

[mare'zia]

MENU

ENTRADAS | STARTERS

- Guacamole** \$300
Acompañado de tostada de maíz local, maíz cancha y quelites / Served with local corn tostada, toasted cancha corn, and seasonal quelite greens **VG**
- Sikil Pak** \$300
Dip tradicional de pepita de calabaza con tomate, cenizas y hierbas locales. / Traditional Yucatecan pumpkin seed dip blended with tomato, charred ash, and local herbs

ENSALADAS | SALADS

- Ensalada César / Caesar Salad** \$390
Lechuga mantequilla, aderezo de anchoa, burrata artesanal, jitomate deshidratado, panko de ajo rostizado y mantequilla tostada / Butter lettuce, anchovy dressing, artisanal burrata, sun-dried tomato, roasted garlic panko, and brown butter. **GL**
- Vitelo de Tomate Heirloom y Ventresca de Atún / Heirloom Tomato & Tuna Belly Vitello** \$500
Alcaparrón, huevo de codorniz, chile California, almendras y albahaca / Caperberries, quail egg, California chili, almonds, and basil. **G**
- Bowl Vegano / Vegan Bowl** \$360
Aguacate, camote local, espinaca, quinoa, aderezo tahini / Avocado, local sweet potato, spinach, quinoa, tahini dressing. **VG**

AGREGAR / ADDITIONS

Camarones / Shrimp	\$295
Pollo / Chicken	\$170
Atún / Tuna	\$260
Salmón / Salmon	\$265

CRUDOS | RAW

- Ceviche Be** \$460
Pesca del día, aceituna verde, ajo rostizado, habanero / Catch of the day, green olives, roasted garlic, habanero. **RS**
- Ceviche Mandarinina** \$460
Mandarina local, camote, pesca del día, camarón azul, habanero / Local mandarin, sweet potato, catch of the day, blue shrimp, habanero. **RS**
- Aguachile Tatemado / Charred Aguachile** \$460
Camarón azul, pepino persa, tostada de ajonjolí / Blue shrimp, persian cucumber, and a sesame tostada. **RS**

TACOS & TOSTADAS

- Taco de Marlín** \$320
Tortilla de harina, costra de mozzarella, mayonesa de chile meco, aguacate / Flour tortilla, mozzarella crust, smoked chili mayo, avocado **GLSP**
- Tostada de Atún Aleta Azul / Bluefin Tuna Tostada** \$445
Tostada de maíz inflado, mayonesa de miso blanco, aguacate, aceite de chile guajillo, wakame / Bluefin tuna tostada with puffed corn, white miso mayo, avocado, guajillo chili oil, and wakame **SP**
- Taco de Barbacoa de Res** \$410
Cocido en horno de leña por 8 horas, queso manchego, quelites y salsa verde / Eight-hour wood-fired beef barbacoa, Manchego cheese, quelites, and salsa verde

PIZZETTAS

- Pizzetta De Camarón / Shrimp Pizzetta** \$575
Masa madre al grill, passata, mozzarella artesanal, camarón local / Grilled sourdough base, passata sauce, artisanal mozzarella, and local shrimp. **GLSP**
- Pizzetta De Aguacate / Avocado Pizzetta** \$450
Masa madre al grill, passata, aguacate, jitomate deshidratado, mozzarella artesanal / Grilled sourdough base, passata sauce, avocado, sun-dried tomato, artisanal mozzarella. **GLV**

ESPECIALES | SIGNATURE DISHES

- Hamburguesa Be** \$450
Pan de la casa, cebolla caramelizada, queso cheddar maduro, mostaza y papas fritas / House-made bread with caramelized onion, aged cheddar, mustard, and fries **GL**
- Pasta Orzo & Langosta** \$850
Langosta, mascarpone, parmesano 12 meses, consomé de mariscos / Lobster orzo with mascarpone, 12-month Parmesan, and seafood consommé **GLSP**
- Salmón al Grill / Grilled Salmon** \$510
Salsa de chile xkatik, lima local, hierbas frescas, ejotes / Salmon with xkatik chili sauce, local lime, fresh herbs, and green beans **GLSP**
- Vacío 320 G / Flank Steak 320 G** \$800
A las brasas, pepinillos de mostaza, puerro frito, cebolla confitada, jus / Grilled flank steak with mustard pickles, fried leek, confit onion, and jus. **GL**
- Rigattoni N°50** \$450
Salsa de cebolla caramelizada, hongos porcini, shiitake y cremini, burrata / Caramelized onion sauce, porcini, shiitake, and cremini mushrooms, burrata.

4FU3GOS

FROM THE GRILL

Tierra | Land

\$3.5 pesos el gramo / \$3.5 per gram
New York Cowboy
Tomahawk - High Choice
Corte del día / Chef's Choice Cut

Mar | Sea

\$2.5 pesos el gramo / \$2.5 per gram
Pesca del día / Catch of the day
Servido con salsa de su elección / served with your selected sauce

A la Talla Mantequilla

\$3.5 pesos el gramo / \$3.5 per gram
Langosta local / Local lobster

Camarón de Campeche al Grill / Grilled Campeche Shrimp
\$3.0 pesos el gramo / \$3.0 per gram
A la talla con ensalada coles y cebolla encurtida / Shrimp a la talla served with coleslaw and pickled onions.

POSTRES | DESSERTS

- Pastel de Dulce de Leche / Dulce De Leche Cake** \$370
Al horno de leña, helado de plátano, nuez de pecana / Wood-red dulce de leche cake with banana ice cream and pecans. **GLVN**
- Flan Hecho en Casa / Homemade Flan** \$280
Toffee, compota de guayaba, queso bola / House-made flan with toffee, guava compote, and Edam cheese. **VL**
- Helado del Día / Ice Cream Of The Day** \$240

G Gluten **VG** Vegano / Vegan **V** Vegetariano / Vegetarian **L** Contiene lácteos / Contains dairy
SP Contiene mariscos / Contains shellfish **R** Se sirve crudo o parcialmente crudo / Served raw or partially raw
S Contiene frutos secos / Contains nuts

* Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del consumidor. 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