

# Entremeses



CÓCTEL SAVE ESPECIAL



MARISCADA SAVE

Mediano | Grande

**Cóctel Save Especial**

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

**Cóctel**

Ostión  
Pulpo  
Camarón

**Camarón grande para pelar**

**Camarones cucaracha con cáscara o pelados**

Camarón frito en salsas negras

**Camarón Natural**

**Pulpo Natural**

**Callo de Hacha**

1/4 kg  
1/2 kg  
1 kg

**Molcajete Guasaveño (2 Personas)**

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

**Mariscada Save (3 Personas)**

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

**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 marlín en salsas negras

**Leche de Tigre**

Consomé con camarón picado, cebolla y pepino

**Leche de Tigre Santa Julia**

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



# *Ceviche y Tostadas*



ATÚN CÍTRICO





TOSTADA DE CAMARÓN TEMPURA



AGUACHILE NEGRO

Tostada | Ceviche

**Callo de Hacha**

**Jayalai:** En salsas negras con tomate y pepino

**Save especial:** Clamato, cebolla, pepino y chile de árbol

**Pescado**

Trozos de pescado curtidos en limón

**Camarón**

Camarón curtido en limón

**Camarón Cocido**

**Campechano**

Pescado curtido en limón, camarón y pulpo cocido

**Save Peruano**

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

**Save Especial de Camarón**

**Pulpo**

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

**Aguachile verde, rojo, negro o tatemado**

**Aguachile de Mango**

Tostada

**Camarón Tempura**

Montados sobre tostadita crocante en cama de aguacate con aderezo oriental

**Marlín**

**Lomo de Atún**

Machaca de atún importado

**Jaiba Natural**

**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 Cítricos**

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

LOS ALIMENTOS CRUDOS, POCO COCINADOS O A BASE DE HUEVO CRUDO SE SIRVEN BAJO CONSIDERACIÓN DEL COMENSAL Y EL RIESGO QUE ESTO IMPLICA.



# Variedades del Taco



TACO GOBER 300

**Pescado al pastor**

**Pescado capeado**

**Vampiro de pescado al pastor**

**Lorenza de pescado al pastor**

**Atún**  
Machaca de atún con  
queso a las brasas

**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 Premium**  
Pulpo brasas con queso dorado  
y champiñones al ajillo

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

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

**Chilitaco**

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

**Gober**

Machaca de camarón  
con queso a la plancha

**Gober 300**

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

**Camarón Capeado**

**Vallarta**

En tortilla de harina  
relleno de jaiba y queso  
bañado en salsa chipotle

**Empanada Save**

de camarón, marlín o pulpo  
con queso acompañada de  
ensalada americana

**Calamar al Chiltepín (5pz)**

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



## SAVE ESPECIALIDADES

### **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 Doña Pelancha**

Con tocino, cebolla, champiñones y espinacas a la crema

---

### **Camarones Puerto Rico**

Empanizados con coco en salsa de mango

---



CAMARONES SAVE

### **Camarones Manta**

Rellenos de queso philadelphia, jamón y empanizados con pistache

---

### **Camarones Danny**

A la crema con chile poblano horneados al gratín

---

### **Camarones Enchipotlados**

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

---

## SAVE TRADICIONAL

### **Camarones Mantequilla o Mojo de Ajo**

---

### **Camarones Diabla**

---

### **Camarones Guanajuato**

Relleno de queso envuelto en tocino

---

### **Camarones Rellenos**

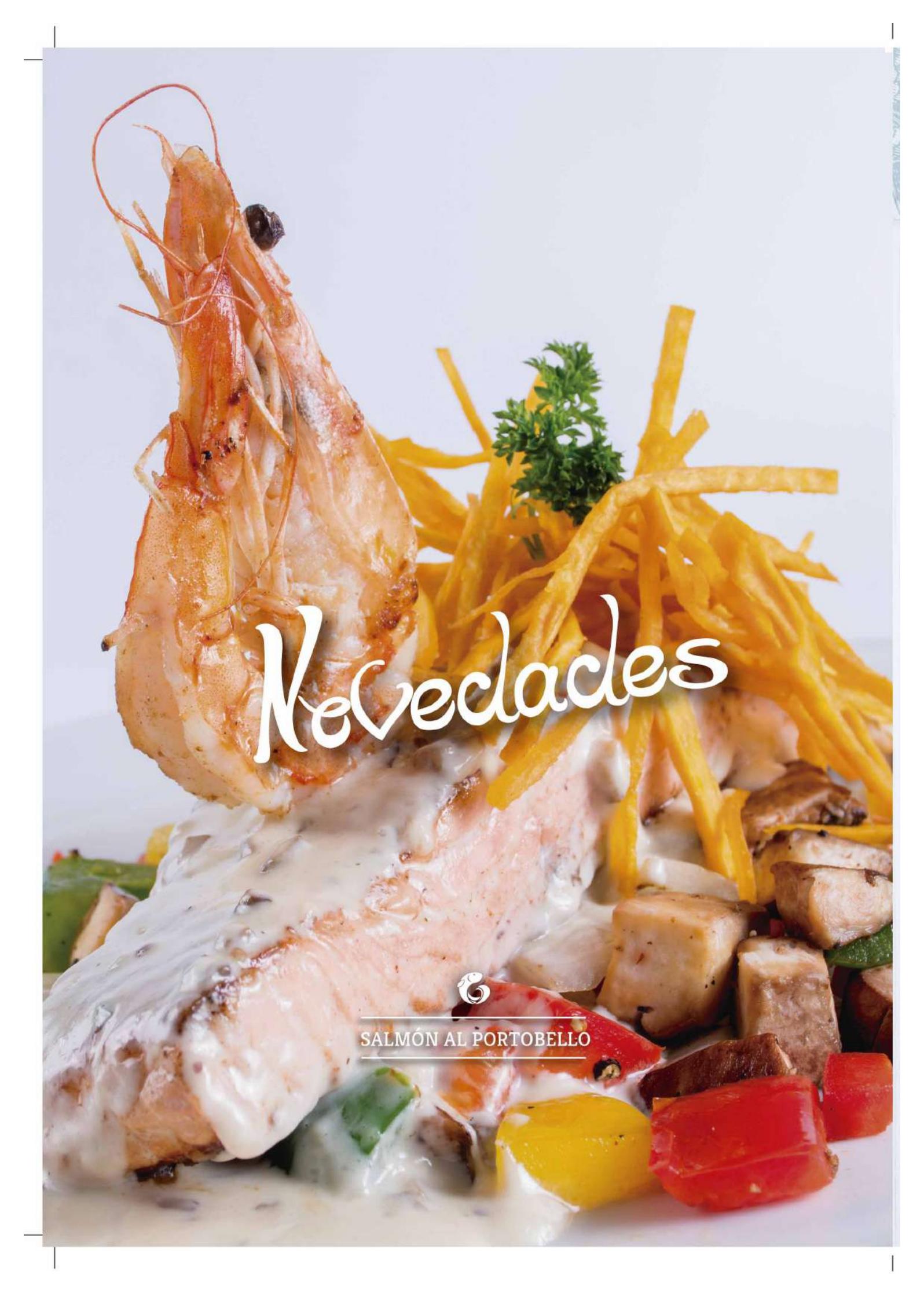
Relleno de marlín y queso, envuelto en tocino

---

### **Camarones Empanizados**

---

### **Camarones Ajillo**



# Neveclades



SALMÓN AL PORTOBELLO



CAMARONES ALMENDRADOS

**Camarones Almendrados**

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

---

**Camarones Aguacate**

Montados en base de guacamole bañados en salsa de vino blanco y ajo

---

**Filete Agridulce**

en costra de almendra bañado con salsa oriental y montado sobre puré

---

**Atún dos gotas de agua**

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

---

**Atún Cítrico**

Medallón a las brasas o sellado, bañado en salsa cremosa de cítricos

---

**Salmón al Portobello**

A la plancha sobre guiso de portobello con pimientos y bañado en crema de camarón al cognac

---

**Salmón Cítrico**

Medallón a las brasas o a la plancha, bañado en salsa cremosa de cítricos



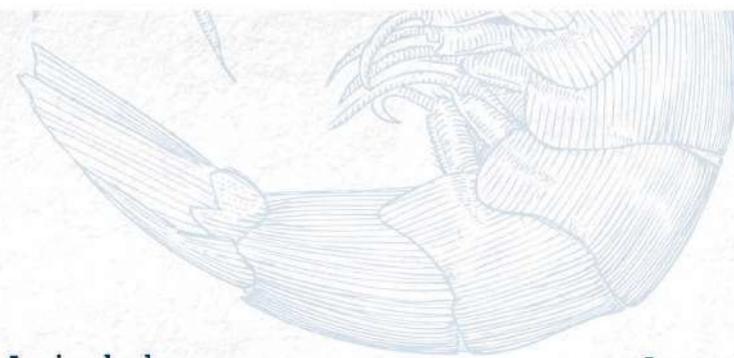


# Zarandeado

*Estífe mi chaparra*



LONJA A LAS BRASAS



**Lonja a las brasas**  
340 gr

**Lonja Pelanchar Michelle**  
A las brasas bañada en salsa  
cremosa con tocino, espinaca  
y champiñón

**Filete a las brasas**  
240 gr

**Camarones con cabeza  
a las brasas**  
260 gr orden

**Pulpo a las brasas**  
240 gr

**Ostiones a las brasas**  
8 piezas

**Volcán marino**  
Lonja a las brasas con  
banderillas de camarón  
en salsa de ajo

**Langostinos  
Especial a las brasas**  
700 gr

**Huachinango, Pargo o Róbalo**  
a las brasas o frito  
Por kg

**Totoaba**  
Zarandeada o frita  
Por kg

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

**Salmón Martell Especial**  
280 gr. con banderillas de  
camarón y pulpo bañado  
en salsa de manzana

**Cola Langosta Termidor  
o Puerto Nuevo**  
Por kg



**CAMARONES A LAS BRASAS**



## SAVE ESPECIALIDADES

### Filete Rey

260 gr

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

---

### Filete Tamazula

260 gr

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

---

### Filete Doña Olivia

260 gr

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

---

### Filete Caribeño

260 gr

Horneado al gratín, relleno de camarón, pulpo y marlín



FILETE REY

### Filete Relleno a la Diabla

300 gr. Relleno de queso cheddar con pimientos y espinaca, bañado en salsa diabla

---

### Filete Tres Ilusiones

300 gr. Relleno de camarón, espinaca, champiñones, nuez y philadelphia, bañado en salsa de tres quesos

---

### Filete Doña Aída

280 gr. A la plancha con tocino y camarón al gratín

---

### Filete Relleno

260 gr. Relleno de camarón, pulpo y marlín, capeado y bañado en aderezo Aurora

## SAVE TRADICIONAL



FILETE DOÑA OLIVIA

### Filete de Pescado

(Mojo o Plancha) 240 gr

---

### Filete a la Diabla

240 gr

---

### Filete Empanizado

240 gr

Suculencias de  
**Camarón**  
Estilo Save



CAMARONES PHILADELPHIA

## SAVE ESPECIALIDADES

### **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 Doña Pelancha**

Con tocino, cebolla, champiñones y espinacas a la crema

---

### **Camarones Puerto Rico**

Empanizados con coco en salsa de mango

---



CAMARONES SAVE

### **Camarones Manta**

Rellenos de queso philadelphia, jamón y empanizados con pistache

---

### **Camarones Danny**

A la crema con chile poblano horneados al gratín

---

### **Camarones Enchiptlados**

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

---

## SAVE TRADICIONAL

### **Camarones Mantequilla 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**



## ENSALADA MICHELLE

# Light

### **Taco de Lechuga**

Camarón, jícama y zanahoria  
guisado con mojo de ajo

---

### **Filete Soto Light**

300 gr  
Relleno de camarón y vegetales  
bañado en salsa light

---

### **Filete Empapelado**

350 gr  
Filete al vapor con camarón,  
pulpo y vegetales

---

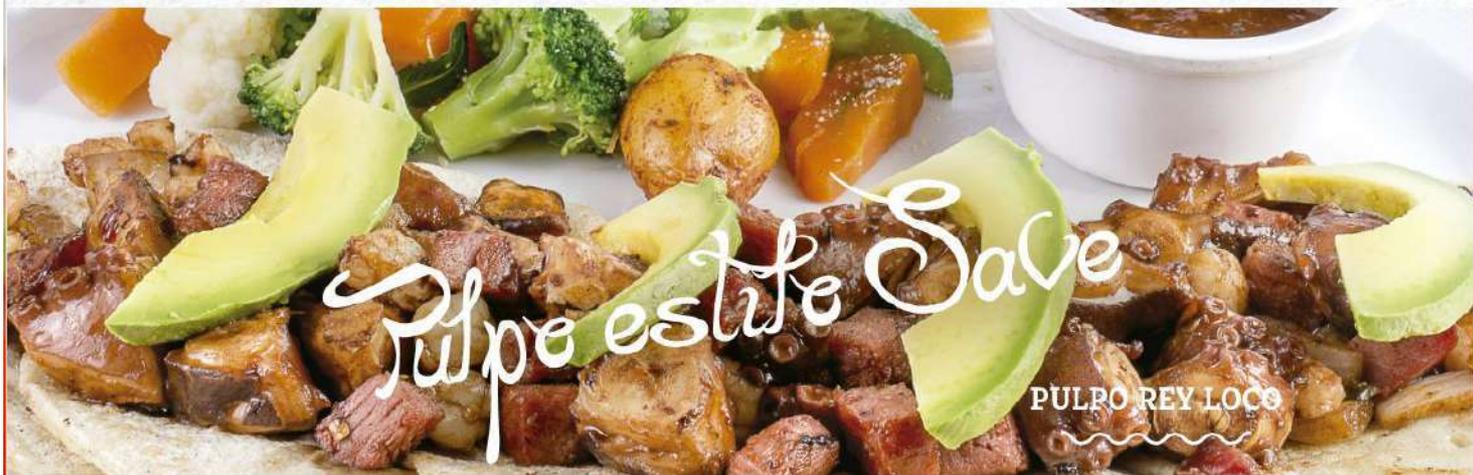
### **Ensalada Michelle**

---

### **Ensalada Michelle Especial**

Pollo, pescado, res o camarón





# Pulpe estife Save

PULPO REY LOCO

## Pulpo Rey Loco

Guisado con marlín ahumado,  
camarón y salsa soya

## Pulpo a la Diabla

Pulpo al Mojo o Mantequilla

# Cortes Fines

Vacío (320gr)

Rib Eye (370gr)

Molcajete Mar y Tierra

Arrachera y camarón gratinado

Arrachera (320gr)

## EXTRAS

Ord. arroz

Ord. frijoles

Ord. aguacate

Ord. guacamole

Pan con ajo (5pz)

Puré de papa

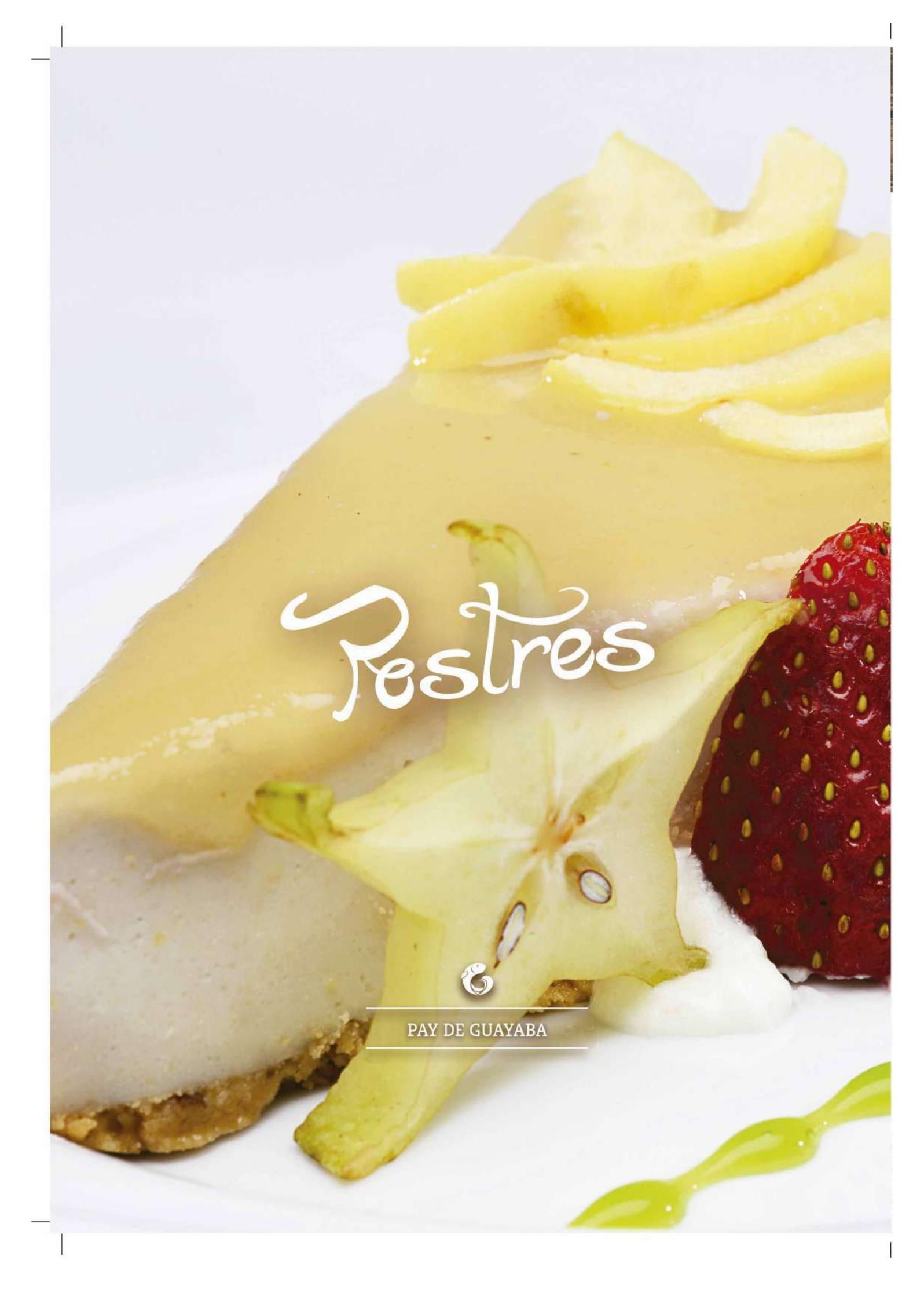
Papas fritas

Papa Save famosa

Ensalada fresca

Ensalada americana





# Pastres



PAY DE GUAYABA



PASTEL DE TRES LECHES

Pastel de Tres Leches

Pastel de Queso  
con Zarzamora

Pastel de Chocolate

Pay de Plátano

Pay de Guayaba

Jericalla

Cualquier postre con helado (1 bola)

## Helados

(consta de 3 bolas)

Vainilla

Chocolate

Fresa

Coco

Limón o Vainilla (Splenda)

