

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

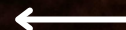
Rafael Buelna #309 Esq. con Ramón Corona  
Centro Histórico. Culiacán, Sinaloa.

 @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



## LOSAGUACHILES

### 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

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

**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

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

## VODKA

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| <b>GREY GOOSE</b>   | <b>\$110</b> |
| <b>SMIRNOFF</b>     | <b>\$100</b> |
| <b>ABSOLUT AZUL</b> | <b>\$90</b>  |
| <b>STOLICHNAYA</b>  | <b>\$100</b> |
| <b>SMIRNOF XI</b>   | <b>\$100</b> |

## MEZCALES

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| <b>400 CONEJOS</b>     | <b>\$110</b> |
| (ESPADÍN)              |              |
| <b>MEXCAL AMANECER</b> | <b>\$115</b> |
| (ESPADÍN)              |              |
| <b>MEXCAL AMANECER</b> | <b>\$115</b> |
| (REPOSADO)             |              |
| <b>MEXCAL AMANECER</b> | <b>\$115</b> |
| (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

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

#### Bebidas Energizantes

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| <b>Red Bull</b> | <b>\$75.00</b> |
| <b>Boost</b>    | <b>\$50.00</b> |

#### 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

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