

MAURITA

EL SABOR DE
LO QUE SOMOS





HISTORIA

Fundada en 1991

En 1985 comencé vendiendo mariscos de forma ambulante gracias a mi hermana Lolita, quien me enseñó a emprender. Unos años después, ella me prestó \$200 para empezar a trabajar por mi propia cuenta. Luego me trasladé a vender a Ciudad Merliot, viajaba con mis hijos desde Apopa y pasaba comprando al mercado "La Tiendona". En ocasiones me bajaban de los buses por el olor a marisco y gritaban: – "¡Arrancó, ahí viene la señora del pescado!", por eso me tocaba esperar hasta que pasara un transporte que quisiera llevarme. Años después me ubiqué en una plaza contiguo a la iglesia Nuestra Señora de la Paz y cuando construyeron el Mercadito de Merliot, me entregaron un pequeño puesto. Para ese entonces, en el mercadito no se vendía, pero mis responsabilidades y la necesidad de mantener a mi familia, me hacían salir a vender a las calles y colonias vecinas, y dejaba a mis hijas en el negocio, que para ese momento era únicamente de mariscos frescos.

Muchos de los comerciantes tomaron la decisión de cerrar sus locales pero yo continué firme con la esperanza de que un día todo cambiaría. Con el tiempo empezaron a llegar clientes que me preguntaban si podía cocinarles los mariscos y venderles cerveza, ellos me daban ideas de como prepararles los cocteles de conchas, sin embargo no tenía como cocinarles, hasta que unos clientes me regalaron una pequeña cocina hechiza y dos cacerolas usadas, y fue así como comence con un pequeño comedor que poco a poco fue creciendo con la adquisición de más puestos e innovando con la implementación de tecnología.

Tantos años de lucha tuvieron su recompensa, en abril del 2018, recibimos en Ginebra, Suiza, el premio BID A LA CALIDAD EN LA CATEGORIA ORO, premio que fue el resultado de la investigación y análisis llevados a cabo por líderes expertos en el área, que reconocen la contribución de "Maurita - Mariscos y Cocteles" en terminos de calidad, innovación y excelencia. Posteriormente en noviembre del 2018 fuimos galardonados en la ciudad de Medellín, Colombia con el premio BUSINESS MANAGEMET AWARDS, otorgado por el (GBC) y en el año 2019, con el premio EMPRESA CENTROAMERICANA DEL AÑO, otorgado por el Latin America Quality Institute en la ciudad de Panamá.

Un día un cliente me preguntó: – ¡Niña Maurita!, ¿Cuándo sucedió el milagro? Yo le respondí: – *El milagro sucede cada día, por esa oportunidad que Dios nos da de trabajar y el deseo de luchar y superarse junto a una familia unida ante la adversidad.* Nos sentimos muy bendecidos y felices de poder ofrecer nuevas oportunidades y fuentes de trabajo a las familias salvadoreñas, actualmente contamos con 12 restaurantes a nivel nacional.

Doy gracias a Dios por haberme permitido llegar tan lejos. Ahora es tarea de mis hijos y nietos continuar con este legado y llevarlo al siguiente nivel. Yo como siempre, estaré junto a ellos esperandote para brindarte una agradable sonrisa y una experiencia sin igual.

¡Bienvenidos!

Maurita





BEBIDAS



REFRESCOS NATURALES

Ensalada
 Horchata
 Limonada
 Naranjada



\$3.25
 \$3.25
 \$2.50
 \$2.50

OTRAS BEBIDAS

Gaseosas \$2.50
 Botella con agua \$2.50
 Frozen de frutas \$4.50
 Jugos naturales \$4.25
 Agua de coco \$3.25
 Té helado \$3.25
 Taza de café con refil \$2.50

ESPECIALES DE LA CASA

Limonada o naranjada
 Limonada o naranjada con hierba buena
 Limonada gourmet con naranja o toronja
 Limonada o naranjada con hierba buena
 y blue coracao o menta

\$4.25
 \$4.25
 \$4.90

CON SODA

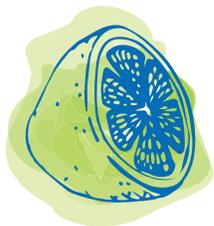
\$3.25

CON FRESA

\$4.25
 \$4.90



DRINKS



COCKTAILS

Daikiri	\$5.00
Tequila Sunrise	\$5.00
Bloody Mary	\$5.00
Cuba Libre	\$4.50
Long Island	\$9.50
Piña Colada	\$6.00
Margarita	\$5.00
Margarita con fresas	\$5.50
Mojito Cubano	\$5.00
Sangría	\$5.00
Copa de vino	\$4.00
Baileys	\$5.00
Baileys con horchata	\$6.00

CERVEZAS

EXTRANJERAS

Gallo	\$2.50
Gallo Light	\$2.50
Corona	\$3.25
Heineken	\$3.25
Stella Artois	\$3.25
Modelo	\$3.25
Michelob Ultra	\$2.95
Miller Draft	\$2.95
Smirnoff Ice	\$3.25

NACIONALES

Pilsener	\$2.25
Golden	\$2.25
Golden Extra	\$2.25
Suprema	\$2.25
Regia	\$3.95
Mix de Michelada	\$1.50
Clamato	\$2.25

PARRILLADA FAMILIAR \$59.90

24 oz de carne de res,
16 oz de pollo a la parrilla,
1/2 lb de camarones grandes,
casamiento, chirimol, guacamole,
vegetales salteados y tortilla frita.



PARRILLADAS

PARRILLADA TÍPICA \$34.99

12 oz de carne de res,
8 oz de pollo a la parrilla,
6 unidades de chorizo indio,
3 oz de queso asado, casamiento,
plátano frito y tortilla frita.



SUPER PLATO DE BOCAS

\$26.90



Camarones y costilla ahumada

Carne, chicharrón y chorizo argentino

Aguacate y cuajada

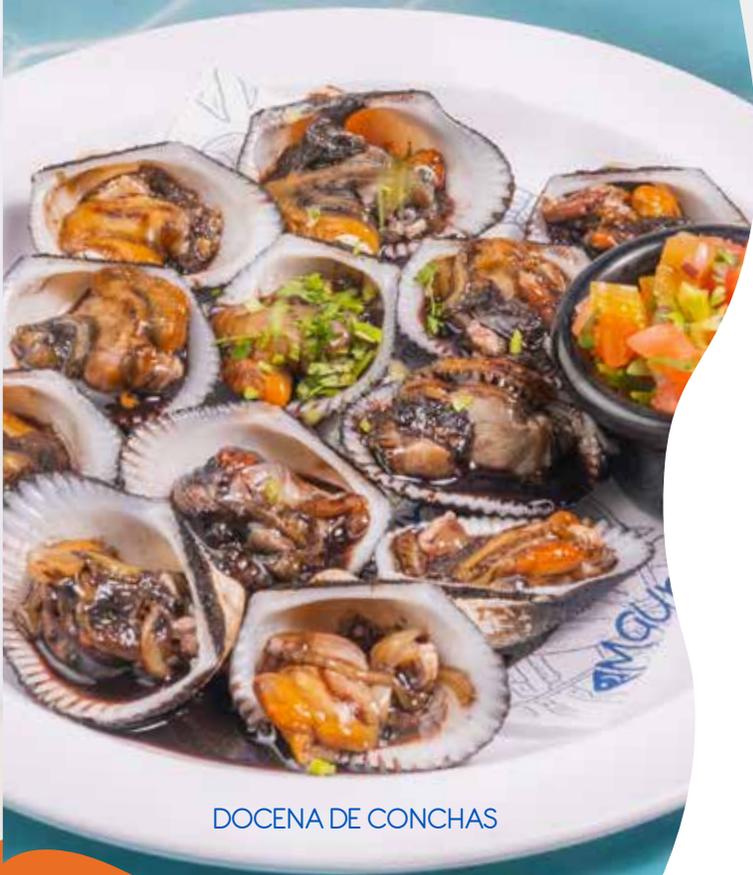
Aderezo chipotle

Salsa tartara

Chirimol, papas y tortillas fritas

ENTRADAS

¡PARA EMPEZAR A PICAR!

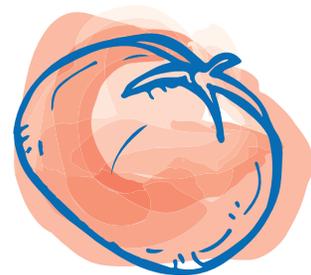


DOCENA DE CONCHAS

Mixto de chorizo argentino	\$6.25
Mixto de chorizo indio	\$7.90
Orden de chicharrones	\$7.90
Mixto de chicharrones	\$9.90
2 cuajadas con aguacate y 2 tortillas	\$3.90
2 cuajadas y 2 tortillas	\$2.50
Pescadetas	\$7.90
Docena de conchas	\$7.90
Docena de conchas al ajo	\$9.50
Papas fritas	\$4.90
Enredos con queso (3)	\$4.90
Enredos con carne de cerdo (3)	\$6.90
Bolitas de pan con ajo	\$6.25
Jalapeño poppers (4)	\$7.25



MIXTO DE
CHORIZO INDIO



TACOS DE CAMARÓN

• PARA •
COMPARTIR

CEVINACHOS



Aguachile \$11.90

Deliciosos camarones cocidos en jugo de limón y jalapeños, acompañado de pepino, aguacate, cebolla morada, tajín y galletas.

Tacos de camarón \$11.90

4 tacos de camarones empanizados o al ajo, montados sobre una cama de lechuga, acompañados de aguacate, cebollita curtida y salsa tartara o chipotle.

Tacos de pescado \$11.90

4 tacos de pescado empanizado montados sobre una cama de lechuga y aguacate, acompañados de cebollita curtida y salsa tartara o chipotle.

Cevinachos \$11.90

Ceviche de camarón o pescado montado sobre una base de nachos o tostada de plátano, acompañados de aguacate, salsa de tamarindo y tajín.

Tostadas mixtas \$9.90

4 crujientes tostadas de maíz acompañadas con 4 de tus ceviches favoritos, espolvoreados con tajín.

Volcán de mariscos \$23.90

Combinación de camarones, calamares y pescado empanizado, acompañado de tostadas de plátano, cebollita curtida y aderezos.

VOLCÁN DE MARISCOS

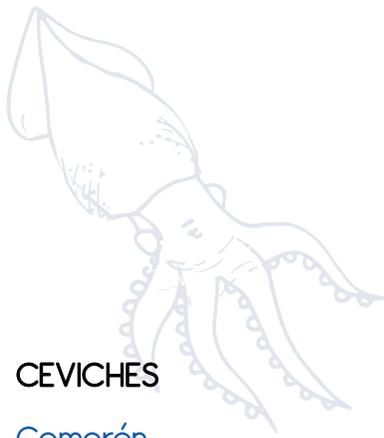


CEVICHE DE CALAMAR



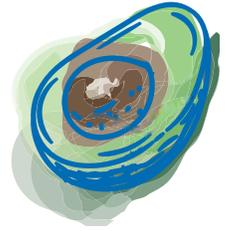
CAMARÓN EN SALSA ROJA





COCTELES

¡HAY COCTELES AMOR!



CEVICHES

	8 OZ	16 OZ
Camarón	\$9.90	\$12.90
Pescado	\$9.90	\$12.90
Calamar	\$9.90	\$12.90
Cangrejo	\$9.90	\$12.90

CEVICHES

Camarón en salsa rosada	\$9.90	\$12.90
Camarón en salsa roja	\$9.90	\$12.90
Coctel de conchas	\$9.90	\$12.90

PREPÁRALO A TU GUSTO

Coctel mixto de 2 mariscos	\$10.90	\$13.90
Coctel mixto de 3 mariscos	\$11.90	\$14.90
[camarón, pescado, calamar, conchas, cangrejo]		

ESPECIALIDAD

20 OZ

Coctel especial supremo \$21.90
[5 mariscos]

Docena de ostras

*Precio varia por temporada

Todos los cocteles incluyen pan o galleta
Jugo de tomate o aderezo extra por \$1.50

Agrega aguacate por \$1.50

Tostada de plátano \$2.25

Pancito o galleta extra por \$0.60

CAMARÓN EN SALSA ROSADA



ASADO TÍPICO



CARNES Y AVES

#1 Mar y Tierra

\$22.90

6 oz de lomo rollizo asado, acompañado de 1/2 libra de camarones grandes al ajillo, papas fritas, chimol y tortilla frita.

#2 Filete de cerdo

\$8.90

6 oz de lomo de cerdo asado, acompañado de papas fritas, chimol, cuajada, aguacate y tortilla frita.

#3 Carne Asada

\$9.25

6 oz lomo rollizo asado, acompañado de papas fritas, chimol, cuajada, aguacate y tortilla frita.

#4 Asado mixto

\$9.25

6 oz de lomo rollizo asado, acompañado de papas fritas, chimol, chorizo argentino y tortilla frita.

#5 Asado típico

\$10.90

6 oz de lomo rollizo asado, acompañado de chimol, casamiento, chorizo argentino, cuajada, aguacate y tortilla frita.

#6 Asado de tira

\$12.25

8 oz de tira asada a la parrilla, acompañada de chimol, casamiento, cuajada, aguacate y tortilla frita.

AGREGA SALSA JALAPEÑA POR \$2.50





COMBO DE GALLINA



PAELLA CARNÍVORA



Paella carnívora

\$9.90

¿No te gustan los mariscos?

Disfruta de una deliciosa mezcla de arroz con trocitos de costilla, chorizo argentino, carne y chicharrón, acompañada de tortilla frita.

Costilla ahumada

\$10.25

Costilla de cerdo ahumada acompañada de arroz, ensalada fresca, aderezo y tortilla frita.

Chicharrones al manso

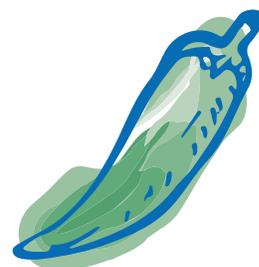
\$9.90

Chicharrones bañados con nuestra deliciosa salsa de la casa preparada con tomates y especias, acompañados de papas fritas y tortilla frita.

Costilla a la barbacoa

\$11.25

Costilla de cerdo ahumada, bañada con salsa barbacoa, acompañada de papas fritas y tortilla frita.



1/4 de gallina asada \$8.95

Deliciosa gallina asada a la parrilla, acompañada de arroz, ensalada fresca, aderezo y tortilla frita.

Combo de gallina \$10.90

Incluye 1/4 de gallina asada, sopa de gallina, arroz, ensalada fresca, aderezo y tortilla frita.

*AGRANDA TU SOPA POR \$1.00

Pechuga de pollo a la plancha o empanizada \$9.25

8 oz de pechuga deshuesada preparada a tu elección, acompañado de arroz, ensalada fresco, aderezo y tortilla frita.

Alitas empanizadas \$7.90

Alitas de pollo empanizadas acompañadas de papas fritas, aderezo y tortilla frita.

Alitas BBQ \$8.90

Alitas de pollo empanizadas y bañadas con salsa barbacoa, acompañadas de papas fritas, aderezo y tortilla frita.

ALITAS BBQ



CREMA DE MARISCOS



SOPAS



Crema de mariscos \$10.90

Delicioso caldo de mariscos que incluye camarones, pescado, calamar, jaiba, mejillones y crema lactea, acompañada de dos tortillas.

Súper crema de mariscos \$19.90

Incluye camarones, calamar, jaiba, mejillones, pescado, 4 camarones grandes, y crema lactea, acompañada de dos tortillas fritas.

Sopón de mariscada natural \$19.90

Incluye camarones, calamar, jaiba, mejillones, pescado, 4 camarones grandes, espinaca, huevo y dos tortillas.

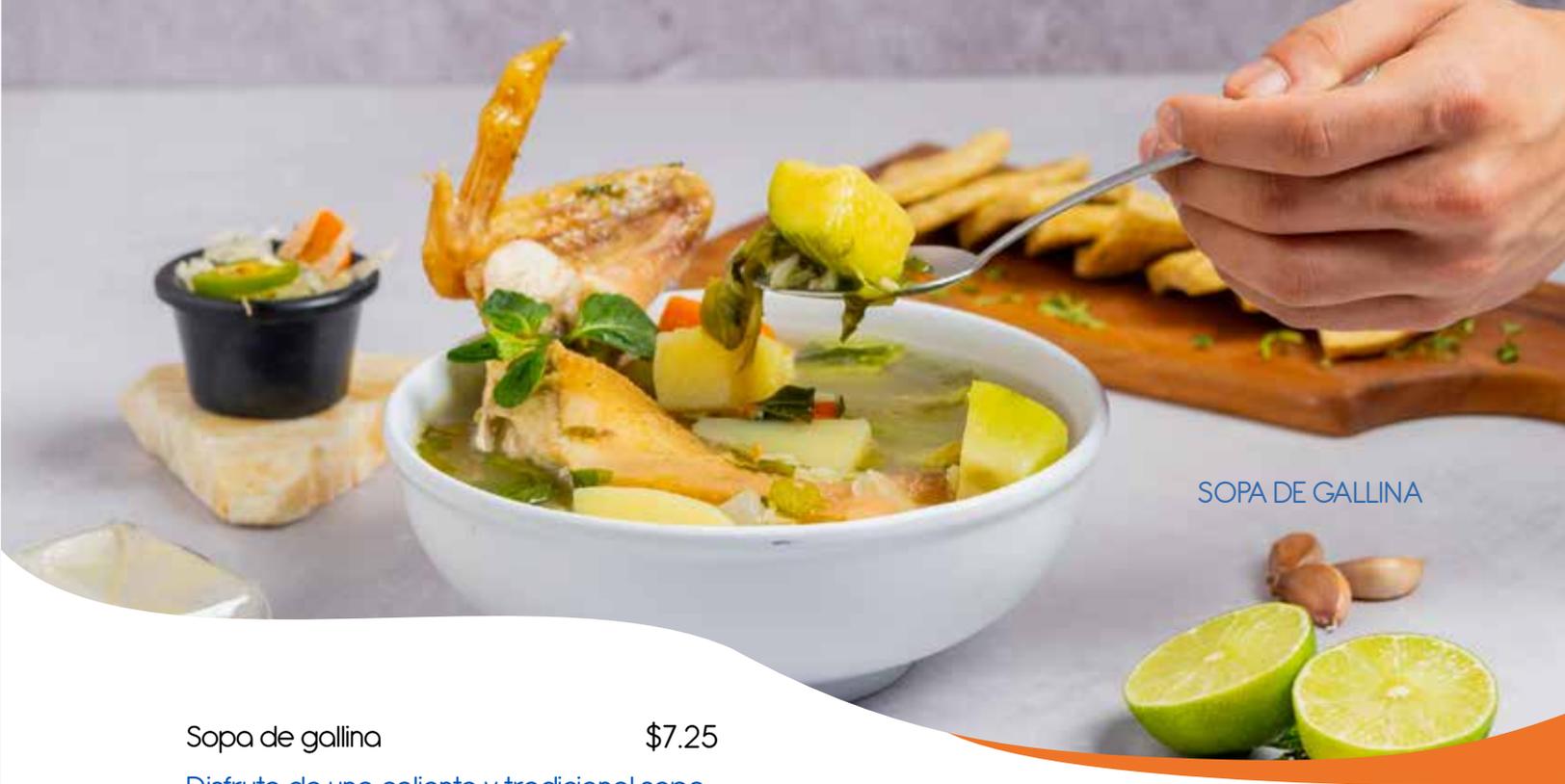
Crema de camarones grandes \$18.90

Exquisita sopa preparada en crema o natural con espinaca y huevo acompañada de dos tortillas.

Sopa de pescado \$8.25

Preparada con espinaca y huevo y acompañada de dos tortillas.





SOPA DE GALLINA

Sopa de gallina \$7.25

Disfruta de una caliente y tradicional sopa de gallina acompañada de dos tortillas.

AGRANDA TU SOPA POR \$1.00



Sopa de pata \$7.25

Nada mejor que una tradicional sopa de pata acompañada de cebolla, cilantro, cebollita curtida y dos tortillas.

AGRANDA TU SOPA POR \$1.00

Sopa de chorizo

\$6.90

Disfruta de nuestra sopa de chorizo indio acompañada de dos tortillas.



SOPA DE PATA

MARISCOS

16 OZ
\$12.90

1.5 LB
\$18.90

Pescado frito

Incluye arroz, ensalada fresca, aderezo y tortilla frita.

PÍDELO ENCEBOLLADO POR \$1.50 EXTRA

Pescado frito con dos camarones grandes

Incluye dos camarones grandes salteados al ajo, ensalada fresca, arroz, aderezo y tortilla frita.

PÍDELO ENCEBOLLADO POR \$1.50 EXTRA

Pescado frito en salsa de camarones

Acompañado de camarones en salsa blanca, arroz, ensalada fresca, aderezo y tortilla frita.

Pescado frito boca colorada (1lb)

Acompañado de arroz, ensalada fresca, aderezo y tortilla frita. *PLATILLO SUJETO A DISPONIBILIDAD

Salmón a la plancha

6oz de filete de salmón acompañado de puré de papa, vegetales salteados y pan de agua.

\$18.90

\$24.90

\$20.90

\$24.90

\$19.90

\$14.90

PESCADO FRITO



Paella al estilo Maurita \$10.90

Deliciosa combinación de arroz con pescado, calamares, mejillones, camarones y jaiba, acompañada con queso rallado y tortilla frita.

Arroz con camarones \$11.90

Combinación de arroz con camarones pelados, salteados al ajillo, acompañado con queso rallado y tortilla frita.

Arroz con calamares \$13.90

Combinación de arroz con calamares salteados al ajillo acompañados con queso rallado y tortilla frita.

PAELLA AL ESTILO MAURITA



CAMARONES GRANDES



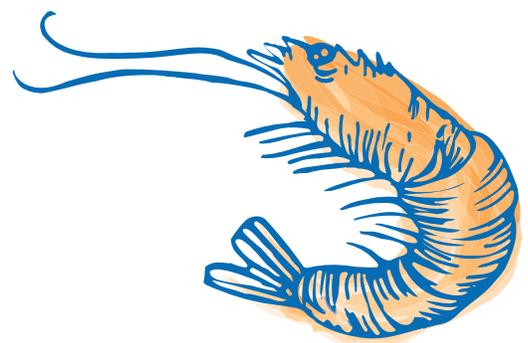
Filete de pescado empanizado, a la plancha o al ajo. \$10.25
Preparado a tu gusto, acompañado de arroz, ensalada fresca, aderezo y tortilla frita.
PÍDELO ENCEBOLLADO POR \$1.50 EXTRA

Filete en salsa de camarones empanizados a la plancha o al ajo. \$19.90
Preparado a tu gusto, acompañado con camarones en salsa blanca, arroz, ensalada fresca, aderezo y tortilla frita.

Colita de camarones empanizados o al ajo \$11.90
1/2 libra de camarones preparados a tu gusto, acompañados de arroz, ensalada fresca, aderezo y tortilla frita.

Camarones grandes empanizados o al ajo \$17.90
1/2 libra de camarones grandes preparados a tu gusto, acompañados de arroz, ensalada fresca, aderezo y tortilla frita.

Calamares empanizados o al ajo \$13.90
1/2 libra calamares preparados a tu gusto, acompañados de arroz, ensalada fresca, aderezo y tortilla frita.



PASTAS

¡PARA CHUPARTE LOS DEDOS!



PASTA MARINERA

\$12.90

Pasta al dente con una mezcla de mariscos frescos salteados en una deliciosa salsa blanca, acompañada con pan de agua.

PASTA PRIMAVERA

\$10.90

Pasta al dente en salsa alfredo, con una mezcla de vegetales saltados y 8 oz de pechuga de pollo asada a la parrilla, acompañada con pan de agua.



MENÚ INFANTIL

¡PARA LOS PEQUES DEL HOGAR!

Hamburguesa \$6.50

Hamburguesa de res, pollo o pescado
acompañada de papas fritas.

Deditos de filete de pescado (4oz) \$6.50

Tiras de pescado empanizado
acompañadas de papas fritas.

Deditos de pollo (4oz) \$6.50

Fajitas de pollo empanizado
acompañadas de papas fritas.

Carne infantil (4oz) \$6.50

Fajitas de carne asada acompañadas
de papas fritas.

Infantil de camarones (4oz) \$7.25

Crujientes camarones empanizados
acompañados de papas fritas.

TODOS LOS PLATOS INCLUYEN TE HELADO

*Platos de menú infantil son válidos
para niños menores de 12 años.



DEDITOS DE POLLO



CARNE INFANTIL

HAMBURGUESA



BOQUITAS

¿TE QUEDASTE CON GANAS DE ALGO MÁS?

Camarón en salsa rosada

Camarón en ceviche

Ceviche de pescado

Tostadas de camarón en salsa rosada

Tostada de camarón en ceviche

Tostada de ceviche de pescado

Ceviche de cangrejo

Ceviche de calamar

Conchas

Crema de mariscos

Sopa de gallina

Sopa de pata

Costilla ahumada

Paleta de res

Chicharrones

Chorizo argentino

Chorizo indio

Enredo con queso

Enredo con carne de cerdo

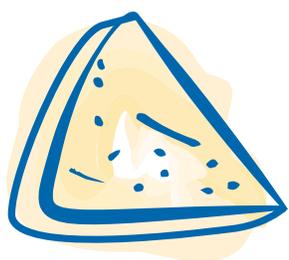
TODAS NUESTRAS BOQUITAS A

\$2.50



EXTRAS

Casamiento	\$1.50	Ensalada de papa	\$2.50
Arroz	\$1.50	Puré de papa	\$2.50
Chirimol	\$1.50	Pancito o Galleta	\$0.60
Aguacate	\$1.50	Orden de limón	\$0.75
Cuajada	\$0.65	Salsa tartara	\$1.50
Orden de tortillas fritas	\$1.00	Aderezo chipotle	\$1.50
Tortillas fritas con queso rallado	\$1.50	Salsa jalapeña	\$2.50
		Cebolla curtida	\$1.50



POSTRES

¡INCLUYE CAFÉ!

Brownie	\$3.50
Cheese Cake	\$3.90
Quesadilla	\$2.50
Flan de Queso	\$3.90
Helado	\$3.00

A LA MODA POR +\$1.25
PREGUNTA POR
POSTRES DE TEMPORADA





Camarón en Salsa Rosada

Ceviche de Calamar

Poella Carnívora

Super Plato de Bocas

Sopa de Gallina

Parrillada Típica

Filete de Cerdo



Maurita

MARISCOS Y COCTELES



RESTAURANTEMAURITA.COM.SV

SUCURSALES

📍 MERCADITO DE MERLIOT

📍 PASEO EL CARMEN

📍 PLAZA VÍA DEL MAR

📍 PLAZA MUNDO SOYAPANGO

📍 EL ENCUENTRO OPICO

📍 PLAZA SAN BENITO

📍 PLAZA MUNDO APOPA

📍 PALM PLAZA ESCALÓN

📍 EL ENCUENTRO SAN MARTIN

📍 MALL MARSELLA

📍 LAS RAMBLAS SANTA ANA

📍 EL ENCUENTRO LA LIBERTAD

ADVERTENCIA

Algunos de nuestros productos pueden contener mariscos o ingredientes derivados.
Si eres alérgico o sensible a estos u otros ingredientes, por favor infórmalos antes de realizar tu pedido.



SE AGREGARÁ EL 10% DE PROPINA A TU CUENTA.
IMÁGENES DE CARÁCTER ILUSTRATIVO.