

EL FARALLÓN[®]

LA COCINA DEL MAR DE CORTÉS



COCINA DEL MAR

Los Mochis · Culiacán · Hermosillo





CAMARONES

- A la diablo** 210 gr 217
Con crema al vino blanco y chipotle.
- Al gratín con salsa poblana** 210 gr 223
Salsa de chile poblano, gratinados.
- Al vino blanco** 210 gr 227
Con perejil y finas hierbas.
- A la papa en salsa de mango** 270 gr 237
Rellenos de salmón, queso crema y aguacate envueltos en espiral de papa frita. Sobre espejo de salsa de mango.
- En salsa de jamaica** 210 gr 223
Salteados con mantequilla. Salsa dulce de jamaica y puré de papa.
- Camarones roca** 230 gr 227
Tempura con mayonesa spicy, cebollín y togarashi.
- Almendrado en salsa Tailandesa** 230 gr 241
Con crema de almendra y salsa tailandesa.
- Camarones Fuji** 230 gr 233
En tempura y rellenos de salmón, queso crema y aguacate, con salsa cremosa de togarashi y sriracha.
- En salsa de ostión** 220 gr 221
Con pimiento verde, cebolla, zanahoria y calabaza. Salsa de ostión y arroz blanco.
- Crujientes en salsa de cacahuete** 230 gr 233
Fritos con panko. Con fideo de arroz salteado con vegetales. Salsa de cacahuete.

En salsa coral 220 gr 231
Fritos en salsa de ostión y chiles peruanos. Salsa criolla.

Dulces 220 gr 237
Tempura con aderezo de naranja, nuez garapiñada, perlas de melón, cebollín y ajonjolí.

Camarones al tequila 220 gr 251
Con crema al vino blanco, mostaza, y cebollín, flameados con tequila.

PULPO

En salsa de 3 chiles 210 gr 291
Tentáculos crujientes, montados sobre una salsa de tres chiles. Con chicharrón, aguacate y cilantro.

Al mojo de ajo 210 gr 271
Con mantequilla, aceite de oliva y ajo finamente picado.

Empanizado 210 gr 271
Frito con pan molido.

En Mantequilla 210 gr 271
y rodajas de limón.

Pulpo norteño 210 gr 293
Con rodajas de papa, chilorio y salsa verde. Aderezo de chiles, tortillas de harina.

Enhierbado 210 gr 277
Marinado con aceite de oliva, hierbas y salsas negras. Acompañado de chiles de calabaza y puré de coliflor con

PASTAS

Fetuccine Chardonnay 350 gr 227

Con salmón, camarón, champiñón, espárrago y tomate cherry en salsa cremosa de tomate al vino blanco.

Espagueti con mariscos 350 gr 227

Con pulpo y camarón en salsa napolitana.

Fetuccine a la crema de chipotle 350 gr 221

Con camarón en salsa cremosa de queso con chipotle.

Fetuccine Primavera 350 gr 231

Con salmón, camarón, champiñón, pimientos y espárragos salteados en aceite de oliva y hierbas.

Fagottini 300 gr 231

Relleno de atún, aceituna y queso crema. Salsa cremosa de tomate y brandy.



LOS TRADICIONALES DE LA REGIÓN

	FILETE	CAMARÓN
Empanizados 240 gr Frito con pan molido	213	223
Rancheros 240 gr Con cebolla, tomate y chiles anaheim.	217	227
Al mojo de ajo 240 gr Con mantequilla, aceite de oliva y ajo finamente picado.	217	227
Relleno de queso 240 gr Albardados. A la plancha o a las brasas.	---	227
Zarandeado 240 gr Marinado con adobo de chile guajillo y especias. A las brasas.	227	237
Encebollado 240 gr Con cebolla a la mantequilla.	217	---
Choros 240 gr Trozos de pescado con salsa de cebolla, tomate y chile.	217	---
Chicharrones de Pescado 240 gr Trozos de pescado empanizado.	213	---
En salsa de chiltepín 240 gr Salsa de tomate y chiltepín silvestre.	221	233



Combinación a la plancha 240 gr 247
Pulpo, camarón y pescado con pimientos
cebolla y champiñón asados a la plancha.

Jurel estilo caguama 240 gr 251
Con aleta de atún, cocinado lentamente
con tomate, cebolla y chile jalapeño.
(sujeto a disponibilidad)

Estofado de pescado y aleta de Atún 240 gr 273
Con buche de pescado, cocinado
lentamente con tomate, cebolla y chile
jalapeño. (sujeto a disponibilidad)

Machacas

Con chile anaheim, tomate y cebolla.

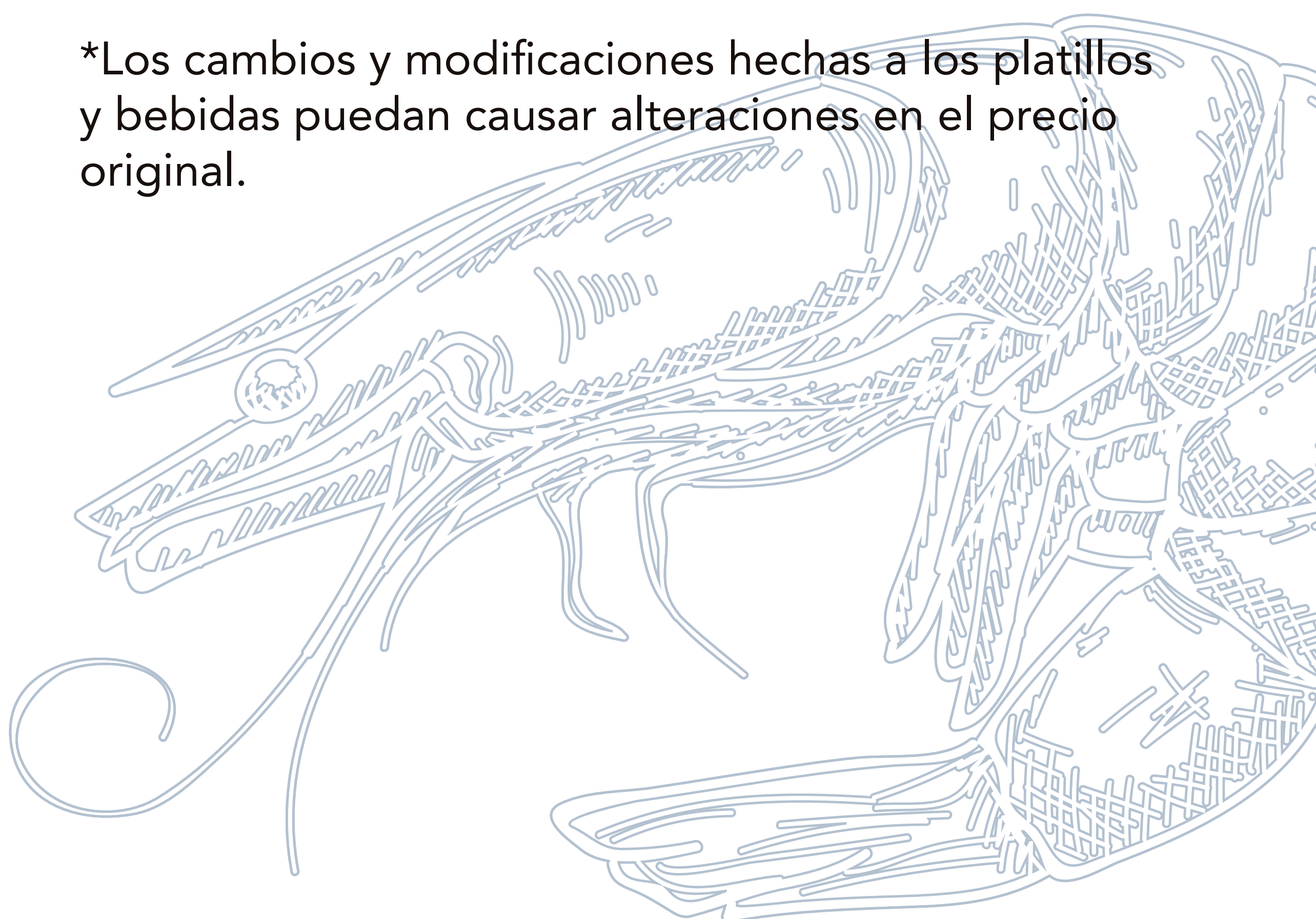
De Marlín 180 gr 181
De Pescado 180 gr 221
De Camarón 180 gr 233

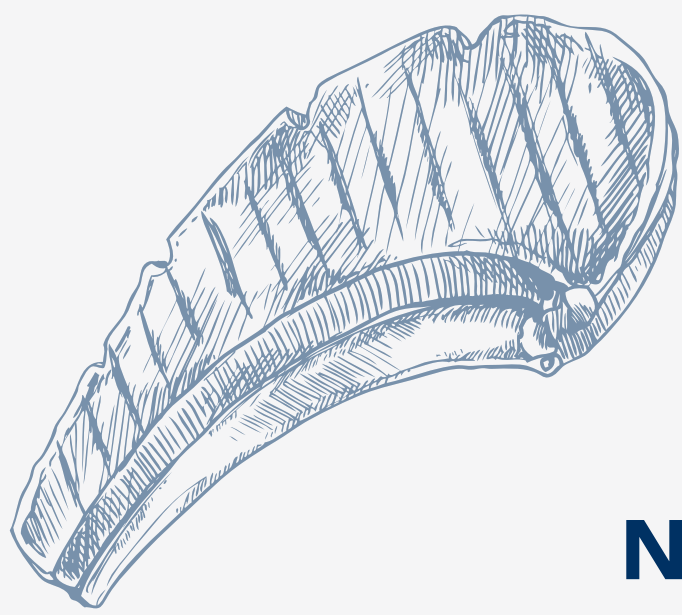
Chiles rellenos

Rellenos de machaca, con salsa de tomate y
plátano macho.

De Marlín 200 gr 181
De Jaiba 200 gr 297
De Camarón 200 gr 207

*Los cambios y modificaciones hechas a los platillos
y bebidas puedan causar alteraciones en el precio
original.





CORTES

Rib Eye

Choice (usda) 1.15/gr
Prime (usda) 1.65/gr

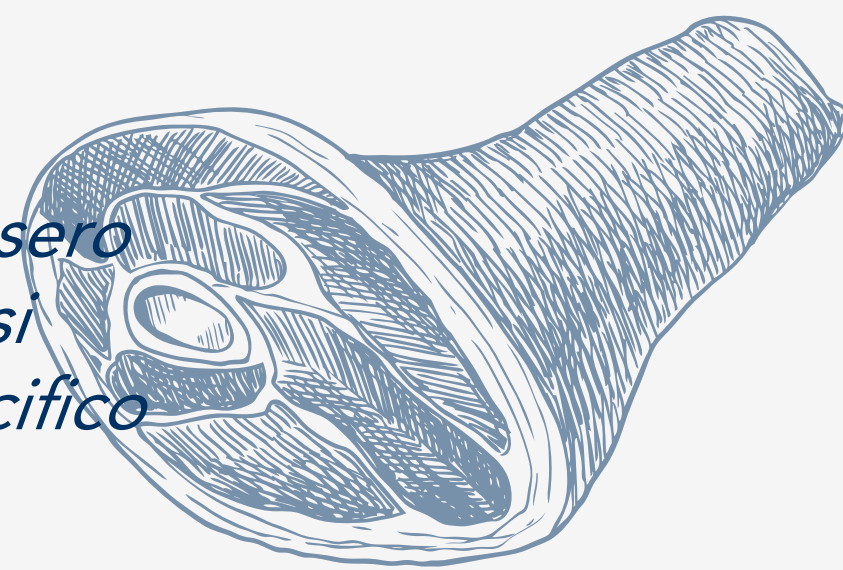


New York Prime 1.15/gr

Cabrería 300 gr 330



** Favor de indicarle a su mesero el termino de su corte y si prefiere algún método específico de preparación.*



SUSHIS

FARALLON ESPECIAL

191

Callo de hacha, queso crema y pepino por dentro. Envuelto con aguacate y coronado con Tampico. Masago y ajonjolí.

SONORA MAKI

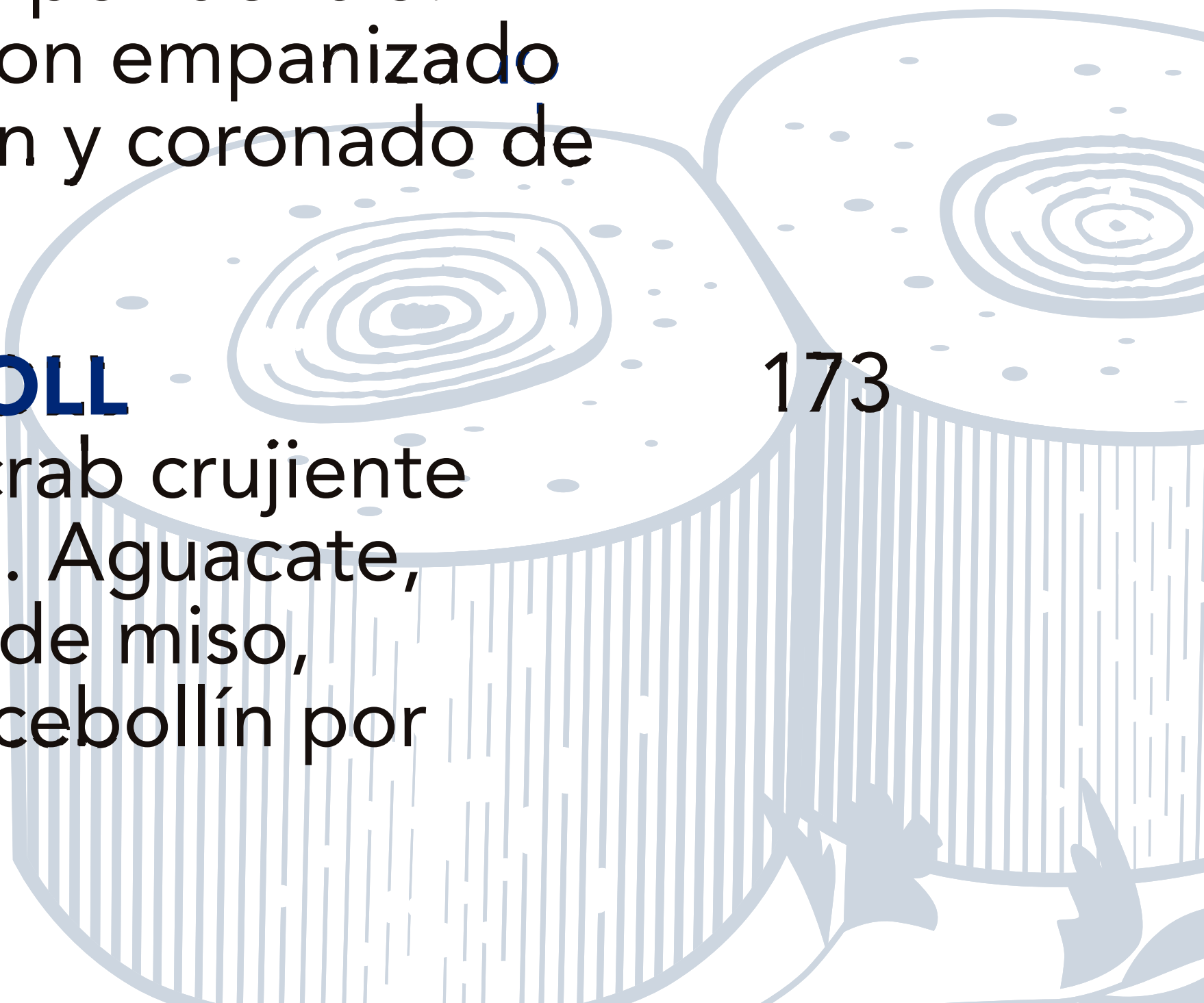
157

Cangrejo, queso crema y aguacate por dentro. Cubierto con empanizado de camarón y coronado de Tampico.

SPIDER ROLL

173

Soft shell crab crujiente por dentro. Aguacate, mayonesa de miso, chipotle y cebollín por fuera.



CRAB ROLL 157

Queso crema, pepino y aguacate por dentro. Cubierto con cangrejo tempura y coronado con salsa de anguila y ajonjolí.

COLORADO ROLL 151

Camarón, aguacate y pepino por dentro. Envuelto con queso crema, cangrejo y ajonjolí.

ROCK ROLL 187

Atún y pepino por dentro. Envuelto con aguacate y coronado con trozos de camarón roca y sriracha.

RENGO ROLL 161

Atún spicy, aguacate y pepino por dentro. Coco frito y salsa de tamarindo por fuera.

DOBLE TUNA 177

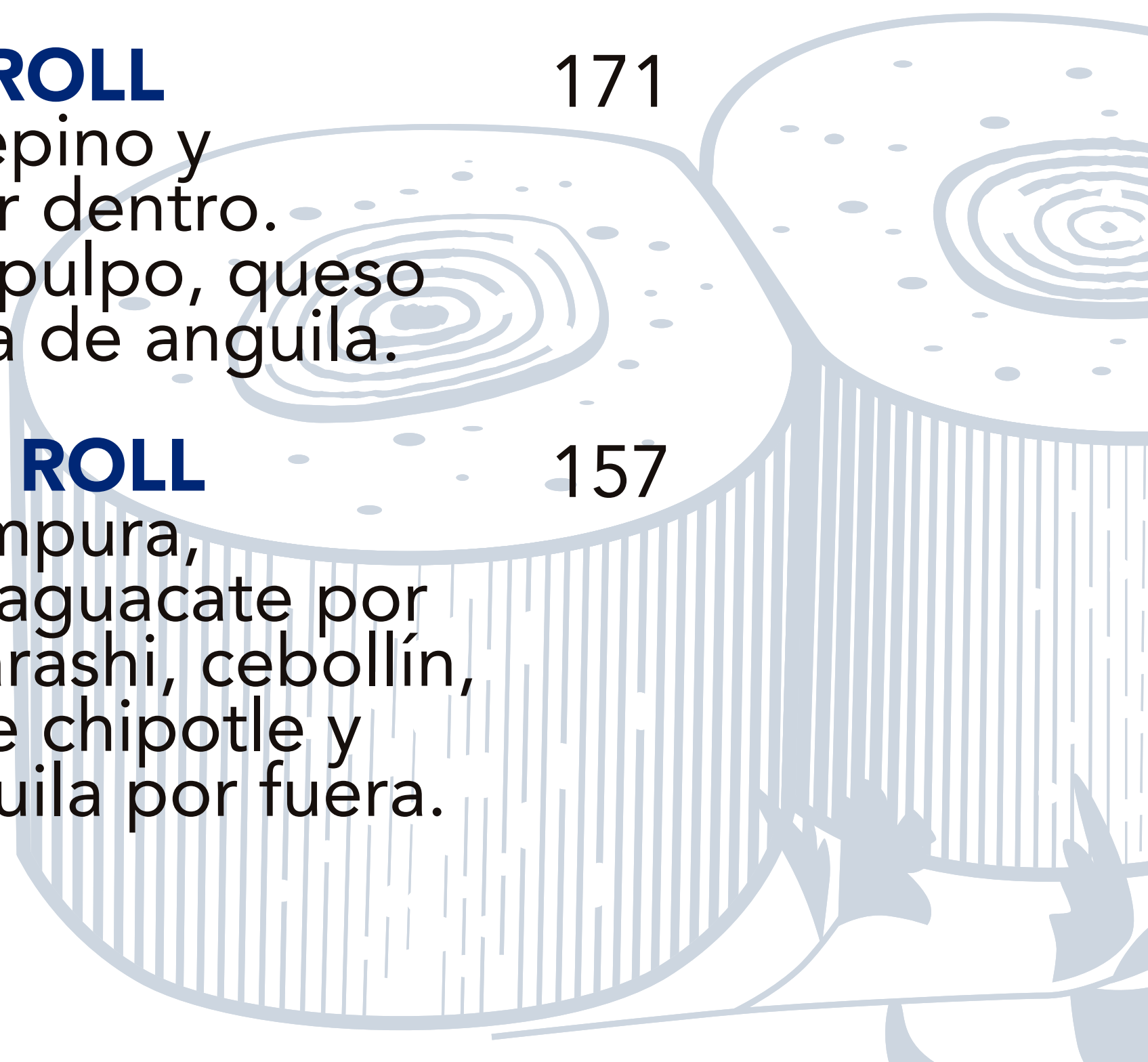
Aguacate, pepino y chile jalapeño toreado por dentro. Por fuera atún spicy y atún crujiente. Sracha y salsa de anguila.

GUAYMAS ROLL 171

Camarón, pepino y aguacate por dentro. Envuelto en pulpo, queso crema y salsa de anguila.

MAZATLAN ROLL 157

Camarón tempura, espárrago y aguacate por dentro. Togarashi, cebollín, mayonesa de chipotle y salsa de anguila por fuera.



MANGO ROLL 163

Camarón empanizado, pepino y queso crema por dentro. Cubierto de mango y aguacate.

CHEESE SPICY 173

Camarón, cangrejo y queso crema por dentro. Envuelto con queso crema y queso manchego gratinado. Coronado con aderezo spicy.

CURRY MAKI 167

Camarón empanizado por dentro. Cubierto con cebollín, condimento de salmón, gotas de curry y salsa de anguila.

TEKAMAKI 163

Salmón y robalo por dentro. Cubierto con atún y salsa ligera de wasabi, coronado de cebollín.

TOPOLOBAMPO ROLL 193

Camarón cocido, salmón, cangrejo, atún spicy y aguacate envuelto en pepino. Gotas de sriracha y salsa de anguila. (sin arroz)

BRAVO ROLL 171

Aguacate, pepino y atún por dentro. Calamar frito, mayonesa de ajonjolí, cebollín, ajonjolí mixto y salsa sinaloa por fuera.



LA TARRAYA 207

Callo, aguacate, pepino y cangrejo por dentro. Atún por fuera, coronado con callo spicy, camarón empanizado y salsa de anguila.

KANI ROLL 167

Atún, pepino, camarón empanizado por dentro. Kani spicy, camarón empanizado, aguacate, sriracha, salsa de anguila y ajonjolí por fuera.

POKE BOWL 230 gr 187

Cama de arroz con ponzu, camarón roca, manzana verde con aderezo de chiles, edamames, atún al ajonjolí y aguacate.

SUSHI BOWL 230 gr 173

Cama de arroz a vapor. Tártara de atún marinado en soya, jengibre y miel. Ajonjolí negro, aguacate, cebollín, aderezo de chipotle y alga nori.

Si desea que su rollo sea preparado con ingredientes a su gusto indíquesele a su mesero.

(Maki 10 pza.) 200gr



PARA ACOMPAÑAR

Arroz del Pescador 240 gr 167
Con camarón, pulpo, germen de soya, apio, pimientos y salsa soya. Estilo regional.

Arroz Yakimeshi 180 gr 167
El clásico japonés. Camarón, pulpo y calabaza, zanahoria y salsa de soya.

Combinación de vegetales a las brasas 280 gr 107

Champiñones al ajillo 180 gr 131

Espárragos con crema al vino blanco 80 gr 77

Guacamole 150 gr 73

*Los cambios y modificaciones hechas a los platillos y bebidas puedan causar alteraciones en el precio original.

ENTREMESES FRÍOS

Camarones en aguachile tradicional 110 gr 137
Ahogados en limón y nuestra mezcla de chiles. Rodajas de pepino y cebolla.

Ceviche al hinojo 130 gr 147
Con jícama, chile serrano, cebolla morada, hinojo y aceite de oliva.

Calamar relleno Tokio 120 gr 133
Relleno de ensalada de cangrejo y arroz con salsa de anguila y ajonjolí

Pescado ahogado corte sashimi
Ahogado en jugo de limón, cebollín, chile serrano, salsa soya y chiltepín.

Salmón	120 gr	167
Atún	120 gr	157
Pulpo	120 gr	181
Robalo	120 gr	157
Callo	120 gr	377

Ceviche al coco 150 gr 153
Ají amarillo y leche de coco. Cubos de aguacate, cebolla morada y chile caribe.

Atún togarashi 150 gr 172
Láminas de atún sellado con togarashi sobre salsa bandera con mango y leche de tigre oriental.

Ceviche verde 150 gr 161
De pescado con aguacate, chile jalapeño tatemado, chile serrano, cilantro, aceite de oliva y jugo de limón.

Ceviche latino 150 gr 153
Atún, ají amarillo, rocoto, puré de aguacate y arroz inflado. Pepino y cebollín. Reducción de soya.

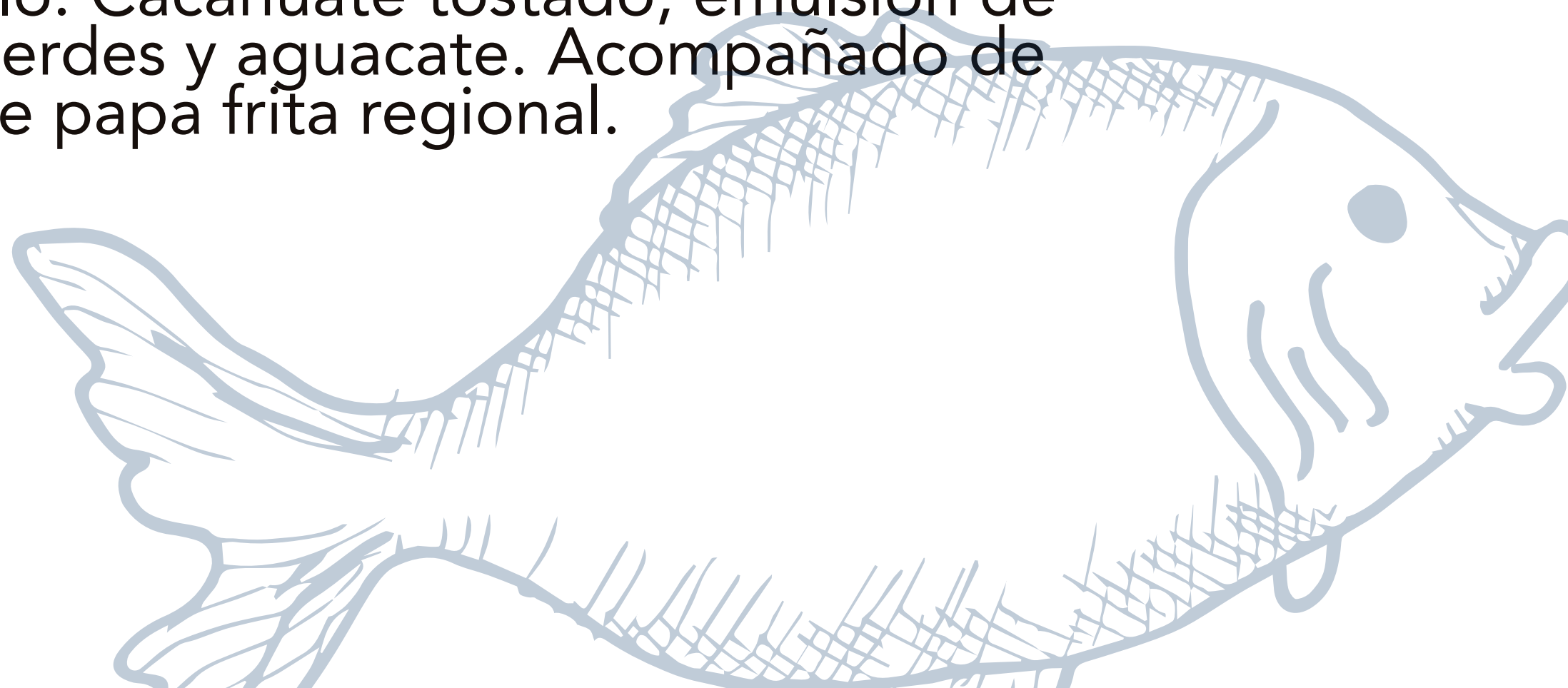
Carpaccio 130 gr 181
de Robalo, Atún o Salmón
Cubierto con láminas de queso parmesano, rodajas de tomate, hierbabuena y vinagreta balsámica.

Sashimi al cilantro 100 gr 131
Corte fino de pescado sobre espejo de salsa de cilantro y vinagreta de ajonjolí y soya. Láminas de aguacate.

Tiradito Salmón y Atún 140 gr 167
Salmón y atún con vinagreta de jengibre y cilantro. Aros de calamar crujiente y aguacate.

Bubu Arare 100 gr 134
Láminas de atún con vinagreta de cebolla morada y aceite de uva, arroz inflado, cilantro y chile serrano.

Ceviche de atún y pulpo 150 gr 178
Con vinagreta de chiles peruanos y piloncillo. Cacahuete tostado, emulsión de chiles verdes y aguacate. Acompañado de chips de papa frita regional.



- Tártara de salmón** 140 gr 167
Con vinagreta de wasabi, alcaparras y cebolla morada.
- Salmón en salsa de cítricos** 100 gr 131
Corte fino de salmón con puré de ajo, jengibre y cebollín. Sellado con aceite de ajonjolí.
- Maguro jalapeño** 150 gr 157
Atún marinado en salsa de jengibre y soya, alga nori, chiles asados y ajonjolí.
- Tostadas de atún** 100 gr (2 piezas) 97
Con aderezo de chipotle, aguacate y poro crujiente.
- Tostadas de atún alegría** 120 gr (2 piezas) 137
con mayonesa acevichada, emulsión de ají amarillo, cebolla morada, aguacate y leche de tigre oriental. Sobre wonton crujiente.
- Ceviche Peruano** 150 gr 167
Con camote, cebolla morada, cilantro y cancha andina. Emulsión de ají amarillo y rocoto.
- Sashimi serranito** 100 gr 127
Corte fino de pescado con vinagreta de ajonjolí y láminas de chile serrano.
- Aguachile verde de camarón** 140 gr 167
ahogados en aguachile de chiles verdes, cilantro y limón.
- Ceviche thai** 150 gr 167
de salmón y atún con leche de coco, hierbabuena, poro frito y jalapeño. Hoja de arroz crujiente.
- Tacos Falsos** 130 gr (3 piezas) 141
tortilla de jícama, camarón tempura, ensalada de col morada, chiles tatemados y mayonesa de salsa de ostión.

Torres de salmón 100 gr (4 piezas) 127
con espárrago y aguacate. Envueltos en papel arroz y salsa Sinaloa de soya y ajonjolí.

Torre de mariscos 240 gr 237
camarón cocido y crudo, pulpo, caracol, atún, aguacate y pepino con nuestra salsa negra con chiles regionales y tomates.

Aguachile de Res 160 gr 277
Láminas de rib eye sellado a las brasas. Aguachile tatemado, cebolla morada, tomate cherry, pepino y aguacate.

EN TEMPORADA

Sujetos a disponibilidad

Callo de hacha 160 gr	377	Hamachi	1.9 /gr
Jaiba fresca 160 gr	221	Langostinos	1.45 /gr
Caracol 140 gr	203	King Crab	3.2 /gr
Almeja Chocolate (Pieza)	37	Langosta	1.45 /gr
Abulón 120 gr	1,430	Totoaba de Cultivo	1.25 /gr entero 2.3 /gr lonja

ENSALADAS

Aguacate relleno

De ensalada con mayonesa lechuga y chile jalapeño.

Atún	250 gr	131
Camarón	250 gr	147
Jaiba	250 gr	157

Tres Lechugas

120 gr 157
Atún sellado en ajonjolí negro, nuez caramelizada, arándanos y vinagreta de mostaza y miel.

Caprese

120 gr 127
Tomate, queso mozzarella y hierbabuena con vinagreta balsámica.

Platillos en rojo: Los favoritos de nuestros clientes.

*Los cambios y modificaciones hechas a los platillos y bebidas puedan causar alteraciones en el precio original.

ENTRADAS CALIENTES

Toritos de marlín o camarón

(4 piezas) 170 gr

Chiles caribe preparados con salsa de soya y limón, rellenos de:

Marlín 97
Camarón 105

Taquitos (3 piezas)

Marlín con queso 160 gr 105

Camarón con queso 160 gr 121

Taquitos de pulpo (3 piezas) 160 gr 121

En tortilla de harina preparados con nuestra mezcla de chiles y salsas negras.

Flautas de camarón al cilantro 157

(4 piezas) 210 gr

Estilo regional, con verduras acompañadas de consomé de camarón.

Rollitos de atún 170 gr 137

Con aguacate, ralladura de vegetales frescos. Mayonesa de chipotle y sriracha en tortilla de harina.

OSTIONES

Rockefeller (3 piezas) 480 gr 171

Con espinacas a la crema de vino blanco y tocino crujiente. Gratinados en horno de leña.

Provenzal (3 piezas) 480 gr 141

a las brasas, Con mermelada de tomate y tocino.

Mediterráneos (3 piezas) 480 gr 141

Con vino blanco, mantequilla, ajo y perejil

Tacos de Soft shell crab (2 piezas) 200 gr con alioli de chipotle y salsa bandera con aguacate y mango (en temporada).	137
Tacos al pastor (3 piezas) 170 gr de pescado, con cilantro, cebolla morada y chile serrano. Acompañado de puré de piña.	111
Al ajillo 210 gr Con chile guajillo y salsa negra de casa.	
Camarón	203
Pulpo	261
Cazuela mixta	243
Chicharrones al chiltepín 210 gr Crujiente y preparado con aceite de ajonjolí picoso y cebollín.	
Calamar	197
Camarón	207
Pulpo	271
Carnitas de atún 200 gr Marinadas con jengibre y salsa soya, fritas y acompañadas de guacamole y salsa bandera.	187
Pescadillas (3 piezas) 200 gr Masa de maíz y salsa roja regional. Rellenas de machaca de:	
Marlin	147
Camarón	157
Costreña (1 pieza) 150 gr Costra de queso, tortilla recién hecha. Salsa diablo o poblana. Con cebolla morada y cilantro.	
Camarón	69
Cabrería	93
Langosta (en temporada)	142
Tártara de atún portobello 160 gr Salteado de atún, mango y portobello. Queso de cabra y reducción de balsámico.	177

Taquitos de Rib-Eye 150 gr 123
Apibilados, con chile "güerito", cilantro y cebolla morada acompañados con salsa verde.

Rib fingers glaseados en tamarindo 137
180 gr
Con salsa de tamarindo, cebollín crujiente y bubu arare, acompañado de aderezo de cilantro.

Vampiros borrachos 190 gr 161
Tostadas gratinadas con rib eye, base de frijol y espinacas. Bañadas con salsa borracha.

Tacos de cabrería y tuétano 267
(3 piezas) 210 gr
Cabrería con tuétano asado. Cebolla crujiente con salsa roja y guacamole.

MARISCADA FRÍA Ó CALIENTE

Preparada para 2 o más personas.
Precio de acuerdo a platillos seleccionados.

COCTELES

Campechana de mariscos 110 gr 147
Pulpo, camarón y pescado con caldo de camarón sazonado con chiles regionales. Acompañado de aguacate y cebolla o estilo carreta.

Coctel Tradicional
Pulpo 110 gr 155
Camarón 110 gr 153

Ceviche al chile de árbol
Con cebolla morada, pepino y chile de árbol.
Camarón 120 gr 147
Pescado 120 gr 137

Ceviche Tradicional

Camarón 120 gr	147
Pescado 120 gr	133

Ostión en su concha (pieza)	31
------------------------------------	----

SOPAS

Tradicional 270 gr

Fondo de pescado, tomate, hierbas.	
Pescado	107
Camarón	131
Mariscos	157

De albóndigas de camarón 270 gr	117
De camarón y arroz en caldo base de camarón y tomate.	

Caldo especial 270 gr	141
Filete de pescado, camarón, chile serrano y huevo escalfado.	

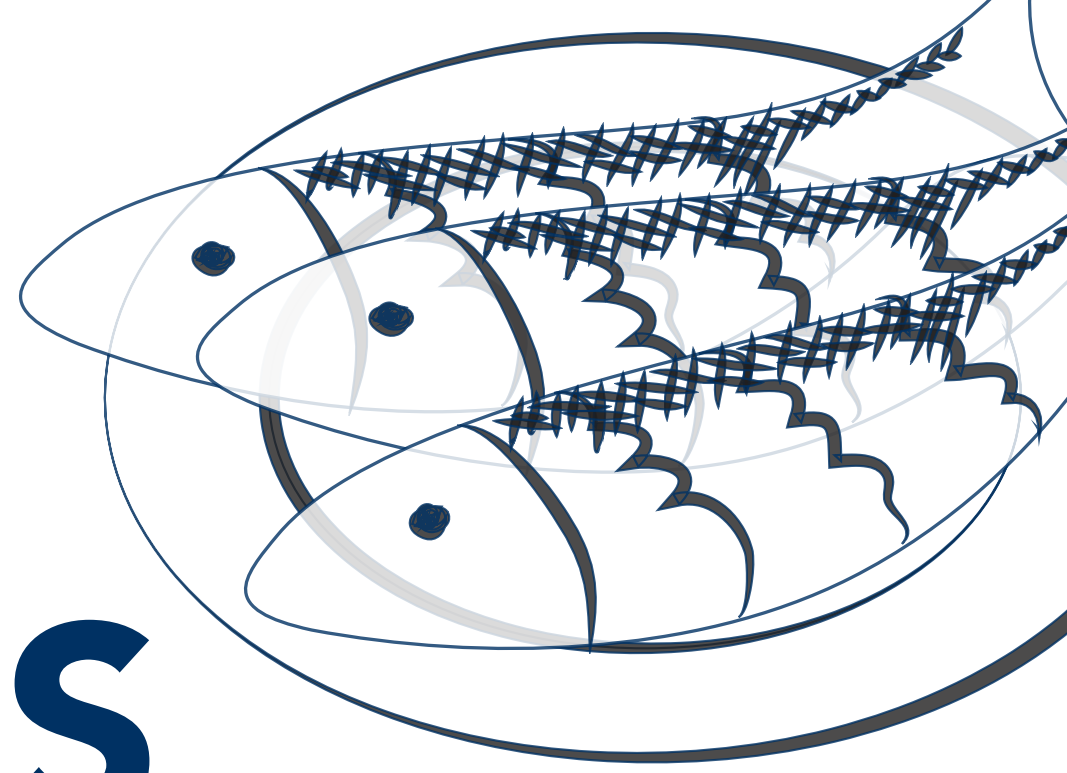
Chilpachole 270 gr

Caldo de pescado, mariscos de su selección, sazonado con tomate, epazote y chipotle.	
Pescado	167
Jaiba	197

Sopa de aleta de atún 270 gr	143
Fondo de pescado, aleta de atún y trozos de pescado.	

*Los cambios y modificaciones hechas a los platillos y bebidas puedan causar alteraciones en el precio original.

FILETES



Salmón alcaparrado 240 gr 257

A la plancha con alcaparras a la mantequilla y aceite de oliva. Con gajos de papas fritas y salsa tártara.

Filete con camarones en salsa de jamaica 240 gr 237

Salsa dulce de jamaica y puré de papa.

Salmón en salsa de 3 quesos 240 gr 253

Con barniz de chipotle.

Atún pimienta 240 gr 217

Sellado con pimienta. Salsa miso.

Al cilantro 240 gr 221

Sobre cubos de cebolla y tomate con salsa ligera de vino blanco y cilantro.

Rollo Tropical 260 gr 271

De pescado relleno de camarón, pulpo y plátano macho. Albardado, con salsa de tomate.

Portugués 240 gr 237

Camarón, hojuelas de ajo, chile serrano, y salsas negras al vino blanco.

Medallones al vino blanco 240 gr 221

Al vino blanco y perejil.

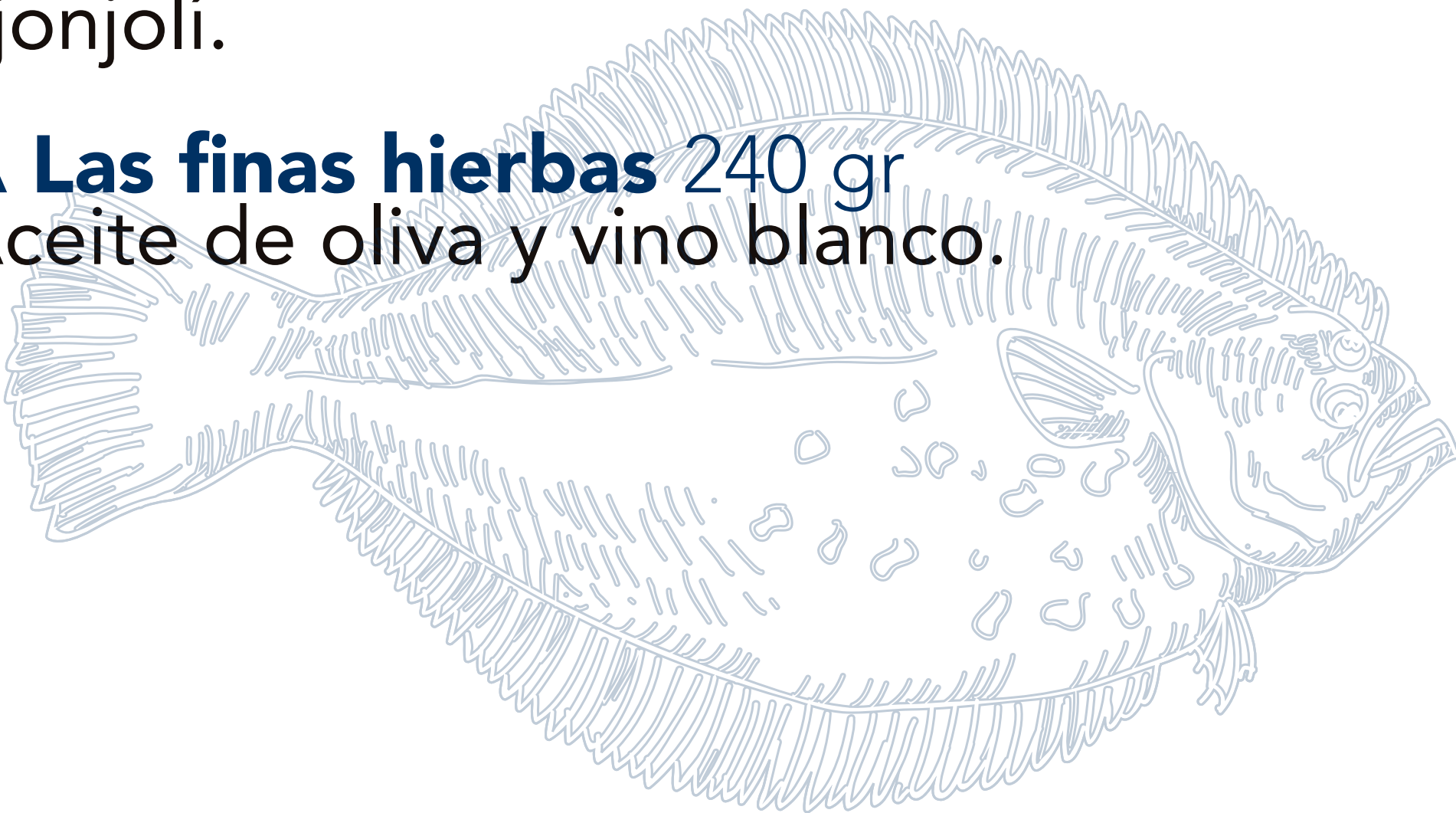
Mar y Tierra 260 gr 287

Cabrería y camarones con acelga y mole.

A la miel con plátano y calabaza 240 gr 227

Con plátano macho y calabaza a la plancha, salsa de miel y jengibre.

- Canela Jengibre** 240 gr 231
Filete de pescado con camarones montados sobre una cama de arroz y vegetales asados en salsa miso con canela y jengibre.
- Filete Caribe** 240 gr 237
Con camarones, salsa de chiles caribe con salsa de soya, jugo de limón y mantequilla.
- Salmón al mezquite** 240 gr 277
Ahumado en casa con mezquite regional. Sobre penne con crema de té de limón, listones de calabaza, espárrago y ejote.
- Con champiñones y aceite de ajonjolí picoso** 240 gr 247
Con champiñones y cebollín preparados con aceite de ajonjolí picoso y salsa soya.
- En salsa de ciruela** 240 gr 227
con camarones, cubos de cebolla morada y pimiento verde. Salsa de ciruela y jengibre.
- Zakana karage** 240 gr 225
Láminas de pescado fritas y marinadas con nuestra salsa de jengibre. Sobre espinaca crujiente. Con ponzu de chiles toreados.
- California** 240 gr 267
Con camarón y pulpo salteados con chile caribe, de árbol, serrano y cilantro, salsa de vino blanco y salsas negras.
- Al vapor con jengibre** 240 gr 221
Con salsa de soya, cebollín y aceite de ajonjolí.
- A Las finas hierbas** 240 gr 227
Aceite de oliva y vino blanco.



Zakana Asia 240 gr 233

Con pimientos y champiñones. Germen de soya, frituras de ajo y chile de árbol en salsa de soya y sriracha.

Chardonnay 240 gr 253

Con champiñón, espárrago y tomate cherry en salsa cremosa de tomate al vino blanco sobre puré de papa.

Atún Tapenade 240 gr 227

Sellado y acompañado de tapenade de la casa y tomate cherry.

Filete miel portobello 240 gr 247

Marinado en aderezo de miel y hierbabuena. Con portobello relleno de tres quesos a las brasas.

Salmón néctar de agave 240 gr 261

Con fettuccine y listones de calabaza y zanahoria en salsa de chile pasilla y néctar de agave.

Filete salteado 240 gr 241

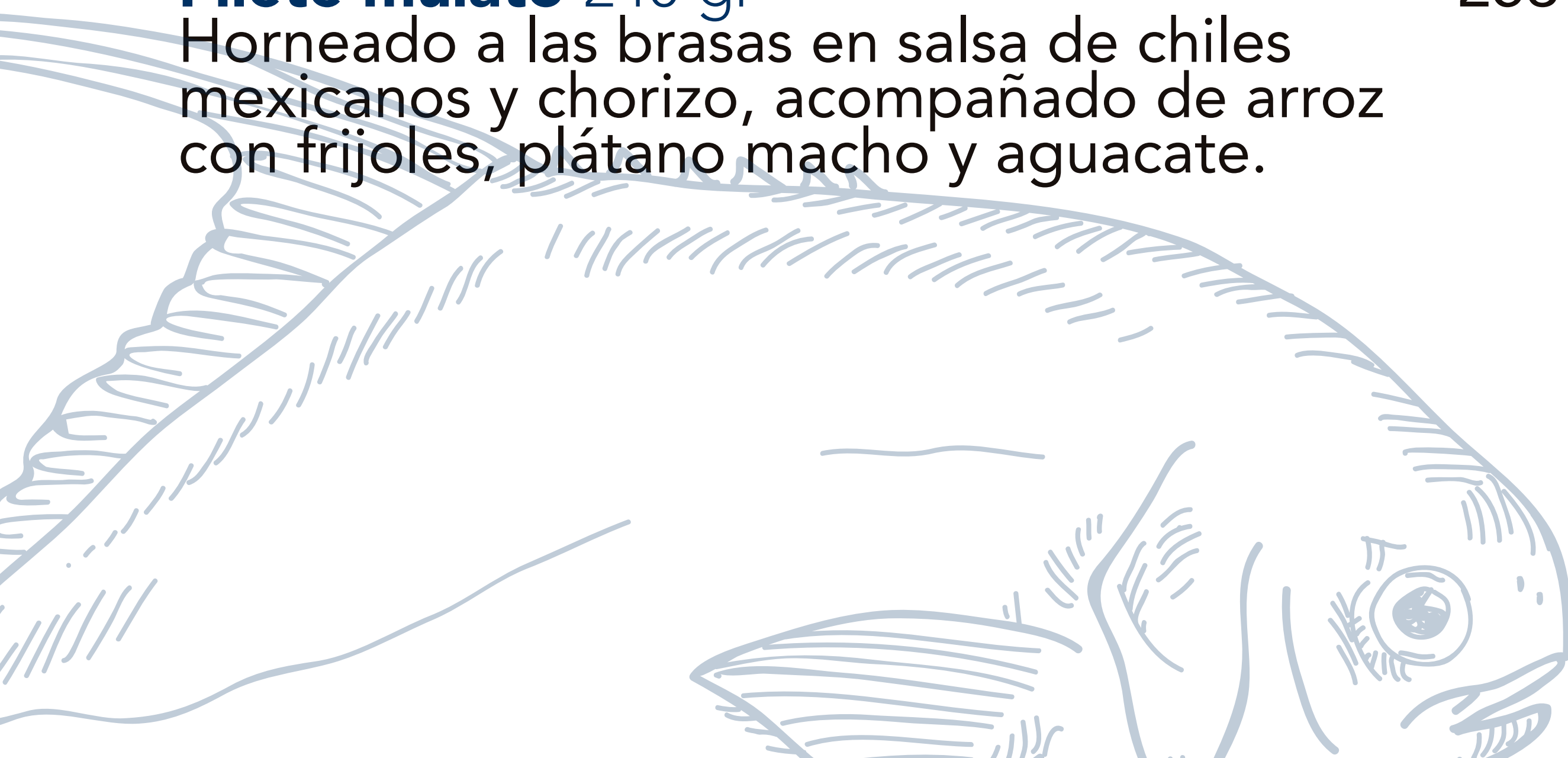
Con pimiento amarillo, tomate escalfado y cebolla morada. Salsa de soya, yuzu y ají amarillo. Con gajos de papas fritas.

Tacu tacu de mariscos 240 gr 231

Tortilla de arroz y frijoles con salteado de camarón, calamar y pulpo en salsa cremosa de chile guajillo y salsa criolla.

Filete mulato 240 gr 253

Horneado a las brasas en salsa de chiles mexicanos y chorizo, acompañado de arroz con frijoles, plátano macho y aguacate.





PESCADO

\$.55 /g
\$1.25/g Totoaba

Deshuesado

**Banderilleado
(\$45 / banderilla)**

Frito / Tronchado

**Frito en chicharrones
Encebollado**

Al vapor

**Fileteado estilo
Tailandés**

A la veracruzana

Zarandeado

*Los cambios y modificaciones hechas a los platillos y bebidas puedan causar alteraciones en el precio original.