



¡PÁSELE,  
BIENVENIDO@!

MENÚ

**+ AL +  
CENTRO**

**+PAPAS BRAVAS**

Mezcla de papas cambray y galeana a la mantequilla con cítricos, chile de árbol y perejil.....\$130

**+CAMARONES ZARANDEADOS**

Camarones azules gigantes zarandeados a la parrilla, con aderezo chipotle, perejil y limón amarillo tatemado.....\$450

**+OSTIONES EN SU CONCHA**

Media docena de ostiones frescos de Sinaloa..\$250

**+ OSTIONES AL GRILL CON TUÉTANO**

Media docena de ostiones de Sinaloa con salsa zarandeada y tuétano al grill.....\$285

**• CRUDO •  
Bar**

**+ TIRADITO DE ATÚN**

Lajas de atún crudo importado encurtidos en cítricos con pepino, pimientos, micro greens y serrano.....\$250

**+ AGUACHILE VERDE**

Camarón crudo fresco y grande, encurtido en salsa a base de serrano, cilantro y limón, acompañado de cebolla morada, pepino, aguacate, queso panela y tomate cherry...\$220



**+ AGUACHILE ROJO**

Camarón crudo, fresco y grande encurtido en salsa roja a base de chile de árbol, con cebolla morada, pepino, aguacate, queso panela y un toque de chiltepín.....\$220

**+ AGUACHILE NEGRO**

Camarón crudo, fresco y grande encurtido en nuestra salsa de influencia Maya a base de recado negro y cítricos, con cebolla morada, pepino, aguacate, cilantro, rodajas de serrano y aguacate.....\$220

**+CEVICHE PONZU**

Atún crudo importado encurtido en ponzu de la casa, con cebolla morada, cilantro, pepino, edamames, ajonjolí negro y micro greens.....\$250

**+CEVICHE CLÁSICO**

El tradicional siempre fresco camarón o mahi mahi, con jugo de limón, tomate, cebolla morada, cilantro y aguacate.

Camarón: \$220

Mahi Mahi: \$240

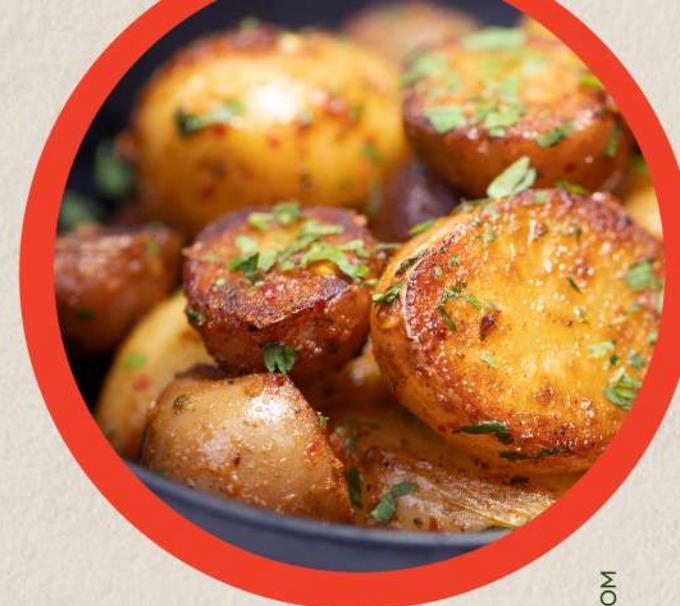
**+CEVICHE PERUANO**

Mahi mahi crudo encurtidos en leche de tigre, cilantro, cebolla morada, morrón rojo, elote amarillo y rodajas de serrano.....\$240

\*Incluyen tostadas a parte.  
(rinde aproximadamente 4-5 tostadas)\*

**TOSTADAS.**

Aguachile Verde de Camarón.....	\$75
Aguachile Rojo de Camarón.....	\$75
Aguachile Negro de Camarón.....	\$75
Ceviche Peruano de Mahi Mahi.....	\$80
Clásica de Camarón.....	\$75
Clásica de Mahi Mahi.....	\$80
Ponzu de Atún.....	\$80



**• COCTELES •**

**+COCTEL DE LA CASA**

Con la salsa coctelera de la casa fría, camarón cocido, pulpo o combinado, cebolla morada, cilantro, pepino, aguacate y un toque de caldo de camarón.

Camarón..... \$180

Pulpo..... \$180

Camarón y Pulpo..... \$180



**GAONERAS**

**+GAONERA DE AGUJA ANGUS**

Laja de aguja angus en tortilla de maíz, con cebolla a la plancha y cilantro.

Taco con tuétano..... \$140

Taco sin tuétano..... \$90

**+GAONERA DE CHICHARRÓN**

Laja de chicharrón en tortilla de maíz, con aderezo cremoso de aguacate cebolla y cilantro.

Taco..... \$60

**+GAONERA DE LOMO AL PASTOR**

Laja de lomo de cerdo al pastor en tortilla de maíz, con piña tatemada, cebolla encurtida y cilantro.

Taco..... \$60

**DON PIMBO**  
CEVICHE Y  
AGUACHILES

HOLA@DONPIMBO.COM

DONPIMBO.COM

@DONPIMBO

SÍGUENOS EN:



## CALDOS

### + CONSOMÉ DE CAMARÓN

Puro caldito de camarón especial para esos días difíciles con un toque de chile morita.

Taza escarchada.....	\$40
Bowl.....	\$80
Bowl con camarón.....	\$110

### + LECHE DE TIGRE

Pura leche de tigre con elote amarillo, chips de plátano, cebolla morada, morron rojo, rodajas de serrano y cilantro.

Taza.....	\$60
-----------	------

### + CLAM CHOWDER

Crema de almejas hecha desde cero con base de consomé de almejas, apio, cebolla, zanahoria, papa, cebollín, almejas y tocino.

Bowl.....	\$210
-----------	-------



### + QUESABIRRIA DE CAMARÓN

Camarón con tocino, guisado en nuestro consomé de camarón, queso asadero en tortilla de maíz y con un taza escarchada de consomé de camarón para chopear.

Orden de 3 y vaso de consomé.....	\$160
Quesabirria individual.....	\$60

### + PUL-PORK BELLY TACO

Tentáculo de pulpo zarandeado con pork belly en una cama de frijoles con chorizo en tortilla de maíz.

Taco.....	\$90
-----------	------

### + BURRITO DE MARLIN

Nuestro guiso de marlin con pimientos, poblano, en una cama de frijoles con chorizo, queso asadero artesanal, aguacate y aderezo chipotle, todo envuelto en una tortilla de harina de 30 cm.

Burrito.....	\$170
--------------	-------

### + EMPALME DE MARLIN

Nuestro guiso de marlin con pimientos, poblano, en una cama lleva frijoles con chorizo, queso asadero, todo en medio de 2 tortillas de maíz en salsa de chiles secos.

Empalme individual.....	\$100
-------------------------	-------



PORQUE QUEREMOS A NUESTRO PLANETA, TODOS NUESTROS PLATOS, CONTENEDORES, CUBIERTOS Y ACCESORIOS DESECHABLES SON COMPOSTABLES.



¡AQUÍ LE CURAMOS  
+  
Todos  
+  
SUS MALES!

**DON PIMBO**  
CEVICHES Y  
AGUACHILES