



Menu

Sr. Ozzys Tacos y Mariscos Moorpark
805-222-5236 | www.srozzys.com

239 W Los Angeles Ave, Moorpark, CA 93021



Sr. Ozzys Tacos Y Mariscos-Moorpark



Sr.Ozzy's_Moorpark



sr.ozzys_tacosymariscos

Mariscos

Seafood

Botanas Appetizers



- * Aguachiles 25.99**
Rojos o Verdes
Shrimp cooked in lime, avocado, cucumbers, onions with red or green
| Add fried shrimp +4

- * Torre Mixta 29.99**
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.



- * 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.

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



- * 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. Shrimp ceviche or shrimp and crab ceviche.



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

- * Cucarachas 21.99**
Camarón para pelar frito en salsa roja picante. Fried shrimp in spicy red sauce ready to peel.



- * Botana de Mango 30.99**
Camarón cocido, camarón aguachile, pulpo, callo, camarón frito y mango. Cooked shrimp, aguachile shrimp, octopus, scallop, fried shrimp & mango.

- * Mixta / Mixed 29.99**
Ceviche de camarón, aguachiles, camarón cocido, jaiba (imitación) y abulón. Shrimp ceviche, aguachiles, cooked shrimp, imitation crab meat and abalone.



- * Ostiones / Oysters**
In their shell
1/2dz 10.99 / 1dz 20.99

- * Botana de Callo 30.99**
Callo, pulpo, aguachile y camarón cocido. Scallop, octopus, aguachile shrimp & cooked shrimp.



- * Botana Felices los 4 74.99**
(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.

- * Camarón Frito Sazonado 18.99**
Seasoned Fried Shrimp.





*** Ostiones Preparados**
1/2dz 16.99 / 1dz 31.99

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 74.99**
(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 24.99**

Pulpo, camarón, callo y aguachile. Octopus, shrimp, scallop & aguachile in a coconut shell.



*** Molcajete 29.99**

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 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 16.99
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 10.99**
Shrimp ceviche

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

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.

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

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



Cocteles
Cocktails

*** Camarón Shrimp 19.99**

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

*** Campechana Mixed Seafood 27.99**



*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

Horneados

Baked



Sr. Ozzy's Roll 14.99

Adentro: Imitación de jaiba, camarón, queso Philadelphia, aguacate, y pepino horneado. 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 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.



Salmon Avocado Roll 17.99

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 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.

Empanizado

Breaded



Cielo, Mar y Tierra 14.99

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 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.



Chiles del Gordo 13.99

(4.75^{ea/cu})

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

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, cebollin y salsa anguila. Inside: Cooked shrimp, imitation crab, avocado, cream cheese & cucumber. Topping: Breaded panko shrimp mix scallions & eel sauce.



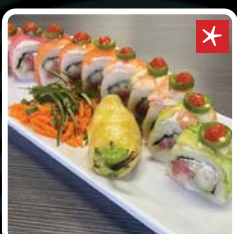
Pulpo Loco Roll 16.99

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



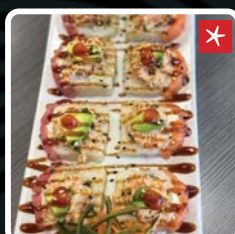
OMG Roll 14.99

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.



Arcoiris Roll 17.99

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 17.99

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.

Tacos

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

Asada, Pastor ó Pollo Steak, Marinated Pork or Chicken.	3.99
Tripa, Cabeza Beef Tripe, Beef Head.	4.75
Camarón Empanizado / Beer Battered Shrimp Repollo, pico de gallo, piña, crema y salsa chipotle. Cabbage, pico de gallo, pineapple, sour cream and chipotle sauce.	5.50
Pescado Empanizado / Beer Battered Fish Repollo, pico de gallo, piña, crema y salsa chipotle. Cabbage, pico de gallo, pineapple, sour cream and chipotle sauce.	5.50
Marlin Con chile morron, queso y salsa chipotle. With bell pepper, cheese & chipotle sauce.	5.75
Camarón / Shrimp Con queso, cebolla, tomate y salsa chipotle. With cheese, onion, tomato & chipotle sauce.	5.50
Mar y Tierra Camarón, asada, cebolla, tomate, salsa chipotle y queso. Shrimp, meat steak, onion, tomato, chipotle dressing and cheese.	5.50
Birria de Res Taco / Beef Birria Taco	3.99
Quesataco de Birria de Res / Beef Birria Cheesy Taco	5.50



Tacos de 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
Cream / Sour Cream	1.50
Salsa Chipotle / Chipotle Sauce	1.50
Chips	3.25
Chunky Guacamole	9.99

Burritos

Frijol y Queso Bean & Cheese.	7.99
Asada, Pastor ó Pollo con arroz, frijoles y queso Steak, Marinated Pork or Chicken with rice, beans and cheese.	11.99
Camarón Empanizado / Beer Battered Shrimp Repollo, pico de gallo, piña, crema y salsa chipotle. Cabbage, pico de gallo, pineapple, sour cream and chipotle sauce.	12.99
Camarón A La Plancha / Grilled Shrimp Tomate, cebolla, arroz, queso y salsa chipotle. Tomato, onion, rice, cheese and chipotle sauce.	12.99
Pescado Empanizado / Beer Battered Fish Repollo, pico de gallo, piña, crema y salsa chipotle. Cabbage, pico de gallo, pineapple, sour cream and chipotle sauce.	12.99
Pescado A La Plancha / Grilled Fish Tomate, cebolla, arroz, queso y salsa chipotle. Tomato, onion, rice, cheese and chipotle sauce.	12.99
Tripa ó Cabeza con arroz y frijoles Beef Tripe or Beef Head with rice and beans.	11.99
Mar y Tierra Camarón, asada, cebolla, tomate, arroz, salsa chipotle y queso. Shrimp, meat steak, onion, tomato, rice, chipotle dressing and cheese.	12.99

Menudo

11.99

Solo Sabado y Domingo
Only Saturday & Sunday



Sonoran Dogs

5.89

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

Soda de Botella / Glass Bottled Soda	3.99
Soda de Vaso / Soda Cup	4.75
Aguas Frescas / Flavored Water	4.00
Agua de Botella / Bottled Natural Water	1.85

*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.

Aperitivos

Appetizers

Nachos - Asada, Pollo ó Pastor 13.99

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 15.99

Camarón, asada, cebolla, tomate, crema, salsa chipotle y queso.
Shrimp, meat steak, onion, tomato, sour cream, chipotle dressing and cheese.

Carne Asada Fries 13.99

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 15.99

Camarón, asada, cebolla, tomate, crema, salsa chipotle y queso.
Shrimp, meat steak, onion, tomato, sour cream, chipotle dressing and cheese.

Fries Regular 3.99

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 9.99

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 7.50

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

Vampiros - Asada, Pollo ó Pastor / Grilled Steak, Marinated Pork or Chicken 6.50

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.

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.

Asada / Steak 18.99 Camarón / Shrimp 19.99

Pollo / Chicken 16.99 Combo / Combination 20.99

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



Fries Mar y Tierra



Huaraches



Tortas



Vampiro



Birria de Res Bowl con Ramen



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.