









## LAS tostadas

 La Canalla	\$65	 Mazatlán	\$70
La famosa tostada de atún canalla		De aguachile de camarón - rojo/verde/negro	
<b>Topolobampo</b>	\$60	 Altata	\$80
De ceviche de camarón		De aguachile de callo - rojo/verde/negro	
<b>San Blas</b>	\$55	<b>Vegana</b>	\$55
De ceviche de pescado		De aguachile zanahoria y betabel	
<b>Veracruz</b>	\$75		
De ceviche de pulpo			
<b>Vallarta</b>	\$70		
De puro marlín			




## LOS ceviches

 Torre Guaymas	\$220	<b>Topolobampo</b>	\$118
Camarón cocido + camarón crudo + pulpo + carne seca		Ceviche de camarón	
 Torre Los Cabos	\$220	<b>San Blas</b>	\$108
Camarón cocido + camarón crudo + pulpo + pescado capeado		Ceviche de pescado	
 Mazatlán	\$208	<b>Veracruz</b>	\$138
Aguachile de camarón - rojo/verde/negro		Ceviche de pulpo	
 Altata	\$240		
Aguachile de callo - rojo/verde/negro			

## LOS tacos

 El Canalla	\$73	<b>Tampico</b>	\$80
Taco de camarón guisado + queso		Quesadilla de pulpo	
<b>La Paz</b>	\$103	 Taco Muelle	\$80
2 tacos de camarón rebozado		Quesadilla de camarón zarandeado	
 Loreto	\$73	<b>Yelapa</b>	\$80
Taco de camarón capeado y empanizado		Quesadilla de marlín	
<b>Baja</b>	\$95	 Pescadillas Marías	\$75
2 tacos de pescado rebozado		Orden de 3 pescadillas de guisado de robalo	

## LOS cocteles

 Los Mochis	\$195	 Acapulco	\$230
Coctel de camarón estilo Sinaloa		Coctel de vuelve a la vida estilo Guerrero	
 Boca del Río	\$230		
Coctel de pulpo estilo Veracruz			

 Especialidad de la casa.

 Te va a picar, pero te encantará.

Nuestros precios incluyen iva. Aceptamos efectivo y tarjetas de crédito. El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien lo pide. Prohibida la venta de alcohol a menores de edad.





## A LAS brasas

## DE tierra y mar

## BEBIDAS y café


## ¿Y EL postre?


 **Zarandeados Mismaloya** \$190  
 Nuestros famosos camarones M \$340  
 zarandeados G \$490


 **Pulpo Peñitas** \$320  
 Pulpo zarandeado

 **Chicharrón Canalla** \$175  
 Chicharrón de atún + guacamole

**Chicharrón San Blas** \$175  
 Chicharrón de pescado + guacamole

 **Camarones Paraíso** \$220  
 Camarones al coco + mermelada de  
 chiles

 **Camarones Careyes** \$220  
 Camarones a la cucharacha + salsa  
 negras + chiles

 **Camarones Ensenada** \$190  
 Camarones cocidos + dip de M \$340  
 salsa zarandeada & mantequilla G \$490

**Refresco** \$45  
 Familia Coca-Cola

**Limonada / Naranjada** \$50  
 Mineral o natural

**Limonada de Canalla** \$60  
 Limonada con frutos rojos / mango

**Cerveza** \$55  
 Carta Blanca o Victoria

**Cerveza Autónoma** \$80  
 Cerveza artesanal de la casa

**Chelada / Cubana** \$65  
 Sal y limón / + salsas negras

**Michelada** \$85  
 Al estilo Muelle Canalla

**Postre Canalla** \$80  
 Pregunta por nuestros postres del día

**Atún Pascuales** \$290  
 Atún a la parrilla + verduras al grill

**Robalo Tomatlán** \$290  
 Lonja de Robalo + verduras frescas

**Carne tapatía** \$170  
 Carne en su jugo

**Taco chilango** \$35  
 Taco de suadero

**Palomitas veganas** \$120  
 Palomitas de coliflor y brocoli

 **Verduras Canallas** \$140  
 Verduras zarandeadas al grill

 **Aguachile vegano** \$120  
 Aguachile de betabel y zanahoria

**Michelada tropical** \$95  
 Con jugo de toronja

**Michelada Canallezca** \$120  
 Con pepino y camarones

**Vino tinto o blanco** \$85  
 Vino mexicano de la casa

**Gran Canalla Vermut** \$120  
 Vermut Mexicano artesanal

**El Café de Don Tito**  
 Café gourmet de Chiapas  
 Americano / Espresso \$60  
 Capuchino \$70  
 En grano o molido 500gr \$245

 Especialidad de la casa.

 Te va a picar, pero te encantará.

Nuestros precios incluyen iva. Aceptamos efectivo y tarjetas de crédito.  
 El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien lo pide.  
 Prohibida la venta de alcohol a menores de edad.



(In english)

## LAS tostadas

(Seafood on crispy  
tortilla)

<p> <b>La Canalla</b> \$65 Our famous tuna on crispy tortilla</p> <p><b>Topolobampo</b> \$60 Shrimp ceviche</p> <p><b>San Blas</b> \$55 Fish ceviche</p> <p><b>Veracruz</b> \$75 Octopus ceviche</p> <p><b>Vallarta</b> \$70 Marlin ceviche</p>	<p> <b>Mazatlán</b> \$70 Shrimp aguachile - green/red/black</p> <p> <b>Altata</b> \$80 Scallop aguachile - green/red/black</p> <p><b>Vegan</b> \$55 Carrot and beetroot aguachile</p>
--	---






## LOS ceviches

(Marinated raw  
seafood)

<p> <b>Torre Guaymas</b> \$220 Cooked shrimp + raw shrimp + octopus + dried meat</p> <p> <b>Torre Los Cabos</b> \$220 Cooked shrimp + raw shrimp + octopus + battered fish</p> <p> <b>Mazatlán</b> \$208 Shrimp aguachile - green/red/black</p>	<p><b>Topolobampo</b> \$118 Shrimp ceviche</p> <p><b>San Blas</b> \$108 Fish ceviche</p> <p><b>Veracruz</b> \$138 Octopus ceviche</p> <p> <b>Altata</b> \$240 Scallop aguachile - green/red/black</p>
--	--

## LOS tacos

(Seafood tacos)

<p> <b>El Canalla</b> \$73 Stewed shrimp taco + cheese</p> <p><b>La Paz</b> \$103 2 battered shrimp tacos</p> <p> <b>Loreto</b> \$73 Battered and breaded shrimp taco</p> <p><b>Baja</b> \$95 2 battered fish tacos</p>	<p><b>Tampico</b> \$80 Octopus quesadilla</p> <p> <b>Taco Muelle</b> \$80  Grilled spicy shrimp quesadilla</p> <p><b>Yelapa</b> \$80 Marlin quesadilla</p> <p> <b>Pescadillas Marías</b> \$75 Order of 3 sea bass stew fried quesadillas</p>
---	--

## LOS cocteles

(Seafood cocktails)

<p> <b>Los Mochis</b> \$195 Sinaloa style shrimp cocktail</p> <p> <b>Boca del Río</b> \$230 Veracruz style octopus cocktail</p>	<p> <b>Acapulco</b> \$230 Guerrero style all-seafood cocktail</p>
---	---

 Specialty of the house.

 It's hot, but you will love it.

Our prices include VAT. We accept cash and credit cards.

The consumption of raw food is the responsibility of the person who asks for it.  
The sale of alcohol to minors is prohibited.



(In english)

## A LAS brasas

(From our grill)

## DE tierra y mar



(Land & sea)



## BEBIDAS y café

(Drinks & coffee)

## ¿Y EL postre?


(Where is my dessert?)

 **Zarandeados Mismaloya** \$190  
 Grilled spicy shrimps M \$340  
G \$490

 **Pulpo Peñitas** \$320  
 Grilled spicy octopus

 **Chicharrón Canalla** \$175  
Fried tuna + guacamole

**Chicharrón San Blas** \$175  
Fried fish + guacamole

 **Camarones Paraíso** \$220  
Coconut shrimps + chili jam

 **Camarones Careyes** \$220  
Shrimps + black sauce + chilies

 **Camarones Ensenada** \$190  
Cooked shrimp + spicy sauce &  
butter dip

**Soda** \$45  
Coca-Cola products

**Lemonade** \$50  
Sparkling or still

**Canalla lemonade** \$60  
Lemonade with red fruits / mango

**Beer** \$55  
Carta Blanca or Victoria

**Autonoma beer** \$80  
House craft beer

**Chelada / Cubana** \$65  
Beer + salt and lemon / + black sauces

**Michelada Canalla** \$85  
Beer + clamato + black sauces

**Canalla dessert** \$80  
Ask for our dessert of the day special

**Atún Pascuales** \$290  
Grilled tuna fillet + grilled veggies

**Robalo Tomatlán** \$290  
Grilled bass fillet + fresh veggies

**Carne tapatía** \$170  
Jalisco style meat in its juice

**Taco chilango** \$35  
Rose meat taco

**Veggie popcorn** \$120  
Cauliflower and broccoli popcorn

 **Canalla veggies** \$140  
Grilled spicy veggies

 **Vegan aguachile** \$120  
Beetroot and carrot aguachile

**Tropical michelada** \$95  
Michelada + grapefruit juice

**Michelada Canallezca** \$120  
Michelada Canalla + cucumber + shrimps

**Red or white wine** \$85  
Mexican house wine

**Gran Canalla Vermouth** \$120  
Artisanal Mexican vermouth

**El Café de Don Tito**  
Chiapas gourmet coffee \$60  
Americano / Espresso \$60  
Capuccino \$70  
Bean or ground 500gr \$245

 Specialty of the house.

 It's hot, but you will love it.

Our prices include VAT. We accept cash and credit cards.

The consumption of raw food is the responsibility of the person who asks for it.

The sale of alcohol to minors is prohibited.