



MENU

623-286-4426 www.srozzys.com

5140 W Peoria Ave Suite 144, Glendale, AZ 85302

To follow us for SPECIAL PROMOTIONS!

SCAN HERE!



@sr.ozzys_glendale



Mariscos

Seafood

Botanas

Appetizers



***Aguachiles 24.99**
Rojos o Verdes

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

Camarón frito/Add fried shrimp +4



***Botana/ Appetizer 28.99**

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



***Aguachiles Especiales 28.99**

Rojos o Verdes con abulón y Camarón cocido.

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



***Botana de Camarón 20.99**

Cocido/ cooked shrimp appetizer



***Botana de Mango 29.99**

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

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



***Ostiones/Oysters in their shell**
1/2 dz 9.99 / 1dz 19.99

***Botana Felices los 4 69.99**

(4 pers. / Serves 4 ppl.)

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



***Torre Mixta 28.99**

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.



***Mariscoco 16.99**

Ceviche al gusto en un coco fresco. Choice of Ceviche in a coconut shell.



*** Botana de Callo 29.99**

callo, pulpo, aguachile, y Camarón cocido. Scallop, octopus, aguachile shrimp & cooked shrimp.



***Orden de Ceviche 24.99**

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



*** Mixta / Mixed 28.99**

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



***Molcajete 28.99**

Rojos o Verde

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



*** Camarón Frito Sazonado 17.99**

Seasoned Fried Shrimp



*** Cucarachas 20.99**

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





* Ostiones Preparados

1/2 dz 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.

*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.



*Mariscoco Especial 23.99

Pulpo, camarón, callo y aguachile.

Octopus, shrimp, scallop & aguachile in a coconut shell.



*Las Torres Gemelas 69.99

(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.



Platillos Plates

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



Camarones A La Diabla 18.99
Deviled Shrimp

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



Camarones Empanizados 18.99
Breaded Shrimp



Camarones Al Mojo de Ajo 18.99
Garlic Shrimp

Shrimp sauteed in garlic



Mojarra Frita 15.99
Fried Tilapia Fish



Filete de Pescado Empanizado 18.99
Breaded Fish Fillet



Filete de Pescado A La Plancha 14.99
Grilled Fish Fillet

Tostadas

*Ceviche de Camarón 9.99
Shrimp ceviche

Camarón cocido 8.99
Cooked Shrimp

*Aguachiles 10.99
Rojos o Verdes/ Red or Green

*Callo y Pulpo 14.99
Scallop and octopus

*Especial 12.99
Special
Camarón cocido, abulón, y aguachiles, rojos o verdes. Cooked Shrimp, abalone & red or green aguachile.

*Ceviche de Camarón y Jaiba (imitación) 9.99
Shrimp and imitation crab meat

*Mixta/ Mixed 10.99

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



Cocteles

Cocktails

*Camarón/ Shrimp 18.99

*Camarón y Pulpo / Shrimp & Octopus 22.99

*Campechana/ Mixed Seafood 26.99



* 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.

Sushi

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 ajonjoli. **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.



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 (4.75ea/ cu)

3 chiles gueros empanizados con imitación de jaiba, queso Monterrey, camarones picados y philip 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, philip 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.



Aperitivos

Appetizers

Nachos - Asada, Pollo ó Pastor 12.99

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

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.



Huaraches

Carne Asada Fries 12.99

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 14.99

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 14.99

Acompañados con arroz, fíjoles, ensalada y tortillas.
Grilled Steak, Marinated Pork or Chicken served with rice, beans & tortillas.



Tortas

Huaraches 12.99

Asada, Pollo ó Pastor / Grilled steak, Marinated Pork or chicken
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 8.99

Asada, Pollo ó Pastor/ Grilled Steak, Marinated Pork or Chicken
Lechuga, cebolla, tomate, aguacate, frijol, queso y crema. Lettuce, onion, tomato, avocado, bean, cheese and sour cream.

Mulitas 6.50

Asada, Pollo ó Pastor/ Grilled Steak, Marinated Pork or Chicken
Queso, frijol, cebolla, cilantro y crema. Cheese, bean, onion, cilantro and sour cream



Vampiro

Vampiros 5.50

Asada, Pollo ó Pastor/ Grilled Steak, Marinated Pork or Chicken
Queso, frijol, cebolla, cilantro y crema. Cheese, bean, onion, cilantro and sour cream.

Birria de res /Birria de res bowl (32 oz) 13.99

Add Ramen +2

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

Platillo de Birria de Res 14.99

Acompañados con arroz, fíjoles, vegetales y tortillas.
Beef birria served with rice beans, vegetables & tortillas.



Birria de Res Bowl con Ramen

Quesadillas

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

Queso 8.75

Cheese

Asada, Pastor ó Pollo 12.99

Steak, Marinated Pork or Chicken.

Camarón 14.99

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

Mar y Tierra 14.99

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



Platillo de Birria de Res

Birria de Res/ Beef Birria 12.99

* 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.

Tacos

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

Asada Pastor ó Pollo 2.99

Steak, Marinated Pork or Chicken

Tripa, Cabeza 2.99

Beef Tripe, Beef Head.

Camarón Empanizado 3.75

Beer Battered Fish

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

Pescado Empanizado 3.75

Beer Battered Fish

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

Camarón/ Shrimp 3.75

Con queso, cebolla, tomate y salsa chipotle. Cheese, onion, tomato & chipotle sauce.

Mar y Tierra 3.75

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

Birria de Res Taco 2.99

Beef Birria Taco

Quesataco de Birria de Res 3.75

Beef Birria Cheesy Taco



Tacos Carne asada



Taco Pescado empanizado

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.



Bebidas/Beverages

Soda de Botella/ Glass Bottled Soda	3.50
Agua de botella / Water bottle	1.00
Aguas Frescas/ Flavored Water	4.99
Jamaica/ Horchata	

Cocktails \$9.99

Drink Responsibly 21+

Margaritas en la roca o mezclado (on the rocks or blended)

Cerveza/ Beer \$5

Drink Responsibly 21+

Modelo Pacifico Dos X Corona Ultra

Burritos

Frijol Y Queso 6.99

Bean & Cheese

Asada, Pastor ó Pollo con arroz 8.50

frijoles y queso

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

Camarón Empanizado 9.99

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 9.99

Grilled Shrimp

Tomate, cebolla, arroz, queso y salsa chipotle.

Tomato, onion, rice, cheese and chipotle sauce .

Pescado Empanizado 8.99

Beer Battered Fish

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

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

Pescado A La Plancha 8.99

Grilled Fish

Tomate, cebolla, arroz, queso y salsa chipotle.

Tomato, onion, rice, cheese and chipotle sauce.

Tripa ó Cabeza con arroz y frijoles 8.99

Beef Tripe or Beef Head with rice and beans.

Mar y Tierra 9.99

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

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

Menudo 9.99

Solo Sabado y Domingo
Only Saturday & Sunday



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

Postre/Dessert

Pastel de queso/ Cheesecake 5.99



Micheladas 10.99

* 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.