

COMO ESTAR EN EL MAR



MARISCADA SAVE



ENTREMESES

COCTEL SAVE ESPECIAL



Camarón grande para pelar

Callo de Hacha

Orden
250 gr

Ceviche de Robalo

Trozos de robalo fresco, preparado con jitomate, cebolla morada, jugo de tomate, cilantro y coronado con aguacate

Molcajete Guasaveño

350 gr
Callo de hacha, callo de lobina, camarones ahogados, camarón natural, pulpo, caracol y callo de almeja



Atún relleno de kanikama

Atún fresco relleno de Kanikama, aguacate, pepino, cebolla, un toque de habanero y mayonesa, bañados en salsa de anguila

Mariscada Save

490 gr
Callo de hacha, camarón natural, pulpo y camarón aguachile verde y rojo

Tenazas de jaiba natural

Natural, brasas o mojo de ajo

COCTELES

Coctel Save Especial

Callo de hacha, callo de lobina, camarones ahogados, camarón natural, pulpo, ostión, caracol y callo de almeja

MEDIANO | GRANDE

Coctel

MEDIANO | GRANDE

Pulpo
Camarón

Torre de Mariscos

Camarón cocido, pulpo, camarón ahogado y ceviche de pescado, bañada en salsa especial de chiltepín

Almeja natural o en ceviche

Ostiones en su concha

6 piezas
12 piezas

Carpaccio de atún o salmón

Chiles Torito

Chiles güeros rellenos de machaca de camarón o marlin bañados en salsas negras

Shot de Ostión

De aguachile verde, rojo o negro

TOSTADAS Y CEVICHES



TOSTADA /CEVICHE

Callo de Hacha

Pescado

Camarón

Camarón Cocido

Campechana

Pescado curtido en limón, camarón y pulpo cocido

Save Peruano

Callo de hacha, camarón y pescado en salsa cremosa de jalapeño

Save Especial

Clamato, cebolla, pepino y chile de árbol

Tropical

Camarón cocido, mango, fresa y un toque de sabor agridulce

Primavera

Camarón curtido en limón, cebolla, cilantro, pepino y un toque de habanero

Tostada Mixta

Camarón cocido y láminas de atún sellado sobre una cama de champiñones, tocino y chiles salteados con salsa mexicana. Decorado con aguacate, ajonjolí negro y cebolla frita.

Aguachile

Verde, rojo, tatemado, chile de árbol, jalapeño habanero, camarón seco y mango maracuyá

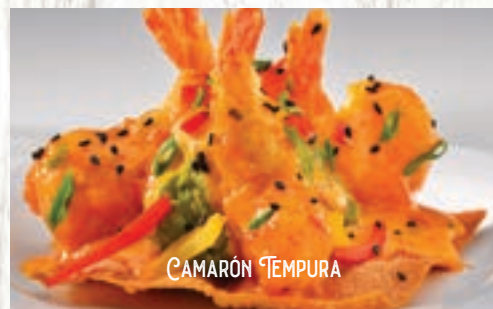
Extra de Tostitos

Los alimentos crudos, poco cocinados o a base de huevo crudo se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica.

TOSTADA

Camarón Tempura

Montados sobre tostadita crocante en cama de aguacate con aderezo oriental



Marlin

Jaiba Natural

Jaiba Premium

Casaleña Especial

Pulpa de jaiba, camarón, pulpo, callo de almeja, callo de hacha y caracol

Crocante de Atún

con vinagreta de aceite de ajonjolí, aguacate y cebolla curtida

Atún o Salmón Cítricos

Atún o salmón fresco importado en salsa de cítricos coronado con poro frito y mayonesa

PARA COMPARTIR

Cuarteto de Ceviches

Cuarteto de Aguachiles



VARIEDADES DEL TACO

Pescado capeado

Camarón Capeado

Salmón

Frito en cama de guacamole con toque de salsa Gus

Marlín

Machaca de marlín con queso a las brasas o plancha

Pulpo Campeche

Pulpo guisado a la plancha, con salsa de ostión, cebolla, chipotle y salsa de soya

Pulpo Premium

Pulpo brasas con queso dorado y champiñones al ajillo

Volcán Mar y Tierra

Rib Eye y camarón montados en tortilla doradita con queso con salsa verde y aguacate

Taco de Carne Asada

Sirloin asado al carbón, con salsa martajada y salsa de guacamole

Taco Camarón Zarandeado

Jugosos camarones zarandeados con nuestro adobo de la casa, servidos en tortillas de harina con costra de queso y cebolla guisada. Acompañados de aderezo de chipotle.



Aguachile Verde

Taco dorado de chicharrón de la Ramos, sobre una cama de aguachile verde coronado con camarón curtido, cebolla y aguacate

Taco Mochomito Don Manuel

Machaca de camarón o pescado Mochomito, montada sobre una costra de queso, aguacate y aderezo chipotle

Gober

Machaca de camarón con queso a la plancha

Gober 300

Machaca de camarón con queso adobado a las brasas acompañado de salsa chipotle

Mexicano

Camarón, pulpo o pescado en tortilla de harina con aderezos y salsa mexicana

Empanada Save

De camarón, marlin o pulpo con queso acompañada de ensalada americana

Calamar al Chiltepín 5pz

Crujiente calamar salteado con aceite de ajonjolí y un toque de chiltepín

Chilitaco

En tortilla de harina relleno de camarón o marlin con queso y envuelto en tocino

CHILI TACO



TACO GOBER 300



VARIEDADES DEL SAVE



TUÉTANOS CON MARISCOS A LAS BRASAS

Chicharrón de Pescado

Chicharrón de Camarón

Tuétanos con mariscos a las brasas

Camarón y pulpo zarandeado montados sobre tuétanos a las brasas, coronado con rábano fresco, cilantro y aderezo de aguacate

Atún Cítrico

Medallón a las brasas o sellado en salsa cremosa cítrica

Salmón Cítrico

Medallón a las brasas o sellado en salsa cremosa cítrica

Chicharrón Tri

Pescado, camarón y calamar

Ostiones Rockefeller (8 piezas)

\$388



ENSALADAS

Ensalada Michelle

Mezcla de lechugas, tomate cherry, piña, pera al vino tinto, arándanos, queso de cabra, vinagreta, parmesano y aderezo

Ensalada Michelle Especial

Pollo, pescado, res o camarón

SOPAS Y CREMAS



Leche de Tigre

Consomé de camarón picado, cebolla y pepino

Leche de Tigre Santa Julia

Consomé con camarón, pulpo, caracol, cebolla, pepino y cilantro

Sopa Marinera del 7

Camarón, pulpo, ostión, jaiba, callo de almeja, caracol y pescado

Sopa de pescado

Sopa de camarón

Crema de Brócoli o Crema de Elote

Crema de camarón, almeja, ostión, salmón o jaiba

PASTAS Y PIZZAS



Fettuccine de camarón o pulpo

En salsa Alfredo, chipotle con champiñón o chile poblano

Pizza Gober

Cebolla morada, chile anaheim, mojo de ajo, camarón cocido, salsa de tomate y queso

Pizza Brasas

Queso, salsa de tomate, camarón y pulpo a las brasas

Pizza Pelancha

Salsa de tomate, cebolla morada, camarón cocido, tocino, portobello, champiñones, espinacas y queso

Pizza Margarita

Cebolla morada, salsa de tomate, mojo de ajo, tomate en rodajas, queso y albahaca

FILETE AL PISTACHE



RECOMENDACIONES



ARROZ CON MARISCOS

Camarones Almendrados

Costra de almendras rellena de philadelphia con dúo de salsas oriental y almendras



Filete al pistache

Filete de pescado horneado en salsa cremosa de pistache coronado con camarones plancha acompañado de puré y verduras

Atún dos gotas de agua

Medallón a las brasas o sellado, gratinado, bañado en salsa de vino blanco y ajo

Arroz con mariscos

Camarón y pulpo sellados a la plancha, montados sobre arroz con champiñón y espárrago

Fish & chips

Crujientes trozos de pargo capeado servidos con papas a la francesa y aderezo tipo tártara con toques de cebollín y cilantro. Acompañado de limón amarillo.

Salmón Frutos Secos

Filete de salmón horneado, cubierto con una capa de queso Philadelphia y costra de arándanos almendras y salsa macha. Servido con espárragos y portobellos al horno.

Filete de Robalo

Filete de robalo a la plancha, brasas o al gusto

Lonja a las brasas





CAMARONES A LAS BRASAS

Lonja a las brasas
350 gr

Lonja Pelancha Michelle
250 gr

A las brasas bañada en salsa cremosa con tocino, espinaca y champiñón

Filete a las brasas
250 gr

Camarones con cabeza a las brasas
300 gr
Orden

Pulpo a las brasas
250 gr

Ostiones a las brasas
8 piezas

Ostiones Dragón Pelancha
8 piezas

Ostiones zarandeados bañados con una crema especial de tocino, espinaca y champiñón, con un toque de habanero

Volcán marino
450 gr

Lonja a las brasas con banderillas de camarón en salsa de ajo

Langostinos
Especial a las brasas
700 gr

Huachinango, Pargo o Robalo
a las brasas o frito por kg

Totoaba o Kampachi
Zarandeada o frita
Por kg

Salmón a las brasas o plancha
290 gr
En salsa de mango, tamarindo o mantequilla

Cola Langosta Termidor o Puerto Nuevo
Por kg

PARA COMPARTIR

Camarones con cabeza a las brasas

1/2 Kg.
\$592

1 Kg.
\$1,109

*Pregunta por nuestra promoción.

FILETE AÍDA



FILETES DE PESCADO

ESTILO SAVE



FILETE OLIVIA

Filete Rey

280 gr

Horneado con relleno de tocino, champiñón y camarón al gratín con un toque de picante

Filete Aída

250 gr

A la plancha con tocino y camarón al gratín

Filete Tamazula

280 gr

Relleno de camarón, pulpo, queso philadelphia y salsa bechamel al gratín

Filete Empapelado (350 gr)

Filete al vapor con camarón, pulpo y vegetales

Filete Olivia

280 gr

Relleno de camarón, philadelphia, champiñón y espinacas en salsa bechamel al gratín

Filete de Pescado

250 gr

(Mojo o Plancha)

Filete a la Diabla

250 gr

Filete Caribeño

280 gr

Horneado al gratín, relleno de camarón, pulpo y marlín

Filete Empanizado

250 gr

Filete Tres Ilusiones

340 gr

Relleno de camarón, espinaca, champiñones, nuez y philadelphia, bañado con salsa de tres quesos

CAMARONES PHILADELPHIA



CAMARONES ESTILO SAVE

Camarones Save

Capeados en aderezo oriental con un toque de picante

Camarones Philadelphia

Rellenos de queso philadelphia empanizados con coco y ajonjolí acompañados con salsa de mango

Camarones Pelancha

Con tocino, cebolla, champiñones y espinacas a la crema

Camarones Puerto Rico

Empanizados con coco en salsa de mango



Camarones Danny

A la crema con chile poblano horneados al gratín

Camarones Enchipotlados

Horneados al gratín con salsa de chile guajillo, chipotle y champiñón



Camarones Plancha o Mojo de Ajo

Camarones Diabla

Camarones Guanajuato

Relleno de queso envuelto en tocino

Camarones Rellenos

Relleno de marlín y queso, envuelto en tocino

Camarones Empanizados

Camarones Ajillo

PULPO ESTILO SAVE

Pulpo Rey Loco

Guisado con marlín ahumado,
camarón y salsa soya, chile chipotle
y de árbol

Pulpo a la Diabla

Pulpo al Mojo o Mantequilla



PULPO REY LOCO

CORTES FINOS

Picaña 350 gr

Rib Eye 350 gr

Chicharrón de Rib Eye 350 gr

Molcajete Mar y Tierra

Arrachera 350 gr

Hamburguesa de Rib Eye

Orden de arroz

Orden de frijoles

Orden de aguacate

Orden de guacamole

Pan con ajo (4pz)

Puré de papa

Papas fritas

Papas Gajo

Papa Save famosa

Ensalada fresca

Ensalada americana