

LOS
TRUCHA
sabor a playa

DONDE NACIÓ EL SUSHIVICHE

#Vengachepaca



Rollo relleno de massago, philadelphia, aguacate y pepino, forrado con togarashi y massago, le dejamos caer el ceviche o aguachile: de tu elección. *ÁRMALO A TU GUSTO*

LOS
TRUCHA
sabor a playa

MENÚ

Alimentos

"Amamos crear platillos mostrando nuestra filosofía de vida; no existe un manual para vivir la vida, tampoco en nuestra cocina."



#PONTE
TRUCHA

Rafael Buelna #309 Esq. con Ramón Corona
Centro Histórico. Culiacán, Sinaloa.

 @LOSTRUCHA

 LOS TRUCHA / SABOR A PLAYA



LA FRESONA



Pa' empezar

para abrir el apetito, o empezar a curar la cruda

TOSTADA LOS TRUCHA - \$130

Fresco Mix de Mariscos; Callo de Hacha, Robalo, Atún, Pulpo, Camarón Crudo y Cocido, en salsa de chiles, coronado con cebolla morada. #PonteTrucha

TUNATÚN - \$58

Cubos de Atún mezclados en salsa oriental de Los Trucha con aguacate y cebollín coronada con poro frito, montada en tostada won ton.

RÓBALITO - \$68

Para los amantes del Robalo, Callitos con pepino, cebolla morada, tomate, cilantro y chile serrano en la tradicional salsa de ceviche.

MACHU PICCHU - \$65

Clásico Ceviche Peruano Camarón Crudo con pepino, cebolla morada, cilantro y elote en salsa acidita con ajonjolí ¡Dónde Nació el Ceviche!

LA FRESONA - \$85

Camarón cocido mezclado con cebolla morada, pepino en nuestra salsa de jalapeño con queso de cabra coronada con cilantro y ajonjolí blanco.

ATÚN TATAKI - \$80

Atún Tataki (sellado) sobre Tostada wonton con paté de camarón, y cebollín. ¡UNA CHULADA!

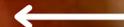
LA VENENO - \$80

Chicharrón de Botete montado en tostada wonton con paté de Marlin, terminado con chimichurri y cebollín. ¡No te lo puedes perder!

TRIDENTE - \$95

Tostada de 3 texturas de Camarón (crudo, cocido y seco) con un ligero toque picante #SaborAPlaya

Existimos para ofrecer puras Buenas Vibras (en forma de mariscos), creemos que la vida debe ir siempre acompañada de un toque de arte, creatividad, relax, disciplina y congruencia, estamos seguros que nuestros platillos pueden alegrarle el día a quien sea, tenemos un sueño; con nuestra filosofía, dejar un mundo mejor, más relajado, sin hambre. (y sin cruda)...



PA' COMPARTIR

Entre 2 personas o más

SASHIMI - \$140

Láminas de Atún con jugo de limón, salsa oriental de Los Trucha, rodajas de chile serrano, cebollín, massago y ajonjolí.

THE CURRICAN'S - \$170

Láminas de Atún enrolladas con Camarón Curtido coronadas con Camarón Cocido y salsa oriental de Los Trucha, terminadas con cebolla morada, cilantro y togarashi. #AsíNomás

CHICHARRONES DE BOTETE - \$150

Trozos de Botete crujientes, sazonados con especias de la casa, rayados con mayonesa de ajo y chile morita.

CHICHARRONES DE ATÚN - \$150.00

Deliciosos cubos de Atún sellados montados sobre una cama de lechuga, con un toque de aceite de oliva y togarashi.

UN RESET- \$45

Un Caldito de Camarón para bajar la cruda, con Camarón y pepino picadito, con un toque de cilantro y cebolla blanca. ¡Pídelo YA!

CAMARONES ROCKER - \$160

Camarones Capeados bien Crunchis. Bañados en una salsa picosita de la casa #Bienmonchie (2 personas)

MARISCADA - \$490.00

Callo (sujeto a disponibilidad), Pulpo, Camarón Cocido y Atún al natural coronados con cebolla morada. acompañado de nuestras salsas.

ESQUITE CHILLÓN - \$150.00

Esquite como el del mercado, pero a nuestro estilo. Sobre plato chillón coronado con camarón, crema y ligero chilito en polvo #Imperdible

"Somos fieles creyentes de que las buenas vibras curan todos los males"
Relajate, estas con Los trucha

#PONTE
TRUCHA

DE LA PARRILLA

LOS TACOS

Uno o dos con una cerveza, la combinación perfecta !!

taco / orden

LA COSTRA NOSTRA

taco / orden

Taco de Arrachera marinada, en costra de queso y tortilla de maíz coronado con aguacate.

\$62 / \$165

TAQUITO TRUCHA

\$65 / \$180

Delicioso Camarón en costra de queso y tortilla de maíz coronado con aguacate, y unos puntos de aderezo #TruchaLovers

taco / orden

EL GOBER

taco / orden

Clásico taco gobernador de camarón. Pero al estilo Trucha

\$75 / \$207

TUNA LOVER

\$65 / \$170

Atún sellado en nuestro chimichurri montado en tortilla de maíz, coronado con queso de cabra y cebollín.

burro

BENDITO PASTOR

taco / orden

Atún y camarón adobados al pastor sobre tortilla de harina. Coronado con cilantro, cebollita blanca y piña.

\$90 / \$228

BURRITO VIBES

\$105

Burrito de harina relleno de Rib Eye y Camarón con queso gouda gratinado, Te recomendamos pedir spícy.

taco / orden

COSTRADAMUS

taco / orden

Costra dorada de queso, rellena de Camarón y arrachera jugosa, con una tira de aguacate. #Monchis

\$115 / \$300

POSEIDÓN

\$65 / 170

Tortilla dorada a la parrilla rellena de una mezcla especial de Marlin y Camarón sazonado al estilo de Los Trucha con un toque de crema y cebolla curtida morada encima

PULPO AL AJILLO

taco / orden

Tentáculo de pulpo sazonado en chile guajillo y especias sobre tortilla de maíz, terminado con aguacate y unos puntos de aderezo.

\$75 / 200

LAS BURGUER

Lo rico se disfruta sin remordimientos

BIG KAHUNA BURGUER - \$130

Jugosa Arrachera en pan Brioche, con queso crema y gouda con una ligera porción de aderezo de chile morita y guacamole. Acompañada con papas #PonteTrucha

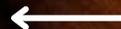
CANGREBURGUER - \$200

Jugosa mezcla de carne de atún y camarón. Sellada con Chimichurri de la casa, en pan Brioche. Con una costra de queso y queso de cabra. Acompañada con papas #Staytrucha

FISH AND CHIPS - \$120

Deliciosos trozos doraditos de pescado capeado con orden de papas a la francesa #PARALOSPEQUES

MALVERDE



LOS AGUACHILES

MALVERDE



TOSTADA 🦞 **ORDEN** 🦞 **SUSHIVICHE**
\$90.00 \$178.00 \$220.00

Picoso Aguachile Verde, de Camarón Crudo, con pepino y cebolla morada, en salsa de chile serrano con cilantro molcajeteadado.
¡Te alivianas porque te alivianas!

MAREA ROJA



TOSTADA 🦞 **ORDEN** 🦞 **SUSHIVICHE**
\$90.00 \$178.00 \$220.00

Picante Aguachile Rojo, de Camarón Cocido y Atún, con pepino, y cebolla morada, en salsa de chile chiltepín.
¡A Sudar!

AHUMADO



TOSTADA 🦞 **ORDEN** 🦞 **SUSHIVICHE**
\$100.00 \$190.00 \$220.00

Un Aguachile con estilo. Camarón Crudo, con pepino y cebolla morada en salsa de chiles tatemados.
#UnClasicoDeLosTrucha

HABANERO



TOSTADA 🦞 **ORDEN** 🦞 **SUSHIVICHE**
\$95.00 \$180.00 \$220.00

Cuidado con este, Camarón Crudo y Cocido, va acompañada de pepino y cebolla morada en salsa de chile habanero.
¡Los Nuevos Remedios!

EL KRAKEN

TOSTADA 🦞 **ORDEN** 🦞 **SUSHIVICHE**
\$95.00 \$200.00 \$220.00

Desde las profundidades del océano.. Pulpo en salsas negras con pepino y cebolla, coronado con unas ligeras tiras de fritura.

O la curas o la conectas !!

LOS CEVICHE
van con chela a fuerza

PUENTE NEGRO

TOSTADA 🐟 **ORDEN** 🐟 **SUSHIVICHE**
\$90.00 \$170.00 \$220.00

El Clásico de Los Trucha; Camarón Curtido con pepino, cebolla morada, tomate, cilantro y chile serrano en salsas negras.
¡Siempre Trucha!

AMOR DE VERANO

TOSTADA 🐟 **ORDEN** 🐟 **SUSHIVICHE**
\$95.00 \$170.00 \$220.00

Fresco Atún con pepino, cebolla morada, piña y cilantro en salsa con toque de tamarindo.
¡Mi Primer Amor!

ROBALITO

TOSTADA 🐟 **ORDEN** 🐟 **SUSHIVICHE**
\$68.00 \$160.00 \$220.00

Para los amantes del Robalo, Callitos con pepino, cebolla morada, tomate, cilantro y chile serrano en la tradicional salsa de ceviche.
!Como lo hacía mi tata;

MACHU PICHU

TOSTADA 🐟 **ORDEN** 🐟 **SUSHIVICHE**
\$63.00 \$170.00 \$220.00

Con la receta ancestral del Perú, donde nació el ceviche. Camarón curtido en un jugo ligeramente acidito coronado con maíz #puragozadera

MARLEY

TOSTADA 🐟 **ORDEN** 🐟 **SUSHIVICHE**
\$95.00 \$170.00 \$220.00

Camarón Cocido, Pulpo y Kanikama sobre una cama de pepino en salsa oriental cítrica con togarashi
SABIDURÍA JAPONESA

TRIDENTE

TOSTADA 🐟 **ORDEN** 🐟 **SUSHIVICHE**
\$95.00 \$180.00 \$220.00

Ceviche con 3 texturas de Camarón (crudo, cocido y seco) con un toque picante. No te la puedes perder
#SaborAPlaya

ACIDITA SENSACIÓN

TOSTADA 🐟 **ORDEN** 🐟 **SUSHIVICHE**
\$63.00 \$160.00 \$220.00

Camarón cocido con pepino y cebolla morada. Marinado con jugo de naranjita #Purafrescura

LA FRESONA

TOSTADA 🐟 **ORDEN** 🐟 **SUSHIVICHE**
\$85.00 \$160.00 \$220.00

Camarón cocido, pepino y cebolla. con una salsa de queso cabra, piña y jalapeño y un toque de ajonjolí encima #Bienfancy

¡RELAX! ESTAS CON LOS TRUCHA

SE ARMÓ LA SUSHISA

NATURALES

MARITIMO - \$150.00

Maki relleno de Camarón Cocido, philadelphia, aguacate y pepino forrado de Camarón Crudo, Atún, Robalo, y Pulpo coronado con cebollín y massago. ¡El Clásico!

TRAICIONERO - \$170.00

Maki relleno de Camarón Cocido, philadelphia, aguacate y pepino coronado con aguachile habanero de Camarón Crudo y Kanikama, ralladura de limón, ajonjolí blanco y massago.

HORNEADOS

TE PICAS O TE PICAS - \$180.00

Maki relleno de Camarón Cocido, philadelphia, aguacate y pepino bañado en spicy y puesto al horno, coronado con marea roja de Camarón Cocido, salsas de cacahuete, chile serrano y cebollín.

BYE BYE !! - \$160.00

Maki relleno de Atún, philadelphia, aguacate y pepino, por fuera spicy, kanikama y anguila para hornear, coronado con rodajas de chile serrano, sriracha, massago y ajonjolí

TRÍO - \$180.00

Maki relleno de Camarón cocido, philadelphia, aguacate y pepino forrado con atún, bañado en spicy y salsa de anguila para hornearlo, coronado con massago, ajonjolí negro y cebollín.

SUSHI KIDS - \$50.00

Rollo natural. por dentro philadelphia, pepino, aguacate y camarón cocido



LOS
TRUCHA
sabor a playa

MENÚ

Bebidas

"Llegó la hora de empinar el codo"



**STAY
TRUCHA**



UBER
eats



LOS TRUCHA

sabor a playa



LAS CHELAS

Con moderación es mejor #pontetrucha

| | |
|--|-------|
| Tecate Light | \$40 |
| Tecate Roja | \$40 |
| Cerveza sol | \$40 |
| Carta Blanca | \$40 |
| Indio | \$40 |
| XX Lager | \$50 |
| XX Ambar | \$50 |
| Heineken | \$50 |
| Coors Light | \$50 |
| Heiniken cero | \$45 |
| Amstel Ultra | \$50 |
| Miller High Life | \$50 |
| Miller Lite | \$50 |
| Bohemia Clara | \$50 |
| Bohemia Oscura | \$50 |
| Bohemia Weisen | \$50 |
| Noche Buena <small>(solo en diciembre)</small> | \$50 |
| Caguama Miller | \$95 |
| Caguama Heineken | \$100 |

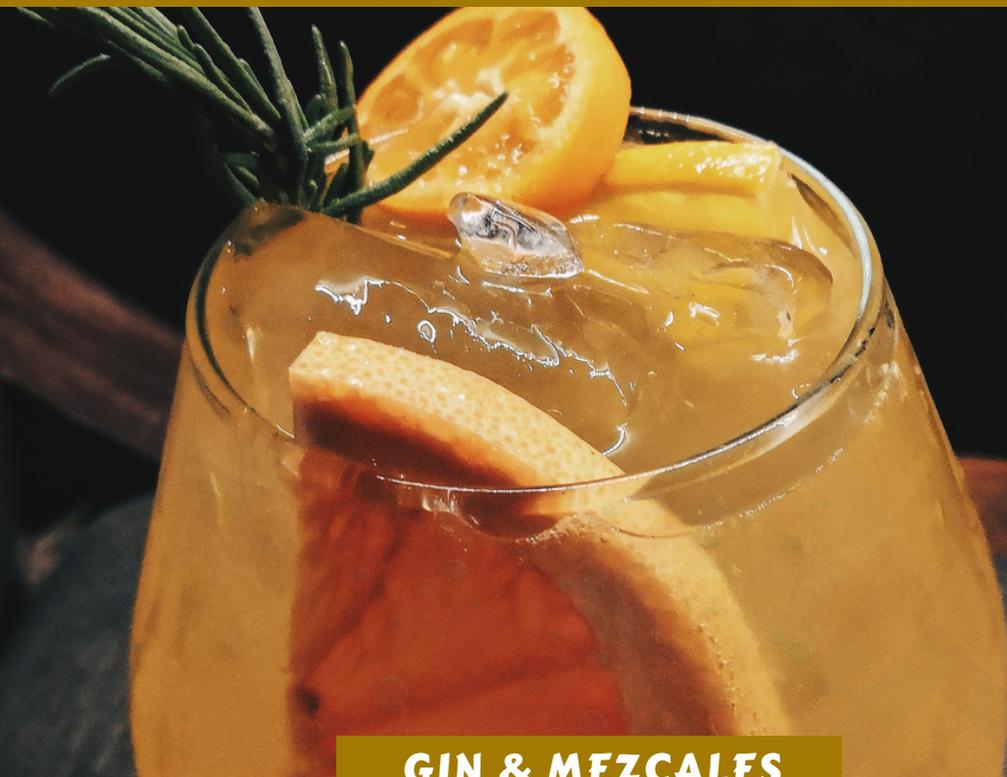
ARTESANALES

| | | |
|----------------------------|--------------------------------------|--------------|
| BANQUETERA | <small>Cervecería BUQUIBICHI</small> | \$90 |
| BITACHERA | <small>Cervecería BUQUIBICHI</small> | \$90 |
| BLANC | | \$90 |
| HAZE INDICA | <small>(CONTIENE CANNABIS)</small> | \$140 |
| SESSION IPA HIBRIDA | <small>(CONTIENE CANNABIS)</small> | \$140 |

Vaso Chelado **\$15**
(Vaso con jugo de limón, escarchado con sal)

Michelada "Los Trucha" **\$30**
(Clamato preparado con nuestra receta)

Shot al Corazón **\$45**
(Shot con jugo de tomate con salsa de la casa, al fondo un ostión y coronado con un camarón cocido)



GIN & MEZCALES

Fidel Castro - \$155.00

Un Gin con carácter!
Romero, yerbabuena y un toque de clavo de olor,
terminado con un puro de canela.
Al mero estilo de la Habana.

Red Velvet - \$155.00

La más Glamourosa!
Gin de frutos del bosque macerados,
zarzamora, frambuesa, fresa y blueberry
#Pontechula

Sebastian - \$155.00

El más refrescante!
Pepino, yerbabuena con una tierna nota de
romero. Hidratado con agua quinada.

El Has Ido - \$155.00

El más clásico de nuestra casa!
Gin de naranjitas...
Bien acidito con un toque dulzón.
ideal pa'empezar la noche

Surfero - \$155.00

Te gustan los cítricos?
Notas de naranja, toronja y naranjita.
Perfumado con un toque de yerbabuena.
pa'disfrutar despacio

Yameika - \$155.00

Jamaica con un toque ligero de limón. Ideal
para los días calurosos #Behhapy

LOS MEZCALES!!

Inferno - \$120.00

jugo de Piña, agua mineral, Mezcal, trozos de
piña y una nota de jalapeño.

Portorich - \$120.00

jengibre con limón, azúcar, squirt y mezcal
#Algobien

Bartolo - \$120.00

Romero, clavo de olor, limón, azúcar, agua
tónica, canela y mezcal. #asinomas

Charles Manson - \$120.00

jugo de naranjitas, agua tónica y mezcal

PRECOPA O PEDA CHONCHA?





Bebidas preparadas con alcohol

Si toma no maneje #Pongasetrucha

Margarita

(Tequila,sal,limón)

\$90.00

Piña Colada

(Piña,crema de coco y ron)

\$90.00

Fresada

(Fresa,crema de coco y ron)

\$90.00

Paloma

(Refresco de toronja,tequila blanco,limón,escarchado con sal)

\$90.00

Sangría

(Vino tinto,limón,azúcar,agua mineral)

\$90.00

Clericot

(Vino blanco,limón,azúcar, agua mineral, con fresas y duraznos)

\$90.00

Martini

(Cinebra,Vermouth seco,aceituna y corteza de limón)

\$90.00

Cosmopolitan

(Controy,jugo de arándano,vodka,limón y jarabe natural)

\$90.00

Sexo en la playa

(Vodka,licor de durazno,jugo de naranja y arándano)

\$90.00

Old Fashion

(Whisky o Bourbon un terrón de azúcar,licor angostura,una rodaja de naranja y cáscara de limón)

\$90.00

Perla negra

\$150

Copa de nada

\$90

Mojito

\$90

DIGESTIVOS

Carajillo

Shot de espresso con licor 43

\$120

Canijilla

Shot de espresso con Baileys

\$120

Baileys

\$80

Licor 43 (shot)

\$80

Shot de espresso

\$40

Café Americano

\$35

Frangelico

\$120

Mezcaliza

Mezcal sabor: café, mazapan, coco

\$130



Si toma no maneje #Pongasetrucha

TEQUILA

| | |
|---------------------------|--------------|
| DON JULIO BLANCO | \$80 |
| DON JULIO REPOSADO | \$80 |
| DON JULIO 70 AÑOS | \$150 |
| MAESTRO DOBEL | \$110 |
| HERRADURA | \$80 |
| HERRADURA ULTRA | \$130 |
| 1800 CRISTALINO | \$130 |
| TEQUILA GRAN MALO | \$100 |
| JOSE CUERVO TRAD. | \$80 |

VODKA

| | |
|---------------------|--------------|
| GREY GOOSE | \$110 |
| SMIRNOFF | \$100 |
| ABSOLUT AZUL | \$90 |
| STOLICHNAYA | \$100 |
| SMIRNOF XI | \$100 |

MEZCALES

| | |
|------------------------|--------------|
| 400 CONEJOS | \$110 |
| (ESPADÍN) | |
| MEXCAL AMANECER | \$115 |
| (ESPADÍN) | |
| MEXCAL AMANECER | \$115 |
| (REPOSADO) | |
| MEXCAL AMANECER | \$115 |
| (TOBALÁ) | |

MEZCAL PREPARADO

PALOMA MEXCALERA **\$110**

MEXCAL AMANECER
DE TU ELECCIÓN
PREPARADO CON LIMÓN, AGUA
MINERAL UN TOQUE DE BEBIDA DE
TORONJA. ESCARCHADO CON SAL
DE GUSANO.



Bebidas sin alcohol

Por que Responsable

AGUAS FRESCAS

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Limonada | \$35.00 |
| Naranjada | \$45.00 |
| Agua de naranjita | \$45.00 |
| <small>de temporada</small> | |
| Fresa Limón | \$35.00 |
| Piñada | \$50.00 |
| Fresada | \$50.00 |
| Conga | \$50.00 |

Bebidas Energizantes

| | |
|-----------------|----------------|
| Red Bull | \$75.00 |
| Boost | \$50.00 |

SODAS Y REFRESCOS

coca cola **\$25.00**

Coca cola regular, Light, Zero

Fanta - Manzanita - Sprite - Fresca

Búho soda **\$48.00**

BEBIDA CARBONATADA SABORIZADA

CON FIBRA PREBIÓTICA.

Guayaba Cardamomo - Jamaica Granada

Kola Café - Kola Clásica - Limón Menta

Mango Maracuya - Mandarina - Tamarindo Chile

#RefrescoPeroBuho

Minerales

| | |
|----------------------|----------------|
| Mineral buho | \$35.00 |
| Peñafiel | \$25.00 |
| Perrier | \$40.00 |
| Schweppes | \$35.00 |
| Tónica | \$30.00 |
| Natural 600ml | \$25.00 |