

# M A R E S I A S

## ENTRADAS / STARTERS

**Guacamole** \$280

Sikil iilpaak, maiz cancha, tostadas /  
*Sikil iilpaak, roasted corn, toast tortilla*

**Empanada de Camarón y Calamar /  
Shrimp and Squid Empanada** \$280

Al horno de leña, chimichurri, alioli de lima /  
*Wood-fired oven baked, chimichurri, lime aioli*

**Choripán** \$350

Chorizo de parmesano con nuez, salsa criolla,  
chimichurri, pickels de la casa, pan de masa  
madre / *Parmesan with walnut chorizo, criolla  
sauce, chimichurri, house pickles, sourdough  
bread*

**Provoleta / Grilled Provolone** \$320

A la plancha, salsa criolla, chimichurri, pan de  
masa madre / *Criolla sauce, chimichurri,  
sourdough bread*

**Fritura de Mariscos / Seafood** \$390

Salsa tártara, pescado, camarones y calamar /  
*Tartar sauce, fish, shrimp, and squid*

## ENSALADAS / SALADS

**Betabel a la Leña / Wood Fired Beetroot** \$300

Betabel rostizado, burrata artesanal, pesto de  
pistache, arúgula / *Artisanal burrata, pistachio  
pesto, arugula*

**Ensalada César / Caesar Salad** \$300

Hojas tiernas de lechuga, aderezo de anchoa,  
tomate deshidratado, queso parmesano / *Tender  
lettuce leaves, anchovy dressing, sun-dried  
tomatoes, Parmesan cheese*

**Bowl Vegano / Vegan Bowl** \$320

Camote, espinaca, quinoa y aguacate /  
*Sweet potato, spinach, quinoa, and avocado*

## CRUDOS / RAW

**Ceviche Clásico / Classic Ceviche** \$450

Camote, maíz cancha, leche de tigre /  
*Sweet potato, cancha corn, leche de tigre*

**Aguachile Negro de Camarón /  
Black Shrimp Aguachile** \$420

Aguacate tatemado, pepino persa, tlayuda / *Cha-  
rred avocado, Persian cucumber, tlayuda*

## TACOS

**Taco de Rib Eye / Rib Eye Taco** \$500

Queso manchego, cebolla caramelizada y  
verdolagas / *Manchego cheese, caramelized onion  
and purslane*

**Taco de Camarón / Shrimp Taco** \$350

Axiote, puré de frijol, puré de aguacate, salsa xnipec  
/ *Achiote, bean puree, avocado puree, xnipec sauce*

**Taco de Pescado Frito / Fried Fish Taco** \$350

Mayonesa de Lima, ensalada de col, salsa verde /  
*Lime mayonnaise, coleslaw salad, green sauce*

**Tostada de Atún / Tuna Tostada** \$400

Atún aleta amarilla, camarones fritos y mayonesa de  
sriracha / *Yellowfin tuna, fried shrimps and sriracha  
mayonnaise*

## PIZZETAS

**Pizzetta de Camarón / Shrimp Pizzetta** \$550

Cocina al grill, salsa de tomate, queso mozzarella  
artesanal, camarones / *Grilled, tomato sauce, artisa-  
nal mozzarella cheese, shrimp*

**Pizzeta de Aguacate / Avocado Pizzetta** \$400

Cocina al grill, salsa de tomate, aguacate, jitomate  
deshidratado, mozzarella artesanal / *Grilled, tomato  
sauce, avocado, sun-dried tomatoes, artisanal moz-  
zarella cheese*

### AGREGAR / ADDITIONS

Camarones / Shrimps	\$280
Pollo / Chicken	\$150
Atún / Tuna	\$240
Salmón / Salmon	\$260

## ESPECIALES | SPECIALS

### Short Rib 12 hrs / 12-hour Short Rib \$1,650

Braseada a baja temperatura, aligot de papa, cebolla cambray asada / *Slow-braised, potato aligot, grilled spring onions*

### Hamburguesa de Wagyu / Wagyu Burger \$450

Del rancho el 17, cebolla caramelizada con Bourbon, queso cheddar maduro / *From Rancho el 17, bourbon caramelized onions, aged cheddar cheese*

### Pasta Orzo / Orzo Pasta \$650

Pulpa de langosta, queso mascarpone, bisque de langostinos, queso parmesano / *Lobster meat, mascarpone cheese, prawn bisque, Parmesan cheese*

### Costilla de Cerdo / Pork Ribs \$420

Puré de durazno, pico de gallo, chile pasilla, radicchio, vinagreta de habanero / *Peach puree, pico de gallo, pasilla chili, radicchio, habanero vinaigrette*

### Pesca del Día / Catch of the Day \$530

Hoja de plátano, berblanc de chile xkatik, ejotes, lima local / *Banana leaf, xkatik chili ber blanc, green beans, local lime*

### Gnocchi / Gnocchi \$380

Salsa boloñesa de wagyu, queso mozzarella, stracciatela, albahaca italiana / *Wagyu bolognese sauce, mozzarella cheese, stracciatella, Italian basil*

### Camarones Campeche 300 gr / Campeche Shrimp 300g \$700

Salsa a la talla, mantequilla tostada, habanero / *A la talla sauce, brown butter, habanero chilli*

### Brocolini / Broccolini \$380

Puré de aguacate, semilla de calabaza, chimichurri de menta, salsa shug / *Avocado puree, pumpkin seeds, mint chimichurri, shug sauce*

### Sando Pollo Frito / Fried Chicken Sando \$350

Queso azul, kale frito, cebolla pickle, pan de miga / *Blue cheese, fried kale, pickled onion, milk bread*

## 4 FUEGOS

### CARNES PREMIUM | PREMIUM MEATS

\$3 pesos el gramo | \$3 per gram

#### Prime

New York | *New York*

Cow boy | *Cowboy*

Picaña | *Picanha*

Chuck flap - *High choice*

Rib eye - *Choice*

Tomahawk - *High choice*

#### Del Mar | From the Sea

\$3.5 pesos el gramo | \$3.5 per gram

Langosta | *Lobster*

\$3 pesos el gramo | \$3 per gram

Pescado entero | *Whole Fish*

#### Sides

Aligot de papa | *Potato aligot* \$220

Papas crocantes | *Crispy potatoes* \$220

Verduras de tempora al horno | \$220

*Seasonal roasted vegetables*

## POSTRES / DESSERTS

### Pastel De Dulce De Leche / Dulce De Leche Cake \$350

Helado de vainilla, nuez pecana / *Vanilla ice cream, pecan nuts*

### Cheesecake \$300

Crema de limón, cardamomo, helado frutos rojos / *Lemon cream, cardamom, red fruit ice cream*

### Manzana Verde | Green Apple \$300

Curd de lima local, helado de manzana verde, albahaca / *Local lime curd, green apple ice cream, basil*

### Plato de Fruta de Temporada / Seasonal Fruit Plate \$300

### Helados del Día / Ice Cream of the Day \$240

\* Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todo Alimento y Bebida. / \* The dishes prepared with egg, meat, raw or lightly cooked, must be ordered at your own risk. Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. A 15% service fee will be charged to all Food and Beverage