Vivos

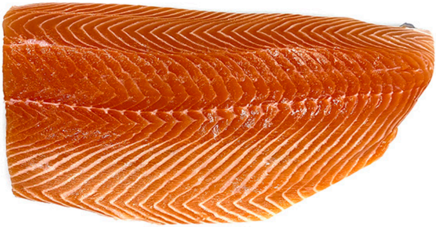
kg	King crab California	$ 450	Cangrejo real espinudo, de sabor rico y dulce, con textura delicada.
kg	Cangrejo moro	$ 380	Un cangrejo espectacular, de carne blanca y lleno de sabor.
kg	King crab ruby	$ 430	Cangrejo real entero. Dulce y jugoso, con notas a mantequilla.
kg	Centollo	$ 450	Centollo califonorniense entero, de carne suave y sabrosa. Todo un afrodisíaco.

kg	Mejillón silvestre o de cultivo	$ 210-240	Encuentra todo el sabor de mar en estos exquisitos mejillones de la Baja.
pz	Ostión kumiai	$ 14	Ostión japones jumbo, cultivado en aguas certificadas de Sinaloa.
dc	Almeja mantequilla	$ 360	Codiciable almeja viva de color blanco mantequilloso.
pz	Almeja generosa SF	$ 260	Almeja viva y purificada de San Felípe. Peso aproximado de 1 kg por pieza.
dc	Almeja chocolata	$ 220	

Almeja chocolata jumbo, previamente purificada, directo de Baja California.

Frescos

kg	Trucha salmonada orgánica	$ 350
	Criada en aguas cristalinas de la región de la mariposa monarca.	
kg	Trucha arcoíris orgánica	$ 300
	Criada en aguas cristalinas de la región de la mariposa monarca.	
kg	Salmón entero canadiense	$ 495
	Pieza completa de salmón fresco, eviscerado, de entre 4.5 y 6 kg por pieza.	
kg	Filete de salmón canadiense	$ 640
	Filete de salmón fresco canadiense, empacado en lonja o porciones.	



kg	Salmón entero	$ 390
	Pieza completa de salmón fresco, eviscerado, de entre 4.5 y 6 kg por pieza.	
kg	Filete de salmón	$ 500
	Filete de salmón fresco, certificado Halal y Kosher.	
kg	Callo perla	$ 290
	Callo fresco de firme textura y con el tamaño más grande del mercado.	
kg	Pesca del día	
	Amplia selección de diferentes especies de pescado blanco de temporada.	

Pescados congelados

200 g	Medallón de pez espada	$ 42
	Medallón de pez espada, calidad de exportación. Congelado a bordo a -30°C.	
1 kg	Lomo de pez espada	$ 200
	Lomo de pez espada, calidad de exportación. Congelado a bordo a -30°C.	
1 kg	Tomahawk de pez espada (Original Mercamar)	$ 350
	Toda textura y sabor del pez espada en un solo corte. Jugoso y suculento.	
500 g	Marlin ahumado en frío (Original de Mercamar)	$ 120
	Delicioso, versatil y lleno de posibilidades gastronómicas. Único en el Mercado.	

200 g	Marlin ahumado en frío, en cubos	$ 50
	Suaves y llenos de sabor. Cubos cevicheros de marlin ahumado en frío.	
150 g	Marlin ahumado en frío, laminado A	$ 50
	Laminas de marlin aef, especiales para desayunos, bocadillos y antojos.	
500 g	Marlin ahumado natural	$ 100
	100% marlin, 100% natural. Sin conservadores, sin colorantes, sin agua.	
250 g	Ventresca de marlin ahumada	$ 45
	Panza de marlin ahumada, desmenuzada delicadamente.	

200 g	Filete de pargo alazán	$ 66
	Filete de pargo cola amarilla, de tierna textura y carácter delicado.	
200 g	Filete de pargo colorado	$ 68

	Filete de pargo cola amarilla, de tierna textura y carácter delicado.	
200 g	Filete de pargo huachinango	$ 70
	Filete de pargo cola amarilla, de tierna textura y carácter delicado.	
200 g	Filete de dorado	$ 45
	Porciones de 200 a 250 g. Pescado en etapa adulta, fuera de las 50 millas.	
200 g	Filete de corvina	$ 60
	Filete de corvina aleta amarilla sin espina. Capturada en etapa adulta.	
200 g	Salmón premium	$ 73
	Filete de salmón del Atlántico al alto vacío, en diferentes gramajes.	

250 g	Pajaritos	$ 30
	Producto de tradición Mazatleca. Enteros, eviscerados y empacados al vacío.	
250 g	Pajaritos HG	$ 35
	Pajaritos sin cabeza, completamente limpios y empacados al vacío.	
200 g	Filete de robalo silvestre	$74
	Filete de corte grueso, de textura firme con ligeros toques de marmoleo.	
350 g	Trucha arcoiris para zarandear	$ 154
	Mariposeada y sin espina. Marinada con mantequilla y especias.	
200 g	Filete de halibut	$ 60
	Jugosos filetes de halibut californiense de corte grueso.	
1 kg	Lomo de atún	$ 210

	Lomo de atún aleta amarilla empacado al alto vacío.	
200 g	Medallón de atún	**$ 45**
	Medallones de atún aleta amarilla, empacados al alto vacío.	

Crustáceos congelados

1 kg	Camarón con cabeza 10-20 XL	**$ 500**
	10 a 15 pz de camarón con cabeza de altamar. (1ra calidad de exportación)	
1 kg	Camarón con cabeza 10-20	**$ 450**
	10 a 20 pz de camarón con cabeza de altamar. (1ra calidad de exportación)	
1 kg	Camarón con cabeza 20-30	**$ 400**
	20 a 30 pz de camarón con cabeza de altamar. (1ra calidad de exportación)	

200 g	Camarón P&D chico	**$ 60**
	Camarón coctelero, cautelosamente pelado y desvenado.	
200 g	Camarón P&D mediano	**$ 64**
	Camarón coctelero, cautelosamente pelado y desvenado.	
200 g	Camarón P&D grande	**$ 70**
	Camarón coctelero, cautelosamente pelado y desvenado.	

200 g	Camarón P&D 26/30	$ 75
	Camarón extra grande, cautelosamente pelado y desvenado.	
200 g	Camarón P&D 21/25	$ 82
	Camarón jumbo, cautelosamente pelado y desvenado.	

5 lb	Marquetas de camarón	
	Colas de camarón de altamar por tallas. Marqueta de 2.268 kg	
500 g	Jaiba suave	$ 300
	Irresistible jaiba de concha suave. Sin desperdicio, lista para cocinarse.	
500 g	Tenazas de cangrejo moro	$170
	Carnosas y deliciosas. Tenazas de cangrejo moro de pesca responsable.	
500 g	Langosta roja	$ 350
	Exquisita langosta roja de Baja California. Arriba de 500 g por pieza.	

200 g	Cola de langosta roja	$ 330
	Cola de langosta roja de Baja California. De 100 a 300 g por pieza.	
500 g	Langosta azul	$ 210
	Langosta azul del Pacífico sinaloense. Arriba de 400 por pieza.	
500 g	Langosta verde	$ 210
	Langosta verde del Pacífico sinaloense. Arriba de 400 por pieza.	
200 g	Cola de langosta sinaloense	$ 200
	Cola de langosta verde o azul del Pacífico. De 150 a 300 g por pieza.	
1 kg	Langosta australiana	$ 240
	Exotico, delicado y delicioso. Langostino de cultivo salvaje sustentable.	

Especiales

200 g	Mix cevichero 1.0 (camarón, marlin aef y pez espada)	$ 55
	Mezcla perfectamente balanceada de nuestras mejores especies en cubos.	
200 g	Mix cevichero 2.0 (camarón, dorado y marlin aef)	$ 55
	Mezcla perfectamente balanceada de nuestras mejores especies en cubos.	
200 g	Mix cevichero 3.0 (callo perla, dorado y marlin aef)	$ 60

	Mezcla perfectamente balanceada de nuestras mejores especies en cubos.	
1 pz	Almeja mantequilla preparada	$ 52
	Extravagante combinación de almeja y camarón, gratinada al mojo de ajo.	
200 g	Callo perla	$ 60
	Callo perla congelado a -30°C, a un día de su cosecha.	
260 g	Almeja generosa en conserva	$ 700
	Suaves y jugosas tiras de cuello de almeja generosa.	
285 g	Abulón azul en conserva	$ 1200
	Abulón azul silvestre, cocido en su propio jugo.	
260 g	Almeja chocolata en conserva	$ 750
	Almeja chocolata cocida en jugo de abulón para crear sabores extravagantes.	

SERVICIO A DOMICILIO

6692 25 4645

WWW.MERCAMAR.COM.MX

Los precios y la disponibilidad de producto pueden variar por temporada.

MERCAMAR

MERCADO DE PESCADOS Y MARISCOS EXPRESS

Jul 22