



MUELLE DE

SANBLAS

SEAFOOD GRILL & BAR

(919) 977-0149



@MARISCOSMUELLEDESANBLAS
MUELLEDESANBLASSEAFOOD.COM

4205 FAYETTEVILLE RD
RALEIGH NC 27603



CEVICHE SAN BLAS



AGUACHILES

BOTANAS Y CALDOS SNACKS & SOUPS

CHICHARRON DE LONJA

Trozos de robalo fritos (Fried robalo pieces) 17.99

CAMARONES ROCA MAR

Tempurizados en salsa agridulce (Tempurized and covered in sweet and sour sauce) 18.99

CAMARÓN NOVILLERO

Fritos y marinados en salsa búfalo. (fried shrimp marinated in buffalo sauce). 17.99

FRITURAS MARINAS

Camarón, pulpo y calamar fritos. (fried shrimp, octopus and calamari). 17.99

CALDOS

Levanta Crudos (Seafood Stew) 24.99 / Mariscos (Seafood) 21.99 / Camaron (Shrimp) 17.99 / Caldo de Huachinago (Red Snapper Soup) 18.99

CALDO LOCO

Cameron, langostino, papa, zanahoria, apio en caldo de camarón. (Shrimp, prawns, potatoes, carrots and celery cooked in shrimp broth). 21.99

COCTELES TRADICIONALES

COCTELES

Camarón (Shrimp) 16.99 / Campechano (Mixed) 18.99 / Pulpo (Octopus) 17.99

CÓCTEL NAYARIT

Camarones, pulpo, cangrejo, caldo de camaron y salsa picante (shrimp, octopus, crab, shrimp broth and spicy sauce) 18.99

CÓCTEL HUICHOL

Camarones, cangrejo, pepino, cebolla y caldo de camarón con un toque de chile chilpitin (Shrimp, crab, cucumber, onions and shrimp broth with a hint of chilpitin peppers). 18.99

AGUACHILES*

Verdes, rojos, mango o negros Ahogados en limón y salsa picante. (Whole shrimp cooked in lime and your choice of green, red, mango or black spicy sauce). 16.99

MAZATLECA*

Mariscos cubiertos con salsa maggi, inglesa y salsa picante. (Seafood mix topped with maggi sauce, worcestershire and spicy sauce) 17.99

*Denotes items that are raw or undercooked and contain (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.

TOSTADAS Y CEVICHE TRADICIONALES

TOSTADAS

Cocidos en jugo de limón con tomate, pepino y cebolla (Cooked in lime juice with tomato, cucumber and onions on a fried corn tortilla): Camarón (Shrimp) 14.99* Cangrejo (Crab) 6.99* / Pescado (Fish) 4.99* / Pulpo (Octopus) 6.99*

CEVICHE

Cocidos en jugo de limón con tomate, cebolla y cilantro (Cooked in lime juice with tomato, onions and cilantro): Camarón (Shrimp) 16.99* / Cangrejo (Crab) 17.99* / Pescado (Fish) 14.99* / Pulpo (Octopus) 18.99*

TOSTADAS ESPECIALES PIRATONA*

Ceviche mixto de camarón y pulpo con pepino, tomate y cebolla (Shrimp and octopus ceviche with cucumber, tomato and onions on a fried tortilla). 7.99

CEVICHE ESPECIALES SPECIALTY CEVICHE

CAMARÓN ESPECIAL*

Cocido en jugo de limón, pepino, cebolla, salsa picante y clamato. (Cooked in lime juice and cucumber, onion, hot sauce and clamato). 17.99

CEVICHE AGUACHILE*

Cocido en jugo de limón con tomate cebolla, pepino y salsa aguachile. (chopped shrimp cooked in lime juice, tomato, onions, cucumber and aguachile sauce). 19.99

CEVICHE SAN BLAS*

Camarón y pulpo cocidos en salsa negra, maggi e inglesa. (Shrimp and octopus cooked in a maggi and worcester black sauce.) 17.99

CEVICHE PLAYERO*

Mezcla de mariscos cocidos en jugo de limón con cebolla, pepino y habanero. (Seafood mix cooked in lime juice with onions, cucumber and habanero pepper). 18.99

CEVICHE 7 CHILES*

Camarón y pulpo en salsa picante (Shrimp and octopus cooked in a spicy sauce). 18.99

CEVICHE AHOGADO*

Camarón y pulpo en salsa picante (Steamed shrimp and octopus cooked in lime juice with salsa aguachile, cucumber, red onions and tomatoes). 18.99

OSTIONES FRESCOS FRESH OYSTERS

NATURALES* (Raw oysters). 22.99

PREPARADOS*

Camarón, pulpo, tomate, cebolla y pepino con salsa de la casa. (Shrimp, octopus, tomato, onions, cucumber with homemade sauce). 31.99

ZARANDEADOS

Cocinados a la plancha con adobo de mantequilla, ajo y chipotle. (Grilled with a butter adobo, garlic and chipotle). 23.99

BOTANA CAMPECHANA*

Camaron y pulpo. (Shrimp and octopus) 24.99

MOLCAJETE MAZATLÁN

Mezcla de mariscos, pepino y cebolla en salsa de maggi, inglesa y un toque de picante. (Seafood mix, cucumber and onions with maggi sauce, worcester and a slightly spicy). 24.99

MOLCAJETE NAYARIT

Camarón y pulpo cocidos en salsa de chilpitin Shrimp and octopus cooked in a chilpitin sauce. 24.99



MOLCAJETE MAZATLÁN



BOTANA CAMPECHANA



ARROZ PLAYERO

PLATILLOS ESPECIALES SPECIAL ENTREES

LONJA DE ROBALO

Lomo de robalo cocinado al parrilla y cubierta con camarones en adobo casa (Grilled bass fillet topped with shrimp in adobo casa). 23.99

MEJILLONES MATACHEN

Cocinados con aceite de oliva, ajo, soya y un toque chipotle. (Mussels cooked with olive oil, garlic, soy and a hint of chipotle). 18.99

BOTANA PLAYERA

Mariscos en salsa estilo Nayarit. (Seafood mix cooked in Nayarit style sauce). 24.99

ARROZ MARINO

Mezcla de mariscos con arroz en salsa de soya. (Seafood mix and rice cooked with soy sauce). 19.99

ARROZ PLAYERO

Mezcla de mariscos en arroz de paella (Seafood mix and paella rice). 21.99

PASTA MARINA

Mezcla de mariscos cocinados en aceite de oliva en salsa de tomate con pasta fettuccine. (Seafood mix cooked with olive oil, red sauce and fettuccine pasta). 21.99

PASTA ALFREDO

Camarones o pollo cocinados con pimientos morrones y hongos en salsa alfredo. (Shrimp or chicken cooked with bell peppers and mushrooms in alfredo sauce). 18.99



PASTA MARINA

*Denotes items that are raw or undercooked and contain (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.

LANGOSTA AL GUSTO - \$MP LOBSTER

CREMA

Cocinada con mantequilla. Rellena de mariscos y pimientos morrones en salsa alfredo. (Cooked with butter and filled with a seafood mix, bell peppers and topped with alfredo sauce). MP

GRILL

Cocinada al grill y cubierta con mariscos y pimientos morrones en adobo especial. (Grilled and filled with a seafood mix, bell peppers and special adobo). MP

AJILLO

Cocinada con ajo y mantequilla. Rellena de mariscos, pimientos morrones y un toque de chipotle. (Cooked with garlic butter and filled with a seafood mix, bell peppers and a hint of chipotle). MP

DIABLA

Cocinada con mantequilla, rellena de mariscos y cubierta con salsa diablo. (Cooked with butter, filled with a seafood mix and covered in diablo sauce). MP

ESTILO

Cocinada en salsa estilo y rellena de mariscos. Cooked in estilo sauce and filled with a seafood mix. MP

HUACHINANGO AL GUSTO RED SNAPPER

SARANDEADO

Cocinado a fuego lento con mantequilla, ajo, mostaza y chipotle. (Slow-cooked with butter, garlic, mustard and chipotle). MP

FRITO

Crocante y marinado con especias especiales (Crispy fried and marinated with special spices). MP

VERACRUZANO

Frito cubierto con camarones y salsa veracruzana. (Fried and topped with shrimp and Veracruzana sauce). MP

ESTILO

Frito y cubierto con camarones y salsa estilo picante. Fried and topped with shrimp and special spicy sauce. MP

SAN BLAS \$MP

Cocinado a la plancha con un toque de mayonesa relleno de mariscos y chiles morrones. Grilled with a hint of mayo and stuffed with a seafood mix and bell peppers. MP

MP - PRECIO DEL MERCADO / MARKET PRICE



LANGOSTA - GRILL



HUACHINANGO FRITO



HUACHINANGO VERACRUZANO



HUACHINANGO SAN BLAS



LANGOSTINOS AL GRILL



CAMARONES ESPECIALES
SHRIMP SPECIALS

SARANDEADOS

Cocinados a la parrilla en adobo de mantequilla, ajo, mostaza y chipotle. (Chargrilled and served in adobo sauce made of butter, garlic, mustard and chipotle). 19.99

SAYULITA

Cocinados en mantequilla y cubiertos con salsa de crema con chile poblano y queso. (Cooked in butter and covered in poblano pepper cream sauce and cheese). 19.99

RELLENOS

Envueltos en tocino y servidos con salsa de mayonesa. (Wrapped in bacon and served with mayo based sauce). 19.99

CUCHUPETAS

Cocinados al grill y cubiertos con salsa especial. Grilled and covered with special sauce. 19.99

REBOZADOS

Rebozados, rellenos de queso crema y cubiertos en salsa de mango. (Filled with cream cheese, battered and covered in a mango sauce). 19.99

TIA JUANA

Cocinados con ajo apio, hongos, chile chipotle, caldo de camarón gratinados. (Cooked with garlic, celery, mushrooms, chipotle, shrimp broth and gratin). 19.99

SAN BLAS

Cocinados en mantequilla hongos crema y chile chipotle. (Cooked in butter with mushrooms, cream and chipotle). 19.99

TRADICIONALES

A la Plancha (Grilled) 15.99 / Ajo (Garlic) 16.99
Empanizado (Breaded) 17.99 /
Diabla (Spicy) 18.99



LANGOSTINOS TRADICIONALES
PRAWNS

AL ESTILO NAYARIT

Cocinados con mantequilla, ajo y especias estilo nayarit. (Cooked with butter, garlic and nayarit style spices). MP

AJO

Cocinados a la plancha con mantequilla y cubiertos con ajo. Grilled with butter and covered with garlic. MP

SARANDEADOS

Cocinados a la plancha con adobo especial. Cooked with special adobo. MP



CAMARONES BOTANEROS
SHRIMP PLATTERS

NEGRO DURAZO

Fritos y cubiertos en salsa maggi, salsa inglesa y chile arbol. (Fried and topped with maggi sauce, Worcester sauce and chile de arbol). 22.99

KORA

Fritos y cubiertos en salsa de huichol, ajo, mantequilla y chile guajillo. (Fried and topped with huichol sauce, garlic, butter and chile guajillo). 22.99

HUICHOLES

Fritos estilo picante y cubiertos con salsa de huichol y mantequilla. (Spicy fried and topped with huichol sauce and butter). 22.99

CUCARACHA

Camarones pequeños fritos y cubiertos con salsa de chilpitin. (Small fried shrimp topped with chilpitin sauce). 19.99

CAMARONES PARA PELAR*

Cocinados al vapor con salsa aguachile. (Steam cooked with aguachile sauce). 19.99



CAMARONES HUICHOL



CAMARONES KORA



PULPO AL GRILL

PULPO AL GUSTO OCTOPUS

PULPO AL GRILL

Cocinado al grill con adobo de mantequilla, ajo, mostaza y chipotle. (Grilled octopus with butter adobo, garlic, mustard and chipotle). 23.99

PULPO KORA

Pulpo frito en salsa de mantequilla, chile guajillo, salsa picante y limón. (Fried octopus in butter sauce, chile guajillo, spicy sauce and lime). 23.99

PULPO AJO

Cocinado en aceite de oliva, ajo, chile poblano, cebolla y un toque de chipotle. (Cooked in olive oil, garlic, poblano pepper, onions and a hint of chipotle). 19.99

PULPO AJILLO

Cocinado con aceite de oliva con ajo, pimienta morrón, cebolla, chile guajillo y chipotle. (Cooked with olive oil, garlic, pepper oil, onion, chile guajillo and chipotle). 19.99

PATAS DE CANGREJO AL GUSTO

Diabla, ajo o estilo. Spicy diabla, garlic or estilo. MP

FILETES ESPECIALES FILLET SPECIALS

NOVILLERO

Cocinado con mantequilla, cubierto con salsa de crema hongos chipotle. (Cooked with butter and covered in cream sauce, mushrooms and chipotle). 19.99

PUERTO SAN BLAS

Cocinado con mantequilla cubierto con salsa de crema y chile poblano y queso. (Cooked with butter and covered in poblano pepper cream sauce and cheese). 19.99

ISLA MARIA

Cocinado a la plancha y relleno de camarones, cebolla, hongos, apio, salsa chipotle y queso. (Grilled and filled with shrimp, onions, celery, mushrooms, chipotle sauce and cheese). 18.99

GUAYABITOS

Filete cocinado en mantequilla, cubierto de mariscos morrones, hongo en crema. (Cooked in butter and covered with seafood mix, bell peppers, mushrooms and cream sauce). 21.99

FILETE AL GUSTO

Empanizado, diabla o ajo. (Breaded, diabla or garlic). 15.99

FILETE COSTA

Relleno de mariscos marinado y cocinado al horno. (Baked and stuffed with seafood). 19.99

FILETE CARIBE

Relleno de machaca de camarón, marlin y pulpo. Cubierto con salsa aurora y gratinado. (Stuffed with shrimp, marlin and octopus mash. Topped with aurora sauce and gratin). 19.99

SALMÓN AL GUSTO SALMON

SARANDEADO

Cocinado a la plancha y marinado con mantequilla, ajo y chipotle. (Grilled and marinated with butter, garlic and chipotle). 19.99

MANGO

Cocinado con mantequilla y cubierto con salsa de mango con un toque picante. (Cooked with butter and topped with a slightly spicy mango sauce). 19.99

AJO

Cocinado con mantequilla y cubierto con aceite de oliva y ajo. (Cooked with butter and topped with olive oil and garlic). 18.99

TACOS ORDEN DE 3 ORDER OF 3

TACOS DE PESCADO

Pescado empanizado, col a la mexicana y aderezo de mayonesa. (Breaded fish, Mexican cabbage and mayonnaise dressing). 13.99

TACOS GOBERNADORA

Rellenos de machaca de camarón y queso. (Filled with finely chopped shrimp and cheese). 15.99

TACOS DE PULPO

Rellenos de pulpo cocinado en aceite de oliva, cebolla, aceitunas, ajo, chipotle y cilantro. (Filled with octopus cooked with olive oil, olives, garlic, chipotle and cilantro). 17.99

**MP - PRECIO DEL MERCADO /
MARKET PRICE**



CORTES Y AVES STEAK & CHICKEN

AGUACHILE RIBEYE*

300gr de carne a la parrilla cubierta en salsa roja de aguachiles servida con una papa al horno y brócoli. (10 oz grilled steak covered in red aguachile salsa served with a baked potato and broccoli). 17.99

ARRACHERA*

300gr de carne a la parrilla servida con una papa al horno y brócoli. (10 oz grilled steak served with a baked potato and broccoli). 17.99

RIB EYE*

300gr de ribeye a la parrilla servido con una papa al horno y brócoli. 10 oz grilled ribeye served with a baked potato and broccoli 24.99

NEW YORK*

300gr de corte new york a la parrilla servido con una papa al horno y brócoli. 10 oz grilled new york strip served with a baked potato and broccoli. 22.99

T-BONE*

T-Bone a la parrilla servido con una papa al horno y brócoli. (Grilled t-bone steak served with a baked potato and broccoli). 24.99

COSTILLAS BBQ

250 gr de costillas horneadas cubiertas con salsa BBQ y servida con una papa al horno 9 oz of baked ribs covered in BBQ sauce and served with a baked potato. 17.99

POLLO AL GRILL

Pechuga de pollo a la plancha servida con arroz, frijoles, guacamole, onions y nopales. Grilled chicken breast served with rice, beans, guacamole, onions and nopales. 14.99

COMBINACIÓN MAR Y TIERRA*

Corte de carne de su elección servido con langosta o camarones. (Your choice of steak cut served with lobster or shrimp). 34.99

MOLCAJETE NORTEÑO*

Carne, pollo, camarones, chorizo y queso a la plancha cubiertos de salsa especial servidos en un molcajete. Grilled steak, chicken, shrimp, chorizo and cheese covered in a special sauce served in a molcajete. 24.99

PARRILLADA SONORENSE*

Carne, pollo, camarones y chorizo cocinados a la plancha y servidos en una cama de cebolla y nopales. (Grilled steak, chicken, shrimp and chorizo served in a bed of onions and nopales). 24.99



ENCHILADAS

SUIZAS

Tortillas de maíz rellenas de pollo cubiertas con salsa verde y crema. (Corn tortillas stuffed with chicken and topped with salsa verde and sour cream). 11.99

ENCHILADAS ROJAS

Tortillas de maíz rellenas de pollo o carne cubiertas con salsa roja. (Corn tortillas stuffed with chicken or beef and topped with red sauce). 12.99



TEX MEX

ARROZ TEXANO

Carne, pollo y camarones cocinados con pimiento morrón y servido en arroz cubierto con cheese dip. Steak, chicken and shrimp cooked with bell peppers over a bed of rice and topped with cheese dip. 12.99

ARROZ CON CAMARONES

Camarones servidos en arroz y cubierto con cheese dip. Grilled shrimp over a bed of rice and topped with cheese dip. 12.99

ARROZ CON POLLO

Pollo a la plancha servido en arroz y cubierto con cheese dip. Grilled chicken over a bed of rice and topped with cheese dip. 11.99

FAJITAS TEXANAS

Carne, pollo y camarones salteados con pimiento morrón y cebolla. Steak, chicken and shrimp sauteed with bell peppers and onions. 17.99

FAJITAS MIXTAS

Carne y pollo salteados con pimiento morrón y cebolla. (Steak and chicken sauteed with bell peppers and onions). 16.99

FAJITAS DE POLLO

Pollo salteado con pimiento morrón y cebolla. (Chicken sauteed with bell peppers and onions). 14.99

FAJITA DE CARNE

Carne salteada con pimiento morrón y cebolla. (Steak sauteed with bell peppers and onions). 17.99

CHORI POLLO

Pollo a la plancha cubierto con chorizo y cheese dip. (Grilled chicken topped with chorizo and cheese dip). 13.99

POLLO LOCO

Pollo a la plancha marinado en salsa guajillo. (Grilled chicken marinated in guajillo sauce). 12.99

QUESADILLA

Escoge entre pollo, carne o estilo fajita. (Choose between steak, chicken or fajita style). 11.99

BURRITO ASADA

Carne asada, arroz, frijoles, lechuga y guacamole enrollados en un tortilla de harina y cubierto con cheese dip. (Steak, rice, beans, lettuce and guacamole wrapped in a flour tortilla and topped with cheese dip). 12.99

BURRITO DE POLLO

Pollo, arroz y frijoles enrollados en un tortilla de harina y cubierto con cheese dip. (Grilled chicken, rice and beans wrapped in a flour tortilla and topped with cheese dip). 10.99

*Denotes items that are raw or undercooked and contain (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have