



La Haya
café

Restaurante Pescados y Mariscos Desde 1993

Servicio a Domicilio
PARA **81.8340.4357**
LLEVAR Y **PICK UP**
AND GO **81.8340.2289**

COSTO ADICIONAL EN INGREDIENTE EXTRA

LaHayaCafe

DISPONIBLE TAMBIÉN EN **Rappi**

FEBRERO 2022 | CAMBIO DE PRECIOS SIN PREVIO AVISO



ARAMBERRI N° 314, MONTERREY,
NUEVO LEÓN, MÉXICO

ENTRADAS

Aros de cebolla \$80 Recién hechos por La Haya

Dedos de queso \$110

Torre La Haya \$300

Servida en una base de pepino con ceviche de pescado y de camarón, surimi, pulpo, cayo de hacha, camarón curtido, camarones capeados, cebolla morada, aguacate rebanado, bañada en salsas negras y chipotle, con un toque picoso de la casa

CHICHARRONES

Salmón \$290 Rib eye \$320 Pulpo \$300

Servidos en una cama de aguacate acompañado con pico de gallo, chiles toreados y totopos

CALDOS

Caldo de espera DE FILETE \$35 DE CAMARÓN \$50

Pescado \$80

Caldo de pescado recién hecho de la casa, acompañado de filete, arroz cebolla y cilantro

Camarón \$105

Acompañado de camarón macuil, camarón laguna, arroz, cebolla y cilantro

Sopa de mariscos CHICO \$115 GRANDE \$140

Sopa de mariscos acompañada de filete, camarón macuil, camarón laguna, jaiba, almeja, surimi, calamar y arroz

Mixto \$95 Acompañado de camarón, filete y arroz

Especial \$100 Acompañado de filete, surimi, aguacate y arroz

CÓCTELES

Camarón CHICO \$85 MEDIANO \$110 GRANDE \$140

Servido con cátsup, cebolla, cilantro y aguacate

Campechano MEDIANO \$130 GRANDE \$155

Servido con cátsup con una combinación de 2 mariscos: Pulpo, camarón, surimi o cayo de hacha

Vuelve a la vida \$170

Servido con cátsup, acompañado con camarón, pulpo, surimi, cayo de hacha y aguacate

AGUACHILES

Camarones en aguachile \$175

En salsa aguachile verde o roja, acompañados de pepino y zanahoria

TOSTADAS

Ceviche camarón \$65

Camarón curtido con pepino, cebolla morada y aguacate servido en una cama de crema

Ceviche pescado \$65

Filete curtido en limón con pico de gallo y aguacate servido en una cama de crema

Mixta \$80

Combinación de 2 ceviches a elegir: pescado camarón o pulpo

Marlín \$85

Ceviche de camarón con una capa de marlín servido en una cama de crema

Pulpo \$80

Picado en salsas negras, pico de gallo y aguacate

TACOS

Orden Mixta \$145

Incluye caldo de espera, taco de camarón, filete y pulpo

Chilaca \$70

Chile chilaca relleno de camarones guisados en chile poblano con queso

Gobernador \$65

Camarones guisados en chile poblano con queso

Filete \$65

Filete lampreado con costra de queso

Norteño \$85

Pulpo guisado en salsa picosa de la casa con queso

PESCADOS ENTEROS

Mojarras

PRECIO SEGÚN EL PESO

Huachinango

PRECIO SEGÚN EL PESO

EXTRAS:

• Ajo \$35 • Papas \$35 • Al ajillo \$37
• Al mojo de ajo \$35

Chicharrón de catán \$170 POR TEMPORADA

CAMARONCITOS

Nuggets \$85

Acompañado de papitas fritas

Deditos de pescado \$85

Tiras de pescado acompañadas de papitas a la francesa

EXTRAS

| | | | |
|-------------------------------|------|--|------|
| Papas fritas | \$65 | Queso extra | \$45 |
| Aderezo extra | \$35 | Queso extra con tocino, champiñones y apio | \$70 |
| Orden de salsa casera La Haya | \$30 | Pan con ajo | \$35 |
| Orden de ajo | \$35 | Guacamole | \$90 |
| Orden de ajillo | \$37 | Orden de pan | \$30 |
| Orden de Totopos | \$25 | Bolsita de salsa | \$12 |
| Quesadilla | \$35 | Bolsita de tártara | \$15 |
| Orden de arroz | \$45 | Orden de verduras | |
| ½ orden de arroz | \$30 | o ensalada | \$65 |
| Empaque para llevar | \$6 | Empaque de mariscada | \$26 |

ESPECIALIDADES

TODAS LAS ESPECIALIDADES

INCLUYEN: Caido de espera de pescado (sólo para consumo en comedor) y 2 guarniciones a elegir:

Papas, verduras, ensalada o aros de cebolla.

*INCLUYEN ARROZ

CAMARONES

- A la plancha** \$160
- Al mojo de ajo** \$160*
- A la diabla** \$165*
- A la mexicana** \$160*
- Empanizados** \$165*
- Capeados** \$160*
- Zarandeados** \$165*
- Rockefeller** \$195*
- Camarones a los 3 quesos con espinacas
- Gratinados** \$175
- Camarones servidos con una capa de guiso de champiñones, tocino, morrón y queso gratinado
- Al ajillo** \$165*
- Camarones servidos con ajo picado y chile cambrey
- Rellenos** \$250*
- Rellenos de 2 quesos envueltos en tocino
- Scampi** \$250*
- Rellenos de 2 quesos envueltos en tocino bañados con una salsa picosa de la casa
- Al coco** \$230*
- Empanizados al coco bañados en una salsa de mango

MARISCADA

- Para dos personas** \$390
- Incluye 2 caldos de espera, filete empanizado, camarones empanizados, aros de cebolla, camarones con champiñón, camarones a la diabla, cóctel de camarón, papas a la francesa y arroz
- Para cuatro personas** \$670
- Incluye 4 caldos de espera, filete empanizado, camarones empanizados, aros de cebolla, camarones con champiñón, camarones a la diabla, cóctel de camarón, papas a la francesa y arroz

BEBIDAS

| | | | |
|----------------------|-------|----------------------|------|
| Agua purificada | \$25 | Limonada con splenda | \$37 |
| Refresco | \$25 | Limonada mineral | \$42 |
| Sangría light | \$30 | Limonada mineral | |
| Limonada o piña | \$35 | con splenda | \$45 |
| JARRAS | | | |
| Limonada o piña | \$100 | Limonada o piña | \$45 |
| Limonada con splenda | \$110 | Limonada con splenda | \$50 |
| Limonada mineral | \$120 | Limonada mineral | \$55 |
| Limonada mineral | | Limonada mineral | |
| con splenda | \$130 | con splenda | \$60 |

Rib eye \$300

Corte de Rib eye con termino a tu gusto con verduras y papa asada

Empanizado

SENCILLO \$105 CON PAPAS \$120

Empanizado de la casa con arroz, lechuga y tomate

A la plancha

SENCILLO \$120 CON PAPAS \$130

Con arroz, lechuga, tomate y aguacate

A vapor

SENCILLO \$125 CON PAPAS \$135

Empapelado con salsa al vapor con arroz, lechuga, tomate y aguacate

Frito SENCILLO \$105 CON PAPAS \$120

Con arroz, lechuga y tomate

Chicharrón de pescado

SENCILLO \$105 CON PAPAS \$120

Filete lampreado de la casa con arroz, lechuga, tomate y aguacate

Con salsa a escoger \$155

EMPANIZADO, A LA PLANCHA O AL VAPOR

Acompañado con lechuga, arroz, papas fritas y aguacate

- Crema de champiñones • A la mexicana
- Al mojo de ajo • A la diabla

Gratinado \$175

EMPANIZADO, A LA PLANCHA O AL VAPOR

Servido con una capa de tocino, apio picado, champiñones con queso gratinado. Con arroz, aguacate, lechuga y papas fritas

Zarandeado \$165

Filete a la plancha en salsa zarandeada acompañado de arroz, aguacate, y verduras al vapor

Papillon Especial \$190

EMPANIZADO, A LA PLANCHA O AL VAPOR

Bañado con camarones a la diabla o camarones con champiñones. Con arroz, ensalada fresca, papas fritas y aguacate

Filete al Cilantro \$170

Filete bañado en crema al cilantro de la casa acompañado de lechuga, arroz, papas fritas y aguacate.

CORTES

New York \$290

Corte de New York con termino a tu gusto con verduras y papa asada

FILETES

A la veracruzana \$170

EMPANIZADO, A LA PLANCHA O AL VAPOR

Acompañado de lechuga, arroz, papas fritas y aguacate

Rockefeller \$175 A LA PLANCHA

Bañado en salsa Rockefeller con arroz, aguacate y verduras al vapor

A los cabos \$215 A LA PLANCHA

Bañado en una salsa cremosa de la casa con camarones, pulpo y champiñones con arroz, aguacate y verduras al vapor

Hawaiano \$215 A LA PLANCHA

Bañado en una salsa de mango con camarón y callo de hacha. Con arroz, aguacate y verduras al vapor

Al ajillo \$165

A LA PLANCHA O AL VAPOR

Guisado con ajo picado y chile cambrey. Con arroz, ensalada fresca, aguacate y papas fritas

Relleno de mariscos \$230

A LA PLANCHA Relleno de camarón, pulpo y surimi. Bañado con una crema de elote de la casa, con arroz, aguacate y verduras al vapor

Mixto de mariscos \$200

Filete empanizado, camarones empanizados y aros de cebolla. Con arroz, ensalada fresca y papas fritas

Salmón al gusto \$270

Lonja de salmón al gusto

Pulpo al gusto

ENTERO PRECIO SEGÚN EL PESO

PICADO \$200

Pulpo al gusto acompañado de aderezo, arroz y salsa a elegir:

- A la mexicana • A la diabla • Al ajillo

Filete Light a La Haya \$160

A LA PLANCHA O AL VAPOR

Acompañado de aguacate, arroz y verduras

CERVEZAS

| | | | |
|--------------------------|-------|----------------------------|------|
| Amstel Ultra | \$40 | Vaso Clamato | \$30 |
| XX Lager, Tecate BOTELLA | | Vaso Michelado | \$30 |
| O LATA, Carta Blanca | \$37 | Vaso Michelado CON CLAMATO | \$40 |
| Bohemia CLARA U OSCURA | \$45 | PREPARADAS | |
| Heineken | \$45 | Michelada o Chelada | \$60 |
| Cubeta de cuarto | \$150 | Michelada con clamato | \$65 |
| Cubeta media | \$340 | Michelada con clamato | \$70 |
| Vaso Chelado | \$20 | CON BOHEMIA O HEINEKEN | |

POSTRES

Rebanada de pastel \$68 Nieves de sabores \$70 Glorias \$12