



Carta de menús El Farallón Los Mochis

<https://carta.menu>

Avenida Álvaro Obregón 499, Los Mochis, Mexico

+526688121273,+526622678800,+526688121428 - <http://farallon.com.mx/>



Un extenso [menú](#) de El Farallón Los Mochis de Los Mochis que abarca todos los 239 platos y bebidas lo encontrarás aquí en la carta.

Carta de menús El Farallón Los Mochi



Rollos De Sushi

SUSHI

Mariscos

PULPO Y ORZO

Guarniciones

VERDURAS ASADAS

Sushi

SASHIMI

Bebidas

BEBIDAS

Pollo

DESHUESADO

Aperitivo

CEBICHE

Especialidades

CANGREJO REAL

Entrantes

AGUACATE RELLENO

Otros

SHERIDAN

Especialidades Japonesas

BENEFICIO

Nigiris

TOTOABA DE CULTIVO

Pizza - Pequeña Ø 22Cm

BELVEDERE

Vino, Cava Y Licores

JÄGERMEISTER

Bebidas Vip

ZAFIRO DE BOMBAY

Ceviches

CEVICHE TRADICIONAL

Entradas Calientes

COSTREÑA (1 PIEZA) 150 GR

Postre

PIE DE PLÁTANO 230 GR

Whiskys

JW ETIQUETA AZUL

Ceviches Y Tiraditos

LANGOSTA

Los Más Pedidos

CÓCTEL TRADICIONAL

Mezclas

CHIVAS REGAL 12

Carta de menús El Farallón Los Mochi



Bourbon

BALA

Gin Tonic Gin und Thomas Henry Tonic Water

HENDRICKS

Blended Whisky

CHIVAS REGAL 18

Speyside

GLENFIDDICH 12

Cognac

HENNESSY VSOP

Brandy & Cognac

HENNESSY XO

Liqueur

HPNOTIQ

Scotch Whiskey

THE GLENLIVET 15

Pulpo

ZARANDEADO

Mezcals

KOCH ESPADÍN

Oportos

FERREIRA

Liqueurs & Digestifs

BAILEY'S ORIGINAL

Highland

EL MACALLAN RARE CASK

Bistec De Res

ENCEBOLLADO

Rich & Full Bodied

GLENFIDDICH 15

Mezcal #2

KOCH TOBASICHE

A Taste of Scotland

THE MACALLAN 18

Mariscada Fría Ó Caliente

MARISCADA FRÍA Ó CALIENTE

After Dinner Sippers - Hot Coffee Drinks - Imported Liqueurs

DRAMBUIE

Crodials

AMARETTO DI SARONNO

Carta de menús El Farallón Los Mochi



After Dinner and Ice Cream Cocktails

AMARULA

ARTISANAL RUMS

DOS MADERAS 5 3

Vermouth & Bitters

CHERRY MARNIER

APERETIFS / BITTERS / LIKÖRE

LICOR 43

Spirits - Irish Whiskey + Scotch

EL GLENLIVET 12

Ron Y Brandy

TORRES 20

Platos Principales Españoles

LANGOSTINOS

Ensaladas

TRES LECHUGAS 120 GR

CAPRESE 120 GR

Ginebra

MONO 47

TANQUERAY 10

Otras

BACANORA AGUAMIEL

SAKE DE LICHÍ

Digestivos

SAMBUCA BLANCO

SAMBUCA NEGRO

Filete de Pescado o Camarones

AL-VAPOR

A LA VERACRUZANA

Este Tipo De Platos Se Sirven

CARNE

PEZ

Cócteles

CAMPECHANA DE MARISCOS 110 GR

CEVICHE AL CHILE DE ÁRBOL

OSTIÓN EN SU CONCHA (PIEZA)

Liqueurs

DUBONNET

GALIANO

STREGA

Ostiones

ROCKEFELLER (3 PIEZAS) 480 GR

PROVENZAL (3 PIEZAS) 480 GR

MEDITERRÁNEOS (3 PIEZAS) 480 GR

Carta de menús El Farallón Los Mochi



Pescado

BANDERILLEADO
FRITO TRONCHADO
FRITO EN CHICHARRONES
FILETEADO ESTILO TAILANDÉS

Coñac

GRAN DUQUE DE ALBA
TERRY CENTENARIO
TORRES 10
TORRES 15

Scotch

GLENFIDDICH 18
GLENMORANGIE 12
SEMIFALLO
THE MACALLAN 12

Bebidas Alcohólicas

TANQUERAY
CAMPARI
PERNOD
JACK DANIEL'S
FERNET BRANCA

Sopas

TRADICIONAL 270 GR
DE ALBÓNDIGAS DE CAMARÓN 270 GR
CALDO ESPECIAL 270 GR
CHILPACHOLE 270 GR
SOPA DE ALETA DE ATÚN 270 GR

En Temporada

CALLO DE HACHA 160 GR
JAIBA FRESCA 160 GR
CARACOL 140 GR
ALMEJA CHOCOLATA (PIEZA)
ABULÓN 120 GR

Ingredientes Utilizados

MARISCOS
VERDURAS
ATÚN
CAMARONES
SALMÓN

Vodka

KETEL UNO
ABSOLUTO AZUL
CIROC
CABEZA DE CRISTAL
GANSO GRIS
STOLÍCHNAYA

Mezcal

400 CONEJOS
ALIPUS SAN ANDRÉS
ALIPUS SAN BALTAZAR
GUSANO ROJO
LOS DANZANTES AZUL JOVEN
UNIÓN JOVEN

Licores

REMY MARTÍN VSOP
FRANGELICO

Carta de menús El Farallón Los Mochi



KAHLÚA

AGAVERO

AMARGO DE ANGOSTURA

CHARTREUSE VERDE

CHINCHON DULCE

CHINCHON SECO

PISCO CAPEL

Principal

LOS DANZANTES REPOSADOS

PIE DE GUAYABA 190 GR

FLAN DE CASA 170 GR

TARTA TOSCA 230 GR

PASTEL DE TRES LECHEs 230 GR

CREPAS DE CAJETA O NUTELLA 170 GR

PASTELITO DE CHOCOLATE 210 GR

PIE DE LIMÓN 210 GR

CRÈME BRULÉE 80 GR

MOSTACHÓN DE NUEZ 230 GR

CHEESECAKE DE MANGO Y FRESA 180 GR

Cremas Y Licores

1921

ABSINTH VERDE

DAMIANA GUAYCURA

DUQUE DE ALBA CREMA

GRAHAMS 20

GRAN MARNIER ROJO

GRANADA PAMA

LIMONCELLO STREGA

PACHARAN NAVARRO ZOCO

SUNTORY PLUM DEW

WHY MEL

Whisky



JW ETIQUETA NEGRA

EL GLENLIVET 18

BUCHANANS SELECT 15

BUCHANANS 12

BUCHANANS 18

BUCHANANS RED SEAL

JW ETIQUETA DORADA

JW ETIQUETA PLATINUM

JW ETIQUETA VERDE

OLD PAR 12

THE MACALLAN SIENNA

COINTREAU

Ron



FINCA APPLETON

APPLETON ESPECIAL

HAVANA 7

MATUSALEM 15

BACARDÍ BLANCO

CAPITÁN MORGAN ESPECIADO

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS

MATUSALEM 18

MATUSALEM CLASICO

MATUSALEM PLATINO

ZACAPA 23 AÑOS

AMBAR ZACAPA

ZACAPA X-O

Carta de menús El Farallón Los Mochi



Entradas Calientese

TORITOS DE MARLIN O CAMARÓN (4
PIEZAS) 170 GR

TAQUITOS (3 PIEZAS)

TAQUITOS DE PULPO (3 PIEZAS) 160 GR

FLAUTAS DE CAMARÓN AL CILANTRO (4
PIEZAS) 210 GR

ROLLITOS DE ATÚN 170 GR

TACOS DE SOFT SHELL CRAB (2
PIEZAS) 200 GR

TACOS AL PASTOR (3 PIEZAS) 170 GR

AL AJILLO 210 GR

CHICHARRONES AL CHILTEPÍN 210 GR

CARNITAS DE ATÚN 200 GR

PESCADILLAS (3 PIEZAS) 200 GR

TÁRTARA DE ATÚN PORTOBELLO 160
GR

TAQUITOS DE RIB-EYE 150 GR

RIB FINGERS GLASEADOS EN
TAMARINDO 180 GR

VAMPIROS BORRACHOS 190 GR

TACOS DE CABRERÍA Y TUÉTANO (3
PIEZAS) 210 GR

Entremeses Frios

CAMARONES EN AGUACHILE
TRADICIONAL 110 GR

CEVICHE AL HINOJO 130 GR

CALAMAR RELLENO TOKIO 120 GR

PESCADO AHOGADO CORTE SASHIMI

CEVICHE AL COCO 150 GR

ATÚN TOGARASHI 150 GR

CEVICHE VERDE 150 GR

CEVICHE LATINO 150 GR

CARPACCIO 130 GR

SASHIMI AL CILANTRO 100 GR

TIRADITO SALMÓN Y ATÚN 140 GR

BUBU ARARE 100 GR

CEVICHE DE ATÚN Y PULPO 150 GR

TÁRTARA DE SALMÓN 140 GR

SALMÓN EN SALSA DE CITRICOS 100 GR

MAGURO JALAPEÑO 150 GR

TOSTADAS DE ATÚN 100 GR (2 PIEZAS)

TOSTADAS DE ATÚN ALEGRIA 120 GR (2
PIEZAS)

CEVICHE PERUANO 150 GR

SASHIMI SERRANITO 100 GR

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN 140
GR

CEVICHE THAI 150 GR

TACOS FALSOS 130 GR (3 PIEZAS)

TORRES DE SALMÓN 100 GR (4 PIEZAS)

TORRE DE MARISCOS 240 GR

AGUACHILE DE RES 160 GR

Filetes

SALMÓN ALCAPARRADO 240 GR

FILETE CON CAMARONES EN SALSA DE
JAMAICA 240 GR

SALMÓN EN SALSA DE 3 QUESOS 240
GR

ATÚN PIMIENTA 240 GR

AL CILANTRO 240 GR

ROLLO TROPICAL 260 GR

PORTUGUÉS 240 GR

MEDALLONES AL VINO BLANCO 240 GR

MAR Y TIERRA 240 GR

A LA MIEL CON PLÁTANO Y CALABAZA
240 GR

CANELA JENGIBRE 240 GR

Carta de menús El Farallón Los Mochis



FILETE CARIBE 240 GR

SALMÓN AL MEZQUITE 240 GR

CON CHAMPIÑONES Y ACEITE DE
AJONJOLI PICOSO 240 GR

EN SALSA DE CIRUELA 240 GR

ZAKANA KARAGE 240 GR

CALIFORNIA 240 GR

AL VAPOR CON JENGIBRE 240 GR

A LAS FINAS HIERBAS 240 GR

ZAKANA ASIA 240 GR

CHARDONNAY 24 GR

ATÚN TAPENADE 240 GR

FILETE MIEL PORTOBELLO 240 GR

SALMÓN NÉCTAR DE AGAVE 240 GR

FILETE SALTEADO 240 GR

TACU TACU DE MARISCOS 240 GR

FILETE MULATO 240 GR

El Farallón Los Mochis

Avenida Álvaro Obregón 499, Los
Mochis, Mexico

Horario de apertura:

Lunes 08:00 -23:00

Martes 08:00 -23:00

Miércoles 08:00 -23:00

Jueves 08:00 -23:00

Viernes 08:00 -00:00

Sábado 08:00 -00:00

Domingo 08:00 -23:00

Hecho con Carta

