

# M A R E S I A S

## ENTRADAS / STARTERS

**Guacamole** \$280  
Con Chips de plátano / *With banana chips* (V) (VG) (GF)

**Pan al Horno de Leña / Wood-fired Bread** \$200  
Aceitunas, salsa de pimientos rostizados /  
*Olives, roasted pepper sauce*

**Elotes Baby / Baby Corn** \$300  
Mayonesa de habanero, Queso Cotija / *Habanero  
mayonnaise, Cotija cheese* (VG)

**Fritura de Mariscos / Fried Seafood** \$390  
Salsa tártara, pescado, camarón y calamar /  
*Tartar sauce, fish, shrimp, and squid*

## ENSALADAS / SALADS

**Betabel al Horno de Leña / Wood-fired Beet** \$300 (VG)  
Betabel rostizado, burrata, pesto verde /  
*Roasted beets, burrata, green pesto*

**Ensalada Verde / Green Salad** \$320 (V)  
Mix hojas tiernas, aguacate, tapenade de aceituna /  
*Mix tender leaves, avocado, olive tapenade*

**Bowl Vegano / Vegan Bowl** \$320 (V) (VG)  
Camote, espinaca, quinoa y aguacate /  
*Sweet potato, spinach, quinoa, and avocado*

**Ensalada César / Caesar Salad** \$350 (VG)  
Corazón de lechuga al grill, aderezo cesar y queso  
parmesano / *Grilled lettuce heart, Caesar dressing, and  
Parmesan cheese*

### AGREGAR / ADDITIONS

Camarones a la parrilla / *Grilled shrimps* \$260

Atún sellado / *Seared tuna* \$240

Salmón sellado / *Seared salmon* \$260

## CEVICHE & AGUACHILES

**Aguachile Negro de Camarón / Black Shrimp Aguachile** \$420  
Aguacate tatemado, pepino persa, cebolla morada y  
tlayuda / *Tatemed avocado, Persian cucumber, red onion  
and tlayuda*

**Ceviche Clásico / Classic Ceviche** \$450  
Camote, maíz cancha, leche de tigre /  
*Sweet potato, field corn, tiger's milk*

## SANDWICHES / SANDWICHES

**Sando Pollo Frito / Fried Chicken Sando** \$350  
Aderezo de queso azul, kale frito, cebolla pickle /  
*Blue cheese dressing, fried kale, pickle onion*

**Hamburguesa de Res / Beef Burger** \$420  
Queso amarillo, tocino, cebolla caramelizada y  
pepinillo / *Yellow cheese, bacon, caramelized onion, and  
pickle*

**Bao de Camarón Tempura / Tempura Shrimp Bao** \$420  
Pan al vapor, mayonesa wasabi y chipotle /  
*Steamed bread, wasabi, and chipotle mayonnaise*

## PIZZETAS

**Pizzeta de Aguacate / Avocado Pizzetta** \$400 (VG)  
Aguacate, queso Oaxaca, queso parmesano /  
*Avocado, Oaxaca cheese, parmesan cheese*

## TACOS & TOSTADAS

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

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

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

Mayonesa negra, ensalada de col morada y coco /  
*Black mayonnaise, red cabbage and coconut salad*

### Taco de Setas / *Mushroom Taco* \$300

Setas rostizadas, salsa macha de cacahuete y jocoque casero /  
*Roasted mushrooms, macha peanut sauce, and homemade jocoque*

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

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

### Tostada de Huitlacoche / *Huitlacoche Tostada* \$350

Huitlacoche, puré de hongos, queso Cotija y quintoniles /  
*Huitlacoche, mushroom puree, Cotija cheese, and quintoniles*

## PASTAS

### Biang Biang Noodles / \$350

*Biang Biang Noodles*  
Salsa boloñesa, Cebollín y holandesa picante /  
*Bolognese sauce, chives, and spicy hollandaise*

### Tortellini / *Tortellini* \$350

Pasta rellena, salsa de quesos y parmesano /  
*Stuffed pasta, cheese and parmesan sauce*

## 4 FUEGOS

### Corte del Día / *Special Cut* \$3.5 gr

Pregunte a su mesero por el corte del día, el precio varía dependiendo del gramaje /  
*Ask your waiter for the special cut, the price varies depending on the weight*

### Pescado Entero / *Whole Fish* \$2.5 gr

Chimichurri / Cítrico / Adobo tikin xic //  
*Chimichurri / Citrus / Adobo tikin xic*

### Camarones Campeche / \$700

#### *Campeche Shrimp*

Salsa a la talla, mantequilla tostada, habanero /  
*Carving sauce, toasted butter, habanero*

### Langosta / *Lobster* \$3.5 gr

Mantequilla de cítricos / *Citrus butter*

## GUARNICIONES / SIDES

### Aguacate Quemado / *Charred Avocado* \$200

Salsa macha, frutos secos y salsa suj /  
*Macha sauce, nuts, and suj sauce*

### Pure Papa / *Potato Puree* \$200

Puré de papa rústico, poro frito, aceite de trufa /  
*Rustic potato purée, fried leeks, truffle oil*

### Camote Asado / *Roasted Sweet Potato* \$200

Miel, chile serrano y queso requesón /  
*Honey, serrano chili, and cottage cheese*

### Verduras de Temporada al Horno / \$200

*Oven Roasted Seasonal Vegetables*

## POSTRES / DESSERTS

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

#### *Dulce De Leche Pie*

Helado de vainilla, nuez pecana / *Vanilla ice cream, pecans*

### Churro Sandwich \$300

Helado de vainilla y salsa de chocolate /  
*Vanilla ice cream and chocolate sauce*

### Cheesecake \$300

Crema de limón, cardamomo, frutos rojos /  
*Lemon cream, cardamom, red fruits*

### Plato De Fruta De Temporada / \$300

*Seasonal Fruit Platter*

### Helados Del Dia / *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*



VEGETARIAN



VEGANO



GLUTEN FREE



DAIRY FREE