

BIENVENIDOS
WELCOME

LA MOJARRA LOCA



MARISQUERIA Y BAR
Quality is our speciality!

Calidad es nuestra especialidad!



La Mojarra Loca Marisqueria & Bar

(317) 377-4585

404 E. THOMPSON RD STE E INDIANAPOLIS, IN 46227

EN GRUPOS DE 6 PERSONAS O MAS, SE AGREGARA EL 18% DE PROPINA DE FORMA AUTOMATICA

18% gratuity will be added at check out to all tables of 6 guest or more.



Kids Menu



Chicken nuggets - \$8.50



Kids Pizza - \$8.99



Camaroncitos - \$11.50



Kids tacos - \$9.99
cilantro y cebolla opcional



Pescaditos - \$9.50



Kids Quesadilla - \$9.99



Arroz con Pollo - \$8.99



Papas fritas - \$6.99

Bebida para niños \$2.00

Opciones: Jugo de naranja, manzana,
aguas frescas

POSTRES



Helado \$4.99



Churros con helado \$8.99



Flan \$4.99

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS



Quesadillas, Burritos y Mas.

MIA'S ESPECIAL \$13.99



French fries topped with grill chicken or steak and cheese dip.

STEAK QUESADILLA (or chicken) \$8.99 a la carta.



Filled with steak or chicken grilled and cheese.

BURRITO CALIFORNIA \$15.99



Filled with grilled steak or chicken, cooked with chopped tomatoes and onions and topped with cheese sauce, and pico de gallo served with rice and beans.

TACOS DIABLA \$16.99



3 grilled chicken tacos in a flour tortilla, topped with lettuce, pico de gallo and our home made Diablo sauce, served with rice and beans.

BURRITOS GEMELOS \$13.99



Two burritos filled with grilled steak and chorizo, cooked with jalapeños and broccoli, topped with red and cheese sauce, garnished with cilantro.

QUESADILLA HAWAIIA \$16.99



Filled with grilled chicken, pineapple, bell peppers, onions, bacon and ham served with rice and beans.

CARNITAS

\$16.99

Marinated pork tips and onions served with rice, beans and tortillas.



ACAPULCO

\$14.99



A tortilla filled with marinated grilled steak or chicken with onions, topped with cheese sauce, served with rice, beans and pico de gallo salad.

SUPER QUESADILLA

\$16.99

Filled with steak or chicken grilled fajita style served with rice and beans.





Quesadillas, Burritos y Mas.

CALIFORNIA STEAK AND SHRIMP \$26.99



Rib-Eye Steak cooked to perfection and 6 grilled shrimp, california blends style vegetables, served with rice, beans and tortillas.

NACHOS QUEZADA \$18.99



The best of the house!
Crisp tortilla chips, layered with cheese sauce and beans, grilled steak, chicken and shrimp, topped with lettuce, pico de gallo and sour cream.

POLLO AZTECA \$18.99



Grill chicken breast, sauteed with shrimp, onions, corn, pineapple and sliced poblano peppers, served with, rice and tortillas

MOLCAJETE DE CARNES \$28.99



Grilled Steak, chicken, shrimp, carnitas, chorizo, cactus, onions, white melted cheese and our homemade creamy red sauce, served with rice, beans, pico salad and tortillas.

ARROZ CON POLLO ó CARNE \$16.99



Grill chicken strips topped with cheese sauce served with rice and tortillas

BURRITO TRIO GRANDE \$16.99



Filled with grilled steak, chicken and shrimp fajita style topped with red and cheese sauce, served with rice and beans.

BURRITO CHIPOTLE \$15.99



Stuffed with grilled chicken, onions, bell peppers, black beans and rice, topped with chipotle cheese sauce & corn.

CHIMICHANGA Choices: Steak, Grill chicken, or Shrimp. \$16.99



One Chimichanga topped with cheese sauce, served with beans, lettuce, tomatoes and sour cream.



Pescados



MOJARRA FRITA \$22.99

Mojarra frita acompañada de arroz, papas fritas y ensalada.



MOJARRA A LA DIABLA \$24.99

6 AL MOJO DE AJÓ
Mojarra bañada de salsa diablo acompañada de arroz, papas fritas y ensalada.



\$26.99

LA MOJARRA LOCA

\$26.99

Mojarra frita cocinada en salsa Nayarit con camarones y cebolla, servida con arroz, papas y ensalada.



FILETE DE PESCADO \$19.75

Escoje entre: Al mojo de ajo, a la plancha o a la diablo acompañado de arroz, papas y ensalada.



FILETE RELLENO \$28.25

Filete cubierto con camarones, pulpo, callo de hacha, pimientos, champiñones y queso fundido.



SALMON A LA PLANCHA \$25.99

Salmón a la plancha, acompañado de espárragos, arroz y ensalada



HUACHINANGO ESTILO NAYARIT \$34.25

Huachinango frito bañado en salsa Nayarit, cocinado con camarones, cebolla, servido con arroz, papas y ensalada.



HUACHINANGO ZARANDEADO \$36.50

Zarandeado en una salsa especial de la casa y acompañado de arroz, papas, ensalada y tortillas

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOOD, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGG MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS
Consumir comida cruda o precocida podría incrementar el riesgo de intoxicación.



Aguachiles y Cocteles



Bandeja Chica **\$51.50**
Bandeja Grande **\$94.75**

BANDEJA DEL REY

Camarón curtido, camarón precocido, callo de hacha, pulpo, bañada en salsa de la casa.



Grande **\$166.99**

BANDEJA DEL REY DELUXE Chica **\$99.99**

Camarón curtido, camarón precocido, callo de hacha pulpo, almeja reyna bañada en salsa de la casa.



AGUACHILE VERDE **\$31.99**

Camarones curtidos con limon y chile verde, acompañados con jitomate, cebolla, pepino y aguacate



AGUACHILE TRIO **\$39.99**

Prueba nuestros 3 aguachiles, verde, rojo y negro en un mismo platillo, con el sabor original de la casa.



MICHELOCA **\$31.99**

Una deliciosa Michelada adornada con camarones y 3 ostiones preparados.



EL JEFE **\$39.99**

Una deliciosa combinación: 4 shots de ostiones, camarón precocido, callo de hacha, pulpo y camarón curtido.



TORRE DE MARISCOS **\$36.40**

Uno de nuestros platillos favoritos de Mr Pulpo: la torre de mariscos. Callo de hacha, camarón precocido, pulpo y pescado preparado con una salsa especial de la casa con el sabor original de La Mojarra Loca.



LA MOJARRA LOCA DE LUJO **\$49.99**

Patatas de jaiba, pulpo, callo de hacha, camarones, cola de langosta, abulón, mejillones, papas y elote.

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOOD, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGG MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS
Consumir comida cruda o precocida podría incrementar el riesgo de intoxicación.



Fajitas y Carnes



FAJITAS DE LUJO \$21.99 para dos \$33.99

Fajitas mixtas con carne de res, pollo, carnitas camarones, costilla de puerco, chorizo servido con arroz, frijoles y pico de gallo.

MAR Y TIERRA \$19.99 para dos \$32.99

Mixtas con carne de res, camaron, carnitas camarones, chorizo, pepers, cebolla servido con arroz, frijoles y pico de gallo.



FILETE EMPANIZADO

\$19.75

Filete empanizado acompañado con arroz papas, ensalada y salsa chipotle.



CARNE ASADA ESTILO DE LA CASA \$18.99

Jugoza carne asada cocinada con cebolla caramelizada, servida con arroz, frijoles, pico de gallo y acompañado de tortillas.

Aguachiles y Cocteles



AGUACHILOCO \$36.50

Molcajete frio con camarón curtido con limon, abulón, pulpo, camarón precocido, callo de hacha, jitomate, pepino, aguacate y cebolla.



COCTEL DE CAMARON

Servido con tomate, pepino, cilantro y aguacate

- Coctel vuelve a la vida - \$25.99
- Camarón y pulpo - \$25.99
- Ceviche camarón ó pescado - \$19.75
- Mendigo Nayarit \$23.99



MOLCAJETE KORA ESTILO SINALOENSE \$49.99

Camaron curtido con limon, camaron precocido, pulpo, y callo de hacha, cebolla, pepino, aguate y tomate con salsa negra de la casa.



AGUACHILE CALLO DE HACHA \$49.99

Callo de Hacha curtido con limon; Cebolla, pepino, jitomate, aguacate en salsa Estilo Sinaloense. Opciones: pidelo con camaron o pulpo.

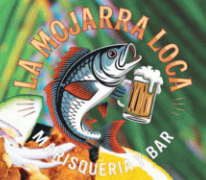


TOSTADA VOLTEADA \$12.99

Camaron precocido, pulpo, pepino, jitomate, aguacate, con salsa Negra de la casa

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOOD, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGG MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS
Consumir comida cruda o precocida podria incrementar el riesgo de intoxicacion.

Camarones Mariscos



LANGOSTINOS \$30.99

Deliciosos lagostinos preparados con el sabor original de la casa.



MOLCAJETE GOBERNADOR \$34.50

Camarones momias, ostiones, calamar empanizado y chicharron de pescado, servido con guacamole y aderezo chipotle



CAMARONES A LA DIABLA \$22.99

Camarones en salsa diablo con el sabor original de la casa, servidos con arroz, papas fritas y ensalada.

Tambien los puede ordenar al Mojo de ajo (\$20.99) ó zarandeados (\$20.99)



CAMARONES MOMIA \$21.99

Envueltos en tocino, rellenos de queso, acompañados con arroz, papas fritas, ensalada y aderezo chipotle.



CAMARONES HUERFANITO \$29.25

Camarones bañados en una salsa picosa, acompañados con arroz y aguacate



CAMARONES EMPANIZADOS \$21.99

Acompañado de arroz, papas fritas, ensalada y aderezo chipotle



CAMARONES A LA PLANCHA \$21.99

Deliciosos camarones a la plancha, servidos con arroz, papas fritas y ensalada.



CAMARONES A LA NAYARIT \$21.99

Camarones cocinados en salsa Nayarit con el sabor de la casa y servidos con arroz, papas fritas y ensalada

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOOD, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGG MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS
Consumir comida cruda o precocida podría incrementar el riesgo de intoxicación.

DELICIAS DEL BAR



MOSCOW MULE
Vodka



PIÑA COLADA
Ron



CANTARITO DE LA CASA
Tequila



PALOMA
Tequila



LA JAZQUEZCITA
Mezcal



MICHELADA 27oz.
REGULAR
CERVEZA DE TU PREFERENCIA



GUAVA TROPICAL PUNCH



TROPICAL PINEAPPLE



BLUE MARGARITA
Tequila



MANGONADA
Tequila



FRESH MANGO MARGARITA
Tequila



LONG ISLAND



FRESCA MARGARITA
TEQUILA



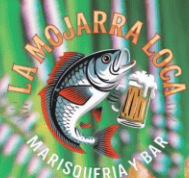
JALAPEÑO MARGARITA



FRESA MARGARITA



TOP SHELF MARGARITA



Molcajetes y Mariscos



MOLCAJETE DE MARISCOS \$36.50

Camarón, pulpo, mejillones, callo de hacha, abulón y patas de jaiba con salsa especial de la casa.



PATAS DE JAIBA \$59.99

Patatas de cangrejo cocinadas con una salsa especial con el sabor original de la casa.



PULPO ZARANDEADO PICADO CHICO \$69.99 **PULPO ZARANDEADO PICADO GRANDE \$69.99**

Zarandeado con nuestra salsa Nayarit



PIÑA RELLENA \$31.99

Rellena con camarón, pulpo, callo de hacha, pimientos, champiñones en salsa cremosa y cubierta con queso



CHAPUZON \$31.99

Camarón, pulpo y abulón, cocinado en una salsa especial de la casa, servido con pan de ajo.



MEDIO - MEDIO \$24.99

Pulpo y camarones, preparados en una salsa con el sabor original de la casa.



PASTA DE CAMARONES \$20.99

Una deliciosa pasta en salsa cremosa con camarones servida con pan de ajo.
Opcional: Cola de langosta \$19.99



PAELLA MOJARRA LOCA \$20.99

Camarones y mariscos mixtos con arroz y servida con pan de ajo.

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOOD, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGG MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS
Consumir comida cruda o precocida podría incrementar el riesgo de intoxicación.



Aperitivos y Botanas



CHAROLA PRESIDENCIAL \$ 124.99

Combinación de mariscos: Ostiones preparados, ceviche de pescado, camarón y pulpo.



BOTANA MOJARRA LOCA \$34.50

Ceviche de camarón, pescado, pulpo, camarón, aguacate, pepino, jitomate y cebolla.



TOSTADA MOJARRA LOCA \$12.99

Tostada con ceviche de camarón, pescado, pulpo, jitomate, pepino y aguacate.



EMPANADAS DE CAMARON \$ 15.99

Empanadas rellenas de camarón y queso servidas con aguacate y aderezo chipotle



Chico - \$12.00 Mediano - \$22.00 Grande - \$40.00

NACHOS MOJARRA LOCA

Pidelos de asada, chorizo, camarón o al gusto. Acompañado de lechuga, frijoles, queso, crema y jitomate. **Agrega camarón \$3.00**



GUACAMOLE \$9.50

Delicioso guacamole fresco con jitomate, jalapeños, cebolla y cilantro servido con chips.



TORTAS DE JAIBA \$11.50

Los famosos crab cakes estilo de la casa servidas con aguacate y aderezo chipotle.

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOOD, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGG MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS
Consumir comida cruda o precocida podría incrementar el riesgo de intoxicación.

Caldos y Tacos

Caldo Rompe Catres \$34.50



Un rico caldo de pulpo, camarón, langostinos, callo de hacha, ostiones, abulón, pescado y mejillones

Caldo de Langostinos \$29.99



Caldo de Langostino, pidelo acompañado con Pan de Ajo o Tortillas

Caldo 7 Mares \$23.99



Patatas de jaiba, camarón, abulón, pescado, pulpo, callo de hacha, mejillones con el sabor original de la casa.

Chilpachole \$31.50



Camarón, mejillones, pata de cangrejo, pulpo y jaiba.

OTROS CALDOS

Caldo de Camarón \$19.75

Caldo de Camarón con pescado \$20.75

Caldo de Camarón con pulpo \$23.50

Caldo Paisa \$28.50



Caldo con una mojarra completa en trozos, pulpo, camarón, callo de hacha y abulón.

Birria de Res en Platillo \$19.75



Acompañado con tortillas de maíz, guarnición de Cebolla, cilantro y chile toreado.

Tacos de Birria Orden de 3 \$13.75



Deliciosos tacos de birria, con el sabor original de la casa.

Taco de Pulpo DeLuxe \$29.99



Tacos de Pulpo en tortilla de Maíz con salsa especial estilo de la casa con cebolla gratinada y cilantro.

Tacos Gobernador \$15.99

3 tacos con tortilla tatamada, rellenos de camarón, queso, chile morron, cebolla, cilantro y aguacate.



Tacos de Camaron \$15.99

Tacos de camaron, Lechuga, Cebolla, cilantro y salsa chipotle.



Tacos de Pescado \$15.99

Tacos de pescado en tortilla de maíz, lechuga, jitomate, cilantro, cebolla Morada y salsa de chipotle.



Tacos Tradicionales \$12.99



Orden solo de tres
Pastor, asada, chorizo, pollo.
\$14.99

Choriqueso \$11.99 Cheese Dip \$7.99

Acompañado de tortilla chips



CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOOD, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGG MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS
Consumir mariscos o carnes crudas o precocida podría incrementar el riesgo de intoxicación.



Aperitivos y Botanas



OSTIONES PREPARADOS 12 - \$37.50 6 - \$20.99

Ostiones, camarón, pepino, aguacate, jitomate, cebolla con salsa especial de la casa.



OSTIONES FRESCOS 12 - \$25.99 6 - \$15.99

Orden de 6 ó de 12 acompañados con limón.



6 SHOTS DE OSTIONES \$29.99

Deliciosos langostinos preparados con una salsa con el sabor original de la casa.



MEJILLONES ESTILO NAYARIT \$28.50

Mejillones cocinados con la salsa Nayarit de la casa.



POSTAS DE MOJARRA \$17.99

Trozos de mojarra frita, acompañado de pepinos, tomate y limón



SEIS PASEADO \$83.50 6 Cervezas de tu preferencia, camarón, abulón, pulpo, cebolla, jitomate, pepino y aguacate.

cerveza no incluida en ordenes para llevar



CAMARONES CUCARACHA \$29.99

Camarones enteros, cocinados en salsa Nayarit, acompañados con arroz.



CHICKEN WINGS

Salsas: Tradicional, BBQ, Mango, Habanero

18 PC \$25.99 - 12 PC \$16.75 - 6 PC \$9.99

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOOD, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGG MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS
Consumir comida cruda o precocida podría incrementar el riesgo de intoxicación.



Aperitivos y Botanas



CHAROLA PRESIDENCIAL \$124.99

Combinación de mariscos: Ostiones preparados, ceviche de pescado, camarón y pulpo.



BOTANA MOJARRA LOCA \$34.50

Ceviche de camarón, pescado, pulpo, camarón, aguacate, pepino, jitomate y cebolla.



TOSTADA MOJARRA LOCA \$12.99

Tostada con ceviche de camarón, pescado, pulpo, jitomate, pepino y aguacate.



EMPANADAS DE CAMARON \$15.99

Empanadas rellenas de camarón y queso servidas con aguacate y aderezo chipotle



Chico - \$12.00 Mediano - \$22.00 Grande - \$40.00

NACHOS MOJARRA LOCA

Pídelos de asada, chorizo, camarón o al gusto. Acompañado de lechuga, frijoles, queso, crema y jitomate. Agrega camarón \$3.00



GUACAMOLE \$9.50

Delicioso guacamole fresco con jitomate, jalapeños, cebolla y cilantro servido con chips.



TORTAS DE JAIBA \$11.50

Los famosos crab cakes estilo de la casa servidas con aguacate y aderezo chipotle.

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOOD, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGG MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS
Consumir comida cruda o precocida podría incrementar el riesgo de intoxicación.