EL PACÍFICO

SEAFOOD & GRILL

“Donde la alta cocina del mar encuentra su propio ritmo”

MARISCOS ESTILO NAYARIT · PARRILLA MEXICANA

HORARIO

Lun – Vie 11 a. m. – 9 p. m.
Sáb – Dom 10 a. m. – 10:30 p. m.

150 Green Springs Hwy · Homewood, AL 35209
205-202-4826 · elpacifico-homewood.com

MENÚ · 29 DE NOVIEMBRE DE 2026

Comida

Food

Especiales

TODOS LOS JUEVES

Margaritas de $5

Margaritas de limón de la casa, frozen o en las rocas.

Entradas *Appetizers*

Calamares Fritos 15.99

Chicharrones de Pescado 13.99

Empanadas de Camarón y Queso 12.99

Aguacate Sorpresa 14.99

Alambre de Asada 14.99
Tocino, res, morrón verde y rojo y cebolla, con quesadilla chica de queso, pico de gallo y crema

Nachos Grille Supreme
Lechuga, pico de gallo, guacamole y crema, con res o pollo
Pollo **14.99** Res **14.99**

Wings
Alitas con hueso, naturales
Agregue papas $1
6 alitas **13.99** 12 alitas **21.99**

Guacamole 6.99

Cheese Dip 6.99
Dip de queso
Agregue chorizo $2

Ostiones *Oysters*

Ostiones Regulares *
Servidos fríos
Media docena **16.99** Docena **33.99**

Ostiones Gratinados *
Gratinados con pulpo, camarón, jaiba, morrón verde y rojo, cebolla, cilantro y queso
Media docena **22.99** Docena **39.99**

Ostiones Perla *
Con pulpo, camarón, jitomate, cebolla y pepino
Media docena **22.99** Docena **37.99**

Ostiones · continúa

Balazo de Ostión *
Solo **4.99** Con tequila **10.99**

Ceviches *Ceviche*

Ceviche de Camarón *
Chico **15.99** Grande **28.99**

Ceviche de Pescado *
Chico **15.99** Grande **29.99**

Ceviche de Marlín *
Chico **15.99** Grande **28.99**

Ceviche Mixto *
Camarón y marlín
Chico **16.99** Grande **29.99**

Ceviche de Camarón y Pulpo *
Chico **18.99** Grande **35.99**

Ceviche de Pulpo *
Chico **18.99** Grande **35.99**

Ceviche Verde *
Chico **15.99**

Ceviche Cascada * 29.99

Tostadas

Servidas en tortilla entera dorada.

Tostada de Camarón * 10.99

Tostada de Ceviche de Camarón * 10.99

Tostada de Ceviche de Pescado * 10.99

Tostada de Marlín 8.99

Tostada de Pulpo * 11.99

* Se sirve crudo o poco cocido. Consumir carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Tostadas · continúa

Tostada de Camarón y Pulpo 11.99

Tostada Perla 11.99

Cócteles de Mariscos *Seafood Cocktails*

Coctel de Camarón *
Chico 16.99 Grande 23.99

Coctel de Pulpo *
Chico 18.99 Grande 25.99

Coctel de Camarón y Pulpo *
Chico 18.99 Grande 25.99

Coctel de Ostiones *
Media docena 17.99 Docena 32.99

Coctel Veracruzano * 21.99

Mendigo * 20.99
Con camarón y pulpo

Copa Perla * 25.99
Almeja picada, callo de hacha, jaiba, ceviche de marlín, camarón, pulpo y ostión

Botanas para Compartir
Botanas · Shareable Plates

Aguachile de Camarón *
Verde, rojo o de mango — picoso
Chico 19.99 Grande 31.99

Camarones al Vapor
Con cáscara, o pelados por $2 más
Chico 26.99 Grande 46.99

Camarones Cucarachas
Con cáscara, o pelados por $2 más
Chico 27.99 Grande 47.99

Camarones Koras
Chico 27.99 Grande 47.99

Camarones Huicholes
Con cáscara, o pelados por $2 más
Chico 27.99 Grande 49.99

Botana Perla
Camarón, pulpo y ostión
Chico 29.99 Grande 50.99

Langostinos Estilo Perla
Chico *Precio del día* Grande *Precio del día*

Charola Nayarita ..... *Precio del día*
Mejillones, camarones koras y langostinos

Ensaladas de Mariscos *Seafood Salads*

Ensalada de Camarón *
Chico 32.99 Grande 59.99

Ensalada de Pulpo *
Chico 32.99 Grande 59.99

Ensalada Perla *
Camarón, pulpo y ostión
Chico 32.99 Grande 59.99

Camarones *Shrimp*
Acompañados de papas, arroz, ensalada y pan.

Camarones al Gusto 21.99
Estilo Perla, empanizados, a la diabla, al ajo, al ajillo, a la mantequilla o rancheros

Camarones de Coco 22.99

Camarones Brocheta 23.99
En brocheta con morrón rojo y verde y cebolla

Camarones Arropados 25.99
Envueltos en tocino

Camarones Zarandeados 25.99
A la parrilla en nuestra salsa especial

Filetes *Fish Fillets*

Filete al Gusto 21.99
A la plancha, a la diabla, al ajo, al ajillo o empanizado

Filete Vegetariano al Vapor 21.99
Zanahoria, papa, chayote, apio, cilantro, morrón verde y rojo, cebolla y tomate

Filete Zarandeado 22.99
Con arroz, ensalada, papas y pan

Filete Ranchero 25.99

Filete Relleno 26.99
Relleno de camarón, pulpo, jaiba, morrón verde y rojo, cebolla, cilantro y champiñón

Filete Perla al Vapor 26.99
Callo de hacha, almeja picada, pulpo, camarón y jaiba

* Se sirve crudo o poco cocido. Consumir carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Pescado Entero *Whole Fish*

Acompañados de papas, arroz, ensalada y pan.

Mojarra Frita 25.99

Mojarra al Gusto 27.99
Estilo Perla, a la diabla, al ajo, al ajillo o ranchero

Huachinango Frito 27.99

Huachinango al Gusto 30.99
Estilo Perla, a la diabla, al ajo, al ajillo o ranchero

Huachinango a la Plancha ..... *Precio del día*

Huachinango Zarandeado ..... *Precio del día*
A la parrilla en nuestra salsa especial

Salmón *Salmon*

Acompañado de papas, arroz, ensalada y pan.

Salmón a la Parrilla ..... *Precio del día*

Salmón Zarandeado ..... *Precio del día*

Salmón en Crema de Champiñones ..... *Precio del día*

Salmón en Crema de Piña ..... *Precio del día*

Especialidades *House Specialties*

Molcajete Pacífico 34.99
Pulpo, camarón, patas de jaiba, langostinos y mejillones — al ajo, estilo Perla o a la diabla

Molcajete Negro * 32.99
Plato frío de mariscos con camarón, pulpo, jaiba, callo y ceviche de marlín

Molcajete Polar * 32.99
Plato frío de mariscos con camarón, pulpo, jaiba, callo y ceviche de marlín

Paella de Mar 29.99

Pulpo Especial
Chico 32.99 Grande 62.99

Pulpo Zarandeado ..... *Precio del día*

Charola de Mejillones 31.99
Estilo Perla, a la diabla, al ajo o al ajillo

Patas de Jaiba al Gusto ..... *Precio del día*
Estilo Perla, a la diabla, al ajo o al ajillo

Langosta Rellena de Mariscos ..... *Precio del día*
Estilo Perla, a la diabla, al ajo, en crema de hongos o crema de piña

Colas de Langosta Rellenas de Mariscos ..... *Precio del día*
Estilo Perla, a la diabla, al ajo, en crema de hongos o crema de piña

Charolas de Mariscos *Seafood Platters*

Para compartir.

Mariscada ..... *Precio del día*
Mojarra, huachinango, langosta, filete empanizado, camarones empanizados, camarones arropados, camarones a la diabla y botana Perla

Super Charola ..... *Precio del día*
Patas de jaiba, camarones cucarachas y langostinos

Mega Charola ..... *Precio del día*
Patas de jaiba, cucarachas, langostinos, koras, aguachiles verdes y botana Perla. No incluye acompañantes.

Piñas *Pineapple Boats*

Piña en Crema 24.99

Piña Diabla 24.99

Piña Perla 24.99

Caldos *Soups*

Caldo de Filete y Camarón 15.99

Caldo de Camarón y Pulpo 18.99

Caldo de Mojarra 18.99

Caldo de Camarón 20.99

Caldo de Pulpo 21.99

Caldo Perla 27.99

Caldo de Huachinango 28.99

Caldo de Langostinos 29.99

Caldo de Langosta ..... *Precio del día*

Caldo de Patas de Jaiba ..... *Precio del día*

De la Parrilla · Carnes *From the Grill · Steak*

Las carnes se sirven con tortillas de maíz o harina.

Arrachera Poblana 23.99
Arrachera con chile poblano relleno de queso, arroz y frijoles

Carne Asada 24.99
Con arroz, frijoles y ensalada

Jinete a Caballo 24.99
Arrachera a la parrilla con dos huevos, dos enchiladas verdes y dos rojas de queso, queso fresco y frijoles

* Se sirve crudo o poco cocido. Consumir carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

De la Parrilla · Carnes · continúa

Carne Tampiqueña 26.99
Con arroz, frijoles, ensalada y dos enchiladas verdes de queso

Grilled Ribeye 45.99
Ribeye a la parrilla, al término deseado

Molcajete Mediterráneo
Res, pollo y camarón en molcajete de piedra volcánica con arroz, dos salsas picantes, nopal asado, chiles güeros, cebollitas cambray, aguacate, queso fresco y frijoles charros
Para uno **40.99** Para dos **56.99**

Molcajete Vegetariano 22.99
Champiñones, morrón verde y rojo, chiles güeros, cebolla, aguacate, tomate, queso mexicano, cebollín, jalapeño y arroz

Pollo *Chicken*
Con tortillas de maíz o harina.

Pechuga de Pollo 14.99
Con arroz, frijoles y ensalada

Pollo Ranchero 14.99
Pechuga a la parrilla en salsa ranchera, con arroz, frijoles y ensalada

Chicken in Squash Cream 14.99
Pollo en crema de calabaza
Pechuga a la parrilla con crema de calabaza, queso y cebolla, con arroz, frijoles y ensalada

Pechuga Perla 15.99
Pechuga con dip de queso y pico de gallo, con arroz, frijoles y ensalada

Pechuga Poblana 17.99
Pechuga empanizada con chile poblano relleno de queso, arroz, aguacate y lechuga

Fajitas
Con arroz, frijoles, ensalada y tortillas de maíz o harina.

Fajitas
Pollo **19.99** Camarón **21.99** Res **22.99** Mixtas **27.99**

Antojitos *Mexican Classics*

Chilaquiles
Totopos bañados en salsa verde o roja, con queso y cebolla, dos huevos, arroz, frijoles y crema
Pollo **15.99** Res **21.99**

Enmoladas 15.99

Huevos Rancheros 10.99
Dos huevos estrellados en salsa ranchera sobre tortillas de maíz, con arroz, frijoles refritos, tocino, chorizo y jamón

Antojitos · continúa

Sopes
Sencillos **13.00** Con proteína **15.99**

Tacos al Vapor
Orden **9.99**

Taco al Vapor
Pieza
Frijol **2.99** Chicharrón **3.99**

Tacos, Burritos y Quesadillas
Tacos, Burritos & Quesadillas

Taco 5.99
Pieza
Res, pollo, chorizo o al pastor

Taco Combo
Tortillas de maíz o harina
Tres tacos de res o pollo con lechuga, tomate y crema, arroz y frijoles. Tortilla dorada $2 más.
Pollo **18.99** Res **18.99**

Taco Salad
Ensalada de taco
Lechuga, tomate, crema, queso, arroz y frijoles
Pollo **13.99** Res **14.99** Camarón **15.99**

Burrito Regular 14.99

Burrito California 14.99
Res, frijoles, papas, pico de gallo, crema, queso y guacamole. Con arroz, frijoles y ensalada.

Burrito Mixto 16.99
Pollo, res y camarón con morrón y cebolla, gratinado con queso. Con arroz, frijoles y ensalada.

Quesadillas 14.99
Res, pollo, al pastor o camarón con morrón y cebolla. Con arroz, frijoles y ensalada.

Niños *Kids*

Quesadilla de Queso 5.99
Agregue res, pollo o camarón $3

Hot Dog Perla
Agregue tocino $1
Con papas **6.00** Con arroz **6.00**

Mozzarella Sticks 6.99
Palitos de mozzarella

Taco de Camarón 6.99

Taco de Pescado 6.99

* Se sirve crudo o poco cocido. Consumir carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Niños · continúa

Nuggets de Pescado 7.99
Con papas y arroz

Perla Kids Burger 7.99
Hamburguesa infantil
Con papas · agregue tocino $1

Chicken Nuggets 9.99
Nuggets de pollo
Con papas y arroz

Chicken Tenders 9.99
Tiras de pollo

Camarones a la Plancha 10.99
Con papas y arroz

Acompañantes *Sides*

Frijoles 2.00
Frijoles Charros 2.99
Cebollitas Cambray 2.50
Orden de Tortillas 3.49
Cebolla y Cilantro 3.50
Papas 3.99
Papas Sazonadas 3.99
Orden de Pan 3.99
Orden de Naranjas 3.99
Queso Fresco 3.99
Chiles Toreados 4.00
Arroz Rojo 4.50
Arroz Blanco 4.50
Nopales 4.99
Orden de Aguacate 6.99
Orden de Pepinos 6.99
Salsa
Chico 5.99 Grande 8.99

Salsas y Extras *Sauces & Add-ons*

Salsa Roja · Verde · Habanero · Macha 0.50
Chile Serrano 0.50
Salsa Negra 0.75
Thousand Island Dressing 0.75
Aderezo mil islas
Extra Limones 1.00
Cilantro Extra 1.00
Extra Tostadas 2.50
Salsa Diabla · Ajo · Ajillo · Hongo · Perla 4.00
Salsa para su platillo
Extra Camarón · Callo · Jaiba · Ostiones · Mejillones 5.00
Agregue mariscos

Salsas y Extras · continúa

Extra Pulpo 6.00

Postres *Desserts*

Flan 8.00
Sopapilla 8.25
Choco Flan 8.50
Tres Marías 8.90
Churros 8.99
Tango 8.99

* Se sirve crudo o poco cocido. Consumir carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Bar

Drinks

Aguas Frescas y Refrescos

Aguas Frescas & Soft Drinks

Aguas Frescas
Pregunte por los sabores del día: mango, guanábana, jamaica, piña, guayaba, horchata, naranjada, limón
Regular **6.99** Niños **3.99**

Limonada Natural **6.99**

Agua Mineral **4.99**

Agua Mineral Preparada **6.99**

Coca-Cola Mexicana **4.99**

Jarritos **4.99**

Sidral **4.99**

Café de Olla **4.99**

Red Bull **4.50**

Coffee **3.99**
Café

Soft Drinks **3.99**
Refrescos
Pepsi, Diet Pepsi, Dr Pepper, Sunkist, té Lipton

Sweet Tea **3.99**
Té dulce

Kids' Drink **2.99**
Bebida infantil

Bottled Water **1.99**
Agua embotellada

Cerveza y Micheladas *Beer & Micheladas*

Cerveza
Nacional **5.99** Importada **6.99**

Cubeta
Cubeta de cervezas
Nacional **30.00** Importada **34.99**

Chelada **6.99**

Michelada
Nacional **9.99** Importada **10.99**

Michelada de Sabor **11.99**
Tamarindo, mango o guayaba

Michelada Perla **11.99**

Cerveza y Micheladas · continúa

Michelada del Pacífico **22.99**

Michelada de Mineral **6.99**

Preparado de Michelada **5.99**

Margaritas y Palomas

Margaritas & Palomas

Margarita
Limón, guayaba, tamarindo o sandía
En las rocas **8.99** Frozen **8.99**

Flavored Margarita **9.99**
Margarita de sabor
Fresa, mango, durazno, guayaba, tamarindo o sandía

Texas Margarita
Con Grand Marnier extra y un toque de jugo de naranja natural
Regular **10.99** Premium **12.99**

Skit Margarita
Regular **10.99** Premium **12.99**

Margarita Premium **12.99**

Top Shelf Margarita **16.00**

Crazy Margarita
Regular **17.99** Premium **29.99**

Margarona Grande **18.99**

Margarita Pitcher **30.99**
Jarra de margarita

Paloma
Regular **9.50** Premium **13.00**

Cantaritos

Cantarito Tapatío **10.99**

Cantarito Premium **14.99**

Cantarito Don Julio **24.99**

Crazy Cantarito **30.00**

Cócteles *Cocktails*

Mimosa 5.99

Vampiro
Regular 9.99 Premium 13.99

Charro Negro
Regular 9.99 Premium 9.99

Palopiñada
Regular 9.99 Premium 9.99

ABC 9.99

Bacardi Cocktail 9.99

Bahama Mama 9.99

Beer Mosa Tropical 9.99

Bloody Mary 9.99

Blue Hawaii 9.99

Cuba Libre 9.99

Diablito 9.99

El Padrino 9.99

Green Mexican 9.99

Long Island Iced Tea 9.99

Melon Ball 9.99

Ruso Blanco 9.99

Sex on the Beach 9.99

Tequila Sunrise 9.99

Mojito 10.99

Martinis 10.50

Trash Can Red Bull 15.00

Piñas Coladas, Daiquiris y Sangría
Piñas Coladas, Daiquiris & Sangría

Piña Colada
Servida en vaso
Sin alcohol 7.99 Con licor 9.99

Piña Colada Natural
Servida en piña natural
Sin alcohol 15.99 Con licor 20.99

Colada Perla 25.99

Daiquiri *Pregunte a su mesero*
Fresa o mango

Daiquiri Virgen 5.99

Piñas Coladas, Daiquiris y Sangría · continúa

Sangría 9.50

Frozen Sangría 10.00

Sangría Perla 13.99

Tequila
Precio por trago.

House Tequila 8.00
Tequila de la casa

1800 Blanco 9.00
1800 Reposado 12.00
1800 Añejo 13.99
1800 Cristalino 20.99
Avión Silver 10.00
Avión Reposado 12.00
Casta Reposado 10.00
Cazadores 12.00
Clase Azul 10.00
Corralejo Agave 10.00
Corralejo Silver 12.00
Corralejo Añejo 15.00
De León Platinum 12.00
De León Reposado 13.00
Don Julio Blanco 11.00
Don Julio Reposado 13.00
Don Julio Añejo 14.00
Don Julio 70 20.00
Don Julio 1942 40.00
Don Julio Real 45.00
Gran Centenario Reposado 10.00
Gran Patrón Platinum 10.00
Hacienda Chihuahua 12.00
Herradura Silver 11.00
Herradura Reposado 12.00
Herradura Ultra Añejo 20.00
Hornitos Blanco 10.00
Hornitos Black Barrel 10.00
Hornitos Reposado 11.00
Jimador Blanco 10.00
Jimador Reposado 10.00
José Cuervo Especial 9.00
José Cuervo Silver 10.00
Milagro Silver 10.00
Patrón Silver 12.00
Patrón Reposado 13.00
Patrón Añejo 14.00
Roca Patrón Silver 10.00
Roca Patrón Reposado 15.00
Tequila Asombroso 10.00

Tequila · continúa

Tres Generaciones Plata	10.00
Tres Generaciones Añejo	10.00
Premium Tequila *Tequila premium*	12.00

Whisky y Coñac *Whiskey & Cognac*

Precio por trago.

Crown Royal Apple	8.50
Crown Royal Honey	8.50
Fireball	8.50
Jack Daniel's	8.50
J&B	9.00
Cutty Sark	9.50
Jim Beam	9.50
Johnnie Walker Red	10.00
Buchanan's 12 Años	12.00
Chivas Regal 12 Años	12.00
Johnnie Walker Black	12.00
Knob Creek	12.00
Hennessy VSOP	12.00
Jameson	12.99
Hennessy Black	12.99
Buchanan's 15 Años	13.00
Hennessy 1765	13.50
Hennessy Very Special	13.99
Buchanan's 18 Años	14.00
Johnnie Walker Gold	14.00
Buchanan's 21 Años	36.00

Ron y Vodka *Rum & Vodka*

Precio por trago.

Rumheaven	6.99
Bacardi	7.99
Bacardi Gold	8.99
Bacardi Añejo	9.99
Captain Morgan	8.50
Captain Morgan Gold	8.50
Malibu	8.50
Jäger Rum	9.00
RumChata	9.00
Absolut	8.00
Pinnacle	8.00
Smirnoff	8.50
Tito's	8.50
Grey Goose	9.00
Cîroc	9.50

Vino *Wine*

Moscato	8.99
Sparkling Moscato *Moscato espumoso*	9.99
Cabernet Sauvignon	*Pregunte a su mesero*
Merlot	*Pregunte a su mesero*
Pinot Noir	*Pregunte a su mesero*
Chardonnay	*Pregunte a su mesero*
Pinot Grigio	*Pregunte a su mesero*
Sauvignon Blanc	*Pregunte a su mesero*
Riesling	*Pregunte a su mesero*
White Zinfandel	*Pregunte a su mesero*
Roscato	*Pregunte a su mesero*
Stella Rosa	*Pregunte a su mesero*

Servicio de Botella *Bottle Service*

Torres 10	100.00
Don Julio 70	180.00
Patrón Añejo	180.00
Grey Goose	180.00
Buchanan's 12 Años	200.00
Buchanan's 15 Años	250.00
Buchanan's 18 Años	300.00
Buchanan's 21 Años	450.00
Don Julio Silver · Reposado · Añejo	*Pregunte a su mesero*
Patrón Silver · Reposado	*Pregunte a su mesero*
Johnnie Walker Black · Gold · Blue	*Pregunte a su mesero*
Rémy Martin VSOP · 1738	*Pregunte a su mesero*
Cardenal Mendoza	*Pregunte a su mesero*
Torres 20	*Pregunte a su mesero*
Nuvo	*Pregunte a su mesero*

EL PACÍFICO
SEAFOOD & GRILL

En El Pacífico Seafood & Grill, entendemos que una gran comida es solo el inicio de una experiencia inolvidable. Nos apasiona llevar a tu mesa la frescura y la riqueza de la alta cocina del mar, seleccionando cada ingrediente con el estándar premium que mereces. Pero aquí, el viaje no termina en el último bocado. Creamos un espacio donde el sabor se encuentra con el ritmo, invitándote a disfrutar de nuestros eventos y celebrar la vida en un ambiente exclusivo.

Escanee para ordenar en línea

RESERVACIONES Y GRUPOS GRANDES

205-202-4826

150 Green Springs Hwy, Homewood, AL 35209

Propina: se incluye 15% de propina en mesas de 2 a 4 personas con consumo mayor a $120, y en mesas de 5 o más personas sin importar el monto.

Avise a su mesero si tiene alguna alergia. Los platillos a precio del día varían según la pesca.

* Se sirve crudo o poco cocido. Consumir carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.