



Menu

972-904-5150 / www.srozzys.com / frisco@srozzys.com

9500 Dallas Parkway Ste 200 Frisco, TX 75033



Sr. Ozzy's Tacos y Mariscos



[sr.ozzys_frisco](https://www.instagram.com/sr.ozzys_frisco)

Aperitivos

Appetizers

Nachos - Asada, Pollo ó Pastor 14.99

Queso, frijol, cilantro, cebolla, crema, salsa chipotle y salsa de aguacate.

Steak, chicken or marinated pork nachos with cheese, beans, cilantro, onions, sour cream, chipotle sauce & avocado sauce.

Nachos - Mar y Tierra 16.99

Camarón, asada, cebolla, tomate, crema, salsa chipotle y queso.

Shrimp, meat steak, onion, tomato, sour cream, chipotle dressing and cheese.

Carne Asada Fries 14.99

Queso, frijol, cilantro, cebolla, crema, salsa chipotle y salsa de aguacate.

Steak & fries with cheese, beans, cilantro, onions, sour cream, chipotle sauce & avocado sauce.

Fries Mar y Tierra 16.99

Camarón, asada, cebolla, tomate, crema, salsa chipotle y queso.

Shrimp, meat steak, onion, tomato, sour cream, chipotle dressing and cheese.

Fries Regular 3.99

Queso 9.25

Queso derretido en nuestra salsa original

Melted cheese in our signature salsa



Nachos Mar y Tierra



Huaraches



Tortas



Vampiro



Birria de Res Bowl con Ramen

Tradicional

Traditional

Platillo de Asada, Pastor ó Pollo 16.99

Acompañados con arroz, frijoles, ensalada y tortillas.

Grilled Steak, Marinated Pork or Chicken served with rice, beans, ensalada & tortillas.

Huaraches - Asada, Pollo ó Pastor/ Grilled Steak, Marinated Pork or Chicken 14.99

Queso, frijol, nopales, cebolla asada, cilantro y crema.

On a thick corn tortilla with cheese, beans, prickly pear, grilled onion, cilantro and sour cream.

Tortas - Asada, Pollo ó Pastor/ Grilled Steak, Marinated Pork or Chicken 10.99

Lechuga, cebolla, tomate, aguacate, frijol, queso y crema.

Lettuce, onion, tomato, avocado, bean, cheese and sour cream.

Mulitas - Asada, Pollo ó Pastor/ Grilled Steak, Marinated Pork or Chicken 7.99

Queso, frijol, cebolla, cilantro y crema. Cheese, bean, onion, cilantro and sour cream

Vampiros - Asada, Pollo ó Pastor/ Grilled Steak, Marinated Pork or Chicken 6.99

Queso, frijol, cebolla, cilantro y crema. Cheese, bean, onion, cilantro and sour cream.

Birria de Res Bowl (32 oz) 15.99 /Add Ramen +2

Vegetales y tortillas. Beef birria bowl with vegetables and tortillas.

Platillo de Birria de Res 17.99

Acompañados con arroz, frijoles, vegetales y tortillas.

Beef birria served with rice, beans, vegetables & tortillas.

Fajitas

Con chile morron, cebolla, queso y ajo acompañadas con arroz, frijoles, ensalada y tortillas

With bell pepper, onion, cheese and garlic served with rice, beans, salad & tortillas

Asada / Steak 22.99 Camarón / Shrimp 23.99

Pollo / Chicken 20.99 Combo / Combination 24.99

Quesadillas

Acompañados con ensalada, crema y guacamole
Served with salad, sour cream and guacamole

Queso 9.75

Cheese

Asada, Pastor ó Pollo 13.99

Steak, Marinated Pork or Chicken.

Camarón 15.99

Cebolla, tomate sazonado y salsa chipotle. Shrimp sauteed with onion tomato & chipotle sauce.

Marlin 15.99

Mar y Tierra 15.99

Camarón, asada, cebolla, tomate, salsa chipotle y queso.

Shrimp, meat steak, onion, tomato, chipotle dressing and cheese.

Birria de Res/ Beef Birria 13.99



Platillo de Birria de Res

* El Consumo de carnes, aves, mariscos, mariscos o huevos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los clientes deben ser conscientes de los riesgos que implica el consumo de alimentos crudos o poco cocinados. * Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness. Customers need to be aware of the risks involved in consuming raw or undercooked foods.

Tacos

Hazlo un combo por solo \$3 más
Make it a combo for only \$3 more

Pastor ó Pollo 3.00

Marinated Pork or Chicken

Asada, Tripa ó Cabeza 3.99

Steak, Beef Tripe, Beef Head.

Camarón Empanizado 4.99

/ Beer Battered Fish

Repollo, pico de gallo, piña, crema y salsa chipotle.
Cabbage, pico de gallo, pineapple, sour cream and chipotle sauce.

Pescado Empanizado 4.50

/ Beer Battered Fish

Repollo, pico de gallo, piña, crema, salsa chipotle.
Cabbage, pico de gallo, pineapple, sour cream and chipotle sauce.

Marlin 5.25

Con Chile morron, queso y salsa chipotle. With bell pepper,
cheese & chipotle sauce.

Camarón/ Shrimp 4.99

A la plancha con queso, cebolla, tomate y salsa chipotle. Grilled
with cheese, onion, tomato & chipotle sauce.

Mar y Tierra 4.99

Camarón, asada, cebolla, tomate, salsa chipotle y Queso.
Shrimp, meat steak, onion, tomato, chipotle dressing and
cheese.

Birria de Res Taco 3.99

Beef Birria Taco

Quesataco de Birria de Res 4.99

Beef Birria Cheesy Taco

Burritos

Frijol Y Queso 7.99

Bean & Cheese

Asada, Pastor ó Pollo con arroz 9.99

frijoles y queso

Steak, Marinated Pork or Chicken with rice, beans and cheese.

Camarón Empanizado 10.75

/ Beer Battered Shrimp

Repollo, pico de gallo, piña, crema y salsa chipotle..

Cabbage, pico de gallo, pineapple, sour cream and chipotle sauce.

Camarón A La Plancha / Grilled Shrimp 10.75

Tomate, cebolla, arroz, queso y salsa chipotle.

Tomato, onion, rice, cheese and chipotle sauce.

Pescado Empanizado / Beer Battered Fish 10.75

Repollo, pico de gallo, piña, crema, salsa chipotle.

Cabbage, pico de gallo, pineapple, sour cream and chipotle sauce.

Pescado A La Plancha / Grilled Fish 10.75

Tomate, cebolla, arroz, queso y salsa chipotle.

Tomato, onion, rice, cheese and chipotle sauce.

Tripa ó Cabeza con arroz y frijoles 10.75

Beef Tripe or Beef Head with rice and beans.

Mar y Tierra 11.99

Camarón, asada, cebolla, tomate, arroz, salsa chipotle y queso.

Shrimp, meat steak, onion, tomato, rice, chipotle dressing and cheese.

Menudo 12.99

Solo Sabado y Domingo

Only Saturday & Sunday



Sonoran

Dogs 5.99

Salchicha enrollada con tocino con mostaza, catsup, cebollitas asadas, frijoles, tomate, queso cotija, salsa verde de aguacate y crema de mayonesa. Bacon wrapped on all beef hotdog, mustard, ketchup, grilled onions, beans, tomato, cotija cheese, guacamole sauce & cream of mayonnaise.



Taco Pescado Empanizado

Ordenes

Side Orders

Arroz/ Rice SM 3.00 / LG 5.00

Frijoles/ Beans SM 3.00 / LG 5.00

Pico de Gallo 3.25

Crema/ Sour cream 1.50

Salsa Chipotle/ Chipotle sauce 1.50

Chips 3.25

Chunky Guacamole 10.99

Bebidas

Beverages

Soda de Botella/ Glass Bottled Soda 3.50

Soda de Vaso / Soda Cup 2.75

Aguas Frescas/ Flavored Water 4.00

Agua de botella / Water bottle 1.00

* El Consumo de carnes, aves, mariscos, mariscos o huevos crudos o poco cosinados puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los clientes deben ser conscientes de los riesgos que implica el consumo de alimentos crudos o poco cocinados. * Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness. Customers need to be aware of the risks involved in consuming raw or undercooked foods.

Mariscos

Seafood

Botanas

Appetizers



*Aguachiles 25.99

Rojos o Verdes

Shrimp cooked in lime, avocado, cucumbers, onions with red or green chili.

/Add fried shrimp +4

*Botana Felices los 4 74.99

(4 pers. / Serves 4 ppl.)

Aguachiles, ceviche de jaiba, callo, abulón, pulpo, ceviche de camarón, 4 shots de michelada mix y camarón frito. **Aguachiles, crab ceviche, scallop, abalone, octopus, shrimp ceviche, 4 michelada mix shots & fried shrimp.**



*Botana/ Appetizer 29.99

Ceviche de camarón o Ceviche de camarón con jaiba, aguachiles y Camarón frito. **Shrimp ceviche or Shrimp & crab meat ceviche, aguachiles and fried shrimp.**

*Torre Mixta 29.99

Torre de ceviche Camarón, Camarón cocido, ceviche de jaiba, aguachile, callo, pulpo y abulon. **Mixed tower with shrimp ceviche, cooked shrimp, crab ceviche, aguachile, scallop, octopus and abalone.**



*Aguachiles Especial 29.99

Rojos o Verdes

con abulón y Camarón cocido.

Shrimp & abalone cooked in lime, avocado, cucumbers, onions with red or green chili.

*Orden de Ceviche 25.99

Ceviche de Camarón ó Camarón con jaiba imitacion. **Shrimp ceviche or shrimp and imitation crab ceviche.**



*Botana de Camarón 21.99

Cocido/ **cooked shrimp appetizer**

* Mixta / Mixed 29.99

Ceviche de Camarón, aguachiles, Camarón cocido, jaiba (imitación) y abulón. **shrimp ceviche, aguachiles, cooked shrimp, imitation crab meat abalone.**



*Botana de Mango 30.99

Camarón cocido, camarón aguachile, pulpo, callo, camarón frito y mango.

Cooked shrimp, aguachile shrimp, octopus, scallop, fried shrimp & mango.

* Botana de Callo 30.99

Callo, pulpo, aguachile, y Camarón cocido.

Scallop, octopus, aguachile shrimp & cooked shrimp.





***Cevichelada 11.99**

Vaso de 32oz con michelada mix, cacahuates, churritos, dulce de tamarindo y ceviche. 32oz. cup with michelada mix, peanuts, churritos, tamarind candy and ceviche.

***Las Torres Gemelas 74.99**
(4 pers. / Serves 4 ppl.)

2 Torres mixtas y un molcajete de camarón cocido y frito. 2 Mixed towers cooked & fried molcajete shrimp.



***Molcajete 29.99**

Rojo o Verde
Camarón cocido, pulpo, callo y aguachile. Cooked shrimp, octopus, scallop, and aguachile.



Platillos
Plates

Acompañados con arroz, frijoles, ensalada y tortillas
Served with rice, beans, salad & tortillas



Camarones A La Diabla 19.99
Deviled Shrimp

Camarón en salsa roja picante. Shrimp in red spicy sauce.



Camarones Al Mojo de Ajo 19.99
Garlic Shrimp

Shrimp sautéed in garlic.



Camarones Empanizados 19.99
Breaded Shrimp



Mojarra Frita 19.99
Fried Tilapia Fish



Filete de Pescado 16.99
A La Plancha
Grilled Fish Fillet



Filete de Pescado 19.99
Empanizado
Breaded Fish Fillet

Tostadas

Cocteles
Cocktails

***Ceviche de Camarón 10.99**
Shrimp ceviche

***Callo y Pulpo 15.99**
Scallop and octopus

***Ceviche de Camarón 10.99**
y Jaiba (imitación)
Shrimp and imitation crab meat

***Especial / Special 13.99**
Camarón cocido, abulón, y aguachiles, rojos o verdes. Cooked Shrimp, abalone & red or green aguachile.

Camarón cocido 9.99
Cooked Shrimp

***Aguachiles 11.99**
Rojos o Verdes/ Red or Green

***Mixta / Mixed 11.99**
Jaiba (imitación), ceviche de camarón, abulón, camarón cocido y aguachiles. imitation crab, shrimp ceviche, abalone, cooked shrimp & aguachile.

***Camarón 19.99**
Shrimp

***Camarón y Pulpo 23.99**
Shrimp & Octopus

***Campechana 27.99**
Mixed Seafood



* El Consumo de carnes, aves, mariscos, mariscos o huevos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los clientes deben ser conscientes de los riesgos que implica el consumo de alimentos crudos o poco cocinados. * Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness. Customers need to be aware of the risks involved in consuming raw or undercooked foods.

Sushi

Natural



D's Roll 12.99

Adentro: Imitación de jaiba, camarón, pepino, aguacate y phili queso. **Arriba:** Camarones empanizados con salsa chipotle y salsa anguila. **Inside:** Imitation crab, shrimp, cucumber, avocado & cream cheese. **Topping:** Beer battered shrimp with chipotle sauce & eel sauce.



Avocado Roll 16.99

Adentro: Camarón cocido, imitación de jaiba, aguacate, phili queso y pepino. **Arriba:** Mix de Camarón empanizado panko, cebollín y salsa anguila. **Inside:** Cooked shrimp, imitation crab, avocado, cream cheese & cucumber. **Topping:** Breaded Panko shrimp mix scallions & eel sauce.



Pulpo Loco Roll 16.99

Adentro: Pulpo, imitación de jaiba, aguacate, philip queso y pepino. **Arriba:** mix de camarón empanizado panko, cebollín y salsa anguila. **Inside:** Octopus, imitation crab, avocado, cream cheese & cucumber. **Topping:** Breaded Panko shrimp mix, scallions & eel sauce.



OMG Roll 14.99

Adentro: Camarón empanizado panko, aguacate, phili queso y pepino. **Arriba:** imitación jaiba picoso, camarón empanizado y salsa anguila. **Inside:** Breaded panko shrimp, avocado, cream cheese & cucumber. **Topping:** Spicy imitation crab, beer battered shrimp and eel sauce.

Empanizado

Breaded



Cielo, Mar y Tierra 14.99

Adentro: Pollo, carne, Camarón, phili queso, aguacate y pepino. **Arriba:** rebanadas de aguacate, mix de jaiba, salsa chipotle y salsa anguila. **Inside:** Chicken, steak, shrimp, cream cheese, avocado and cucumber. **Topping:** Avocado slices, imitation crab mix, chipotle sauce & eel sauce.



Picosito Roll 14.99

Adentro: Camarón cocido, asada, aguacate, phili queso y pepino. **Arriba:** Salsa sriracha, Phili queso, pollo, asada salsa anguila y chile serrano. **Inside:** Cooked shrimp, steak, avocado, cream cheese & cucumber. **Topping:** Sriracha sauce, cream cheese, chicken, steak, eel sauce & serrano chile.



Guamuchilito 14.99

Adentro: Camarón cocido, imitación de jaiba, aguacate, phili queso y pepino. **Arriba:** Imitación de jaiba mix, rebanadas de aguacate y salsa anguila. **Inside:** Cooked shrimp, crab, avocado, cream cheese & cucumber. **Topping:** Imitation crab salad, avocado slices and eel sauce.

Horneados

Baked



Sr. Ozzys Roll 14.99

Adentro: Imitación de jaiba, camarón, queso Philadelphia, aguacate, y pepino horneado. **Arriba:** Queso monterrey jack y cheddar, salsa chipotle y salsa anguila. **Inside:** Imitation crab meat with shrimp, Philadelphia cream cheese, avocado, cucumber. **Topping:** Melted monterrey jack and cheddar cheese, topped with chipotle sauce and eel sauce.



BaconNador Roll 16.99

Adentro: Camarón cocido, asada, aguacate, phili queso y pepino. **Arriba:** Queso monterrey, tocino, salsa chipotle, salsa anguila y ajonjolí. **Inside:** Cooked Shrimp, steak, avocado, cream cheese & cucumber. **Topping:** Monterrey cheese, bacon, chipotle sauce, eel sauce & sesame seed.



Scallop Roll 17.99

Adentro: camarón phili queso, aguacate y pepino. **Arriba:** Imitación jaiba,callo, chipotle y salsa anguila. **Inside:** Shrimp, cream cheese, avocado & cucumber. **Topping:** Prepared imitation crab meat, scallops, chipotle & eel sauce.