PREMIUM

\$850

PRECIO POR PERSONA
(\$425 MXN HORA ADICIONAL)

RON: Bacardí Blanco, Matusalem Platino, Matusalem Clásico, Captain Morgan Spiced, Appleton Signature Blend, Havana Club 7, Zacapa Ambar 12

VODKA: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo 1X, Absolut Azul, Stolichnaya, Ketel One Original

MEZCAL: Unión, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Espadín Reposado, Amarás Joven

TEQUILA: Don Julio Blanco, Maestro Dobel Diamante, Cuervo Tradicional Reposado, Cuervo Tradicional Plata, 1800 Blanco, Herradura Reposado

WHISKY: Buchanan's 12, Jack Daniel's, JW Black Label, JW Red Label, Bushmills Black Bush

GINEBRA: Tanqueray, Bombay Sapphire, Hendrick's, Boodles London Dry, Beefeater

LICOR: Baileys

BRANDY: Torres 10

CERVEZA: Nacional e Internacional

COCTELERÍA: Mixología de la Casa

NO INCLUYE: Vino, agua embotellada o bebidas energizantes

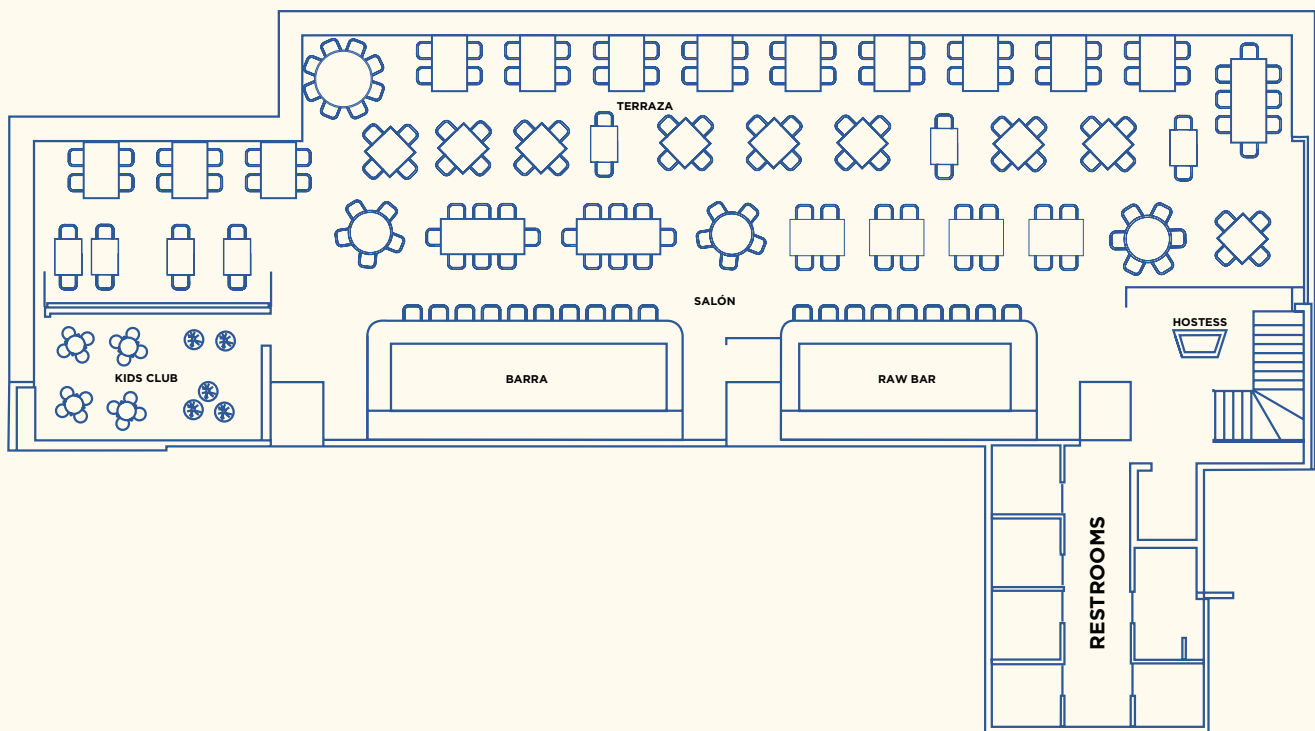




UBICACIÓN



CAPACIDAD



TOTAL:
220 personas

VENTAS Y GRUPOS



ventas@andermail.com

(998) 840 7183/84

DIRECTOR DE VENTAS



Juan Carlos Garza

juancarlos.garza@grupoandersons.com

(55) 1841 8016

ORGULLOSO MIEMBRO

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

EL PORTEÑO

TTOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK'

CAO

EL BOND AZUL

LA VICENTA

IRROOF

Caballito

Señor Pige

MANTELA

FreeD

Nicoletta

ERIZO