

Solo fines de semana

Caldo de gallina *NEW* acevichado	\$18.00
Caldo de Gallina	\$16.00
Chanfainita	\$20.00
Combinado criollo	\$25.00
Arroz con pato	\$26.00
Frijoles con seco	\$24.00
Cau cau	\$19.00

Menú de niños

Chicken wings	\$15.00
Chicken nuggets	\$13.00
Mozarella	\$13.00
Salchipapa	\$14.50
Salchipollo	\$16.50

Chaufa

Pollo/cerdo al cilindro *NEW*	\$22.00
De mariscos	\$25.00
De carne	\$21.00
De pollo	\$21.00
Mixto	\$22.00
Especial	\$24.00
De pescado	\$21.00
De camarones	\$25.00

Lomo saltado

De entraña	\$29.00
De fillet mignon	\$31.00
De carne	\$22.00
De pollo	\$21.00
De mariscos	\$25.00
De camarones	\$25.00
De pescado	\$22.00
Mixto	\$21.00



Lobster ***NEW***

Lobster sopa costera (c/porción de arroz)	\$36.00
Arroz con lobster	\$38.00
Ceviche de lobster	\$36.00
Lobster grilled (3 opciones)	\$38.00
Lobster bechamel sauce	\$38.00

Causas

Acevichada	\$15.00
En salsa mariscos	\$16.00
Con lomo saltado	\$16.00
Cangrejo	\$15.00
Camarón	\$14.00
Atún	\$14.00
Pollo	\$14.00

Entradas

Uñas de cangrejo *NEW* (4 unid.) con leche de tigre	\$22.00
Tequeños pulpa cangrejo *NEW* (5 unid.)	\$16.00
Tequeños de queso *NEW* (5 unid.)	\$16.00
Anticuchos	\$15.00
Choros a la chalaca 1/2 doc	\$14.00
1 doc	\$24.00
Conchas acevichadas 1/2 doc	\$14.00
1 doc	\$24.00
Leche de tigre	\$15.00
Leche de pantera	\$24.00
Cóctel de camarones	\$25.00
Papa a la huancaína	\$14.00
Pulpo al olivo	\$21.00
Tamal pollo / chancho	\$ 9.00

Sopas

Chilcano	\$18.00
Parihuela	\$25.50
Parihuela TIBURÓN (Chita)	\$32.00
Chupe de camarones	\$26.00
Chupe de pescado	\$25.00



Ceviches

Mixto	Corvina	Personal
Corvina		\$31.00
Pescado	Tilapia	\$27.00
Mixto	Tilapia	\$20.00
Ceviche de chita		\$24.00
Viuda negra		\$29.00
Mariscos		\$34.00
Camarones		\$25.00
Pulpo		\$25.00
Conchas negras		\$25.00
Ceviche afrodisiaco		\$31.00
	Regular	c/Jalea
Clásico de corvina	\$31.00	\$33.00
Clásico de tilapia	\$26.00	\$31.00

Pescados

Chita al ajo	\$31.00
Chita (sudado o frita)	\$31.00
Pescado a lo macho	Corvina Bass
Pescado a la Chorrillana	\$30.00 \$28.00
Chicharrón de pescado	\$30.00 \$28.00
Sudado de pescado	\$30.00 \$28.00
Filete de pescado	\$30.00 \$26.00
Sudado mixto	\$30.00 \$26.00
Escabeche de pescado	\$33.00 \$30.00
Pescado a la plancha	\$30.00 \$28.00
	\$30.00 \$25.00





Mariscos

Jalea	\$27.00
Chicharron de calamar	\$24.00
Sudado de camarones	\$26.00
Parrilla de mariscos	\$40.00
Arroz tiburón	\$32.00
Arroz con mariscos	\$27.00
Arroz con camarones	\$26.00
Camarones al ajillo	\$27.00
Picante de mariscos	\$27.00

Recomendaciones del Chef

Timbal de mariscos	\$27.00
Pulpo a la parrilla	\$27.00
Risotto de pulpo	\$27.00
Entraña en salsa mariscos	\$31.00
Salmón a la parrilla (dos opciones)	\$26.00
Mar y tierra	\$31.00
Entraña (dos opciones)	\$27.00
Bistec a lo pobre	\$21.00
Bistec encebollado	\$21.00
Churrasco	\$27.00
Chuleta	\$21.00
Pechuga a la plancha	\$21.00
Milanesa de pollo	\$22.00



Postres

Tiramisu	\$ 7.00
Tres leches	\$ 7.00
Torta de chocolate	\$ 7.00
Mousse maracuya	\$10.00
Alfajor	\$ 3.50
Ice cream lucuma	\$ 8.00
Ice cream D'Onofrio bom bom	\$ 7.00

Tallarín saltado

Entraña	\$28.00
Fillet Mignon	\$31.00
Carne	\$23.00
Pollo	\$22.00
Camarones	\$25.00
Mariscos	\$25.00
Verde c/bistec & huancaína	\$24.00
Verde c/camarones	\$25.00
Verde c/entraña	\$32.00
Verde c/churrasco	\$32.00
Tallarines a la huancaína	\$21.00



Informar si es alergico a algún producto marino o comida. Please inform us if you are allergic to any ingredient in particular or seafood.

Incluido 15% por el servicio.
A gratuity of 15%

Aceptamos:



DISCOVER



www.eltiburonnj.com



@eltiburonelizabeth



@eltiburonnj



Pida su
Lobster
para complementar x \$18.50

Grilled



Uber
Eats

(908) 289-4078
3 Second Street Elizabeth,
NJ 07206

Bechamel
sauce

