



# Menu

602-677-0284 | [www.srozzys.com](http://www.srozzys.com)  
1717 W Southern Ave #100 Phoenix, AZ 85041

 Sr. Ozzy's Tacos y Mariscos

 [sr.ozzys\\_southphoenix](https://www.instagram.com/sr.ozzys_southphoenix)

# Mariscos

## Seafood

ADD TUNA +5.99

### Botanas Appetizers



- \* Aguachiles** 26  
Rojos o Verdes  
Shrimp cooked in lime, avocado, cucumbers, onions with red or green chili.  
| Add fried shrimp +4



- \* Botana / Appetizer** 30  
Ceviche de camarón o Ceviche de camarón con jaiba, aguachiles y camarón frito. Shrimp ceviche or Shrimp & crab meat ceviche, aguachiles and fried shrimp.



- \* Aguachiles Especial** 30  
Rojos o Verdes  
con Abulón y Camarón cocido  
Shrimp & abalone cooked in lime, avocado, cucumbers, onions with red or green chili.



- \* Botana de Camarón** 21.99  
Cocido | Cooked shrimp appetizer



- \* Botana de Mango** 30  
Camarón cocido, camarón aguachile, pulpo, callo, camarón frito y mango. Cooked shrimp, aguachile shrimp, octopus, scallop, fried shrimp & mango.



- \* Ostiones / Oysters**  
In their shell  
1/2dz 9.99 / 1dz 19.98



- \* Botana Felices los 4** 79.99  
(4 pers. / Serves 4 ppl.)  
Aguachiles, ceviche de jaiba, callo, abulón, pulpo, ceviche de camarón, ostiones, 4 shots de michelada mix y camarón frito. Aguachiles, crab ceviche, scallop, abalone, octopus, shrimp ceviche, oysters, 4 michelada mix shots & fried shrimp.

- \* Torre Mixta** 30  
Torre de ceviche camarón, camarón cocido, ceviche de jaiba, aguachile, callo, pulpo y abulón. Mixed tower with shrimp ceviche, cooked shrimp, crab ceviche, aguachile, scallop, octopus and abalone.



- \* Mariscoco** 16.99  
Ceviche al gusto en un coco fresco. Choice of ceviche in a coconut shell.



- \* Orden de Ceviche** 26.99  
Ceviche de camarón ó camarón con jaiba. Shrimp ceviche or shrimp and crab ceviche.



- Cucarachas** 20.99  
Camarón para pelar frito en salsa roja picante. Fried shrimp in spicy red sauce ready to peel.



- \* Mixta / Mixed** 30  
Ceviche de camarón, aguachiles, camarón cocido, jaiba (imitación) y abulón. Shrimp ceviche, aguachiles, cooked shrimp, imitation crab meat and abalone.



- \* Botana de Callo** 30  
Callo, pulpo, aguachile y camarón cocido. Scallop, octopus, aguachile shrimp & cooked shrimp.



- \* Camarón Frito Sazonado** 17.99  
Seasoned Fried Shrimp.



\*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.



**\* Ostiones Preparados**  
**1/2dz 15.99 / 1dz 30.99**  
 Ostiones en su concha con aguachile rojo y verde, ceviche y shots de michelada mix. Prepared oysters in their shell with aguachile red & green, ceviche & michelada mix shots.

**\* Las Torres Gemelas 79.99**  
 (4 pers. / Serves 4 ppl.)  
 2 Torres mixtas, ostiones y un molcajete de camarón cocido y frito. 2 Mixed towers, oysters & cooked & fried molcajete shrimp.



**\* Mariscoco Especial 25**  
 Pulpo, camarón, callo y aguachile. Octopus, shrimp, scallop & aguachile in a coconut shell.



**\* Molcajete 30**  
 Rojo o Verde  
 Camarón cocido, pulpo, callo y aguachile. Cooked shrimp, octopus, scallop and aguachile.



**\* 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.

## Platillos Plates

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



**Camarones A La Diabla** 20  
**Deviled Shrimp**  
 Camarón en salsa roja picante.  
 Shrimp in red spicy sauce.



**Camarones Al Mojo de Ajo** 20  
**Garlic Shrimp**  
 Shrimp sautéed in garlic.



**Camarones Empanizados** 20  
**Breaded Shrimp**



**Mojarra Frita** 17.99  
**Fried Tilapia Fish**



**Filete de Pescado** 15.99  
**A La Plancha**  
**Grilled Fish Fillet**



**Filete de Pescado** 19.99  
**Empanizado**  
**Breaded Fish Fillet**

## Tostadas

- \* Ceviche de Camarón 12.99**  
Shrimp ceviche
- \* Callo y Pulpo 14.99**  
Scallop and octopus
- Camarón Cocido 10.99**  
Cooked Shrimp
- \* Aguachiles 13**  
Rojos o Verdes | Red or Green
- \* Mixta / Mixed 13.50**  
Jaiba (imitación), ceviche de camarón, abulón, camarón cocido y aguachiles. Imitation crab, shrimp ceviche, abalone, cooked shrimp & aguachile.
- \* Especial / Special 13.50**  
Camarón cocido, abulón, y aguachiles rojos o verdes. Cooked shrimp, abalone & red or green aguachile.
- \* Ceviche de Camarón 11.99 y Jaiaba (imitación)**  
Shrimp & imitation crab meat.



## Cocteles Cocktails

- \* Camarón Shrimp 20**
- \* Camarón y Pulpo Shrimp & Octopus 24**
- \* Campechana Mixed Seafood 28**



# Sushi

## Horneados

Baked



### Sr. Ozzy's Roll 16.99

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



### BaconNador Roll 18

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.



### Salmon Avocado Roll 18.99

Adentro: Imitación jaiba, phili queso, aguacate y pepino. Arriba: Aguacate, salmon, phili queso, camarón, sriracha, chipotle y salsa anguila. Inside: Imitation crab meat, cream cheese, avocado & cucumber. Topping: Avocado, salmon, cream cheese, shrimp, sriracha, chipotle & eel sauce.



### Scallop Roll 18.99

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.

## Empanizado

Breaded



### Cielo, Mar y Tierra 15.99

Adentro: Pollo, carne, camarón, queso philadelphia y pepino. Arriba: Rebanadas de aguacate, salsa chipotle y salsa anguila. Inside: Chicken, steak, shrimp, cream cheese and cucumber. Topping: Avocado slices, chipotle sauce & eel sauce.



### Picosito Roll 15.99

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 15.99

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.



### Chiles del Gordo 15

(5 ea/cu)

3 chiles güeros empanizados con imitación de jaiba, queso Monterrey, camarónes picados y phili queso. 3 yellow peppers breaded with imitation crab meat, cooked shrimp & cream cheese.

## Natural



### D's Roll 14

Adentro: Imitación de jaiba, camarón, pepino, aguacate y phili queso. Arriba camarónes 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 17.75

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 17

Adentro: Pulpo, imitación de jaiba, aguacate, phili 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.



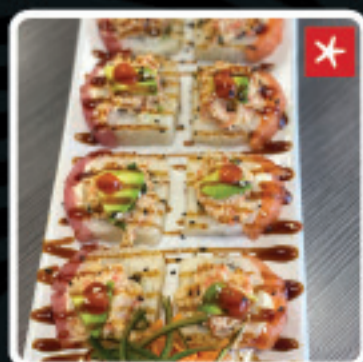
### OMG Roll 16

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.



### Arcoiris Roll 18.99

Adentro: Atún, Imitación de jaiba, pepino, aguacate y phili queso. Arriba: Salmon, tuna, camarón, aguacate, serranos & sriracha. Inside: Tuna, imitation crab meat, cucumber, avocado & cream cheese. Topping: Salmon, tuna, shrimp, avocado, serranos & sriracha.



### Diamond Roll 18.99

Adentro: Imitación jaiba, camarón, crema, queso y pepino. Arriba: Salmon, tuna, imitación jaiba, aguacate, sriracha, salsa anguila y ajonjolí. Inside: Imitation crab meat, shrimp, cream cheese and cucumber. Topping: Salmon, tuna, prepared imitation crab, avocado, sriracha, eel sauce & sesame seed.

# Aperitivos

## Appetizers

- Nachos - Asada, Pollo ó Pastor** 13.50  
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** 14.99  
Camarón, asada, cebolla, tomate, crema, salsa chipotle y queso.  
Shrimp, meat steak, onion, tomato, sour cream, chipotle dressing and cheese.
- Carne Asada Fries** 13.50  
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** 14.99  
Camarón, asada, cebolla, tomate, crema, salsa chipotle y queso.  
Shrimp, meat steak, onion, tomato, sour cream, chipotle dressing and cheese.
- Fries Regular** 4.99



Fries Mar y Tierra



Huaraches

# Tradicional

## Traditional

- Platillo de Asada, Pastor ó Pollo** 15.99  
Acompañados con arroz, frijoles, ensalada y tortillas.  
Grilled Steak, Marinated Pork or Chicken served with rice, beans & tortillas.
- Huaraches - Asada, Pollo ó Pastor / Grilled Steak, Marinated Pork or Chicken** 13.99  
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** 8.99  
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** 6.99  
Queso, frijol, cebolla, cilantro y crema. Cheese, bean, onion, cilantro and sour cream.
- Vampiros - Asada, Pollo ó Pastor / Grilled Steak, Marinated Pork or Chicken** 5.99  
Queso, frijol, cebolla, cilantro y crema. Cheese, bean, onion, cilantro and sour cream.
- Birria de Res Bowl (32oz)** 14.99 | Add Ramen +2  
Vegetales y tortillas. Beef birria bowl with vegetables and tortillas.



Tortas



Vampiro

- Platillo de Birria de Res** 15.99  
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.

- |                        |              |                            |              |
|------------------------|--------------|----------------------------|--------------|
| <b>Asada / Steak</b>   | <b>18.99</b> | <b>Camarón / Shrimp</b>    | <b>19.99</b> |
| <b>Pollo / Chicken</b> | <b>17.99</b> | <b>Combo / Combination</b> | <b>20.99</b> |



Birria de Res Bowl con Ramen

# Quesadillas

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

- Queso** 9.99  
Cheese
- Asada, Pastor ó Pollo** 13.50  
Steak, Marinated Pork or Chicken.
- Camarón** 14.99  
Cebolla, tomate sazonado y salsa chipotle. Shrimp sauteed with onion tomato & chipotle sauce.
- Marlin** 14.99
- Mar y Tierra** 14.99  
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

# Tacos

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

<b>Asada, Pastor ó Pollo</b> Steak, Marinated Pork or Chicken	2.75
<b>Tripa, Cabeza</b> Beef Tripe, Beef Head.	2.89
<b>Camarón Empanizado</b> / <b>Beer Battered Shrimp</b> Repollo, pico de gallo, piña, crema y salsa chipotle. Cabbage, pico de gallo, pineapple, sour cream and chipotle sauce.	3.99
<b>Pescado Empanizado</b> / <b>Beer Battered Fish</b> Repollo, pico de gallo, piña, crema y salsa chipotle. Cabbage, pico de gallo, pineapple, sour cream and chipotle sauce.	3.99
<b>Marlin</b> Con chile morron, queso y salsa chipotle. With bell pepper, cheese & chipotle sauce.	3.80
<b>Camarón / Shrimp</b> Con queso, cebolla, tomate y salsa chipotle. With cheese, onion, tomato & chipotle sauce.	3.99
<b>Mar y Tierra</b> Camarón, asada, cebolla, tomate, salsa chipotle y queso. Shrimp, meat steak, onion, tomato, chipotle dressing and cheese.	3.99
<b>Birria de Res Taco / Beef Birria Taco</b>	2.89
<b>Quesataco de Birria de Res</b> / <b>Beef Birria Cheesy Taco</b>	4.25



Tacos de pescado empanizado.

# Ordenes

## Side Orders

<b>Arroz / Rice</b>	SM 3.00 / LG 5.00
<b>Frijoles / Beans</b>	SM 3.00 / LG 5.00
<b>Pico de Gallo</b>	3.25
<b>Cream / Sour Cream</b>	1.50
<b>Salsa Chipotle / Chipotle Sauce</b>	1.50
<b>Chips</b>	3.25
<b>Chunky Guacamole</b>	9.99

# Burritos

<b>Frijol y Queso</b> Bean & Cheese.	7.25
<b>Asada, Pastor ó Pollo con arroz, frijoles y queso</b> Steak, Marinated Pork or Chicken with rice, beans and cheese.	10.99
<b>Camarón Empanizado</b> / <b>Beer Battered Shrimp</b> Repollo, pico de gallo, piña, crema y salsa chipotle. Cabbage, pico de gallo, pineapple, sour cream and chipotle sauce.	11.99
<b>Camarón A La Plancha / Grilled Shrimp</b> Tomate, cebolla, arroz, queso y salsa chipotle. Tomato, onion, rice, cheese and chipotle sauce.	11.99
<b>Pescado Empanizado / Beer Battered Fish</b> Repollo, pico de gallo, piña, crema y salsa chipotle. Cabbage, pico de gallo, pineapple, sour cream and chipotle sauce.	10.99
<b>Pescado A La Plancha / Grilled Fish</b> Tomate, cebolla, arroz, queso y salsa chipotle. Tomato, onion, rice, cheese and chipotle sauce.	10.99
<b>Tripa ó Cabeza con arroz y frijoles</b> Beef Tripe or Beef Head with rice and beans.	11.99
<b>Mar y Tierra</b> Camarón, asada, cebolla, tomate, arroz, salsa chipotle y queso. Shrimp, meat steak, onion, tomato, rice, chipotle dressing and cheese.	11.99

# Menudo

10.99

Solo Sabado y Domingo  
Only Saturday & Sunday



# Sonoran Dogs

6

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.



# Bebidas

## Beverages

<b>Soda de Botella / Glass Bottled Soda</b>	3.99
<b>Soda de Vaso / Soda Cup</b>	3.55
<b>Aguas Frescas / Flavored Water</b>	4.99
<b>Agua de Botella / Bottled Natural Water</b>	3.89

\*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.