



MAR & SEA

SUGERENCIAS DE TEMPORADA DEL *Chef*

CHEF GERARDO RODRÍGUEZ MIRELES



TOSTADA DE ATÚN MEDITERRÁNEA \$129



PIZZA DE SALMÓN \$199



SUSHI IKURA \$199

CARPACCIO DE ATÚN



PIZZA DE CAMARÓN



ENTRADAS

ENTREMESES FRÍOS

Abulón (Orden)	\$449
Callo de Atún	\$ 187
Callo de Hacha	\$409
Callo de Róbalo	\$ 197
Camarón Aguachile (Crudo)	\$ 187
Caracol Tipo Abulón	\$287
Jaiba Fresca Natural	\$ 179
Ostión en Concha (Pieza)	\$ 37
Aguachile Mar & Sea	\$ 189

CEVICHE

Atún	\$ 197
Callo de Hacha al Chile de Árbol	\$ 343
Camarón (Crudo)	\$ 197
Camarón al Chile de Árbol (Crudo)	\$ 197
Camarón Estilo Carreta (Crudo)	\$ 197
Mar & Sea	\$399
Pescado	\$207

TOSTADAS

Callo de Hacha al Chile de Árbol	\$ 217
Camarón (Crudo)	\$ 103
Camarón al Chile de Árbol (Crudo)	\$ 103
Jaiba	\$ 103
Pescado	\$ 113
Pulpo	\$ 167

CONCHA MAR



COCTELES

Camarón	\$ 197
Camarón con Pulpo	\$ 237
Campechana de Mariscos	\$249
Pulpo	\$ 257

CURRICANES DE SALMÓN



GOURMET

Calamar Tokio	\$ 157
Callo Rayú	\$ 463
Carpaccio de Atún	\$ 187
Carpaccio de Salmón	\$ 197
Curricanes de Atún	\$ 197
Curricanes de Salmón	\$ 197
Tarta de Atún	\$ 177
Tarta de Salmón	\$ 217
Tuna Especial	\$ 187
Tuna Oriental	\$ 83

ENTREMESES CALIENTES

Atún Frito al Chiltepín	\$ 217
Calamar Frito al Chiltepín	\$ 217
Camarón Frito al Chiltepín	\$ 217
Camarones al Ajillo	\$ 227
Concha de Mar	\$ 249
Leche de Tigre	\$ 77
Ostión Rockefeller (1 pieza)	\$ 53
Pulpo Frito al Chiltepín	\$ 279
Pizza de Camarón	\$ 159
Pizza de Carne	\$ 189

SASHIMIS

Atún	\$ 189
Atún Habanero	\$ 189
Callo de Hacha	\$ 397
Pulpo	\$ 243
Róbalo	\$ 199
Salmón	\$ 189

SOPAS Y CALDOS

Caldo de Albóndigas (Camarón)	\$ 147	Sopa de Camarón	\$ 147
Caldo Especial Macho	\$ 147	Sopa de Filete Mero (En temp.)	\$ 197
Chile con Queso	\$ 153	Sopa de Mariscos	\$ 167
Sopa de Bucho de Pescado (En temp.)	\$ 197	Sopa de Pescado	\$ 147

CREMAS

Camarón a la Poblana	\$ 147
Camarón con Espinacas	\$ 147
Clam Chowder	\$ 113

CREMA DE CAMARÓN A LA POBLANA



ARROCES

Arroz con Vegetales	\$ 123
Arroz Marinero	\$ 197
Yakimeshi de Pollo	\$ 177
Yakimeshi Especial	\$ 227
Pescador	\$ 227

ENSALADAS

César	\$ 147
De Camarón	\$ 169
Ensalada de Atún	\$ 169
Verde	\$ 113

CAMARONES

TRADICIONALES

A la Plancha	\$ 217
Al Mojo de Ajo	\$ 227
Empanizados	\$ 227
Rancheros	\$ 217
Rellenos de Marlin	\$ 281
Rellenos de Queso	\$ 281
Rellenos Mixtos	\$ 281
Zarandeado	\$ 227
Zarandeado Especial	\$ 243

CAMARONES RELLENOS DE MARLIN



PICOSOS

A la Diabla	\$ 217
En Salsa Chile Chiltepín	\$ 217
Orientales	\$ 217

CON SALSAS O CREMA

Al Cilantro	\$ 237
Al Gratín en Salsa Poblana	\$ 237
Coco en Salsa de Mango	\$ 237
Louisiana	\$ 237
Roca	\$ 237
Rockefeller	\$ 237



ARROZ MARINERO

PESCADO

TRADICIONALES

	ROBALO	CURVINA
A la Plancha	\$ 259	\$ 239
A las Brasas	\$ 259	\$ 239
Al Mojo de Ajo	\$ 267	\$ 247
Chicharrón de Botete		\$ 209
Empanizado	\$ 247	\$ 227
Zarandeado	\$ 277	\$ 257
Zarandeado Especial	\$ 277	\$ 257

AL CILANTRO



NATURAL

	ROBALO	CURVINA
Al Vapor con Jengibre	\$269	\$249
Empapelado con Verduras	\$269	\$249

PICOSOS

	ROBALO	CURVINA
A la Diabla	\$267	\$247

PESCADO ENTERO

	FRITO Precio por Kg	ZARANDEADO Precio por Kg
Curvina	\$459	\$489
Pargo	\$ 491	\$ 511
Róbalo	\$535	\$565

CON SALSAS O CREMA

	ROBALO	CURVINA
A la Veracruzana	\$ 267	\$ 247
Al Cilantro	\$ 259	\$ 239
Al Gratin en Salsa Poblana	\$ 287	\$ 267
En Salsa Macha	\$ 287	\$ 267
California	\$ 307	\$ 287
Caribe	\$ 277	\$ 257
Nuevo Altata	\$ 277	\$ 257

MERO

Brasas	\$ 367
Estofado	\$ 367
Zarandeado Especial	\$ 367

BANDERILLADOS

	Precio por Kg
Curvina	\$ 609
Pargo	\$ 649
Róbalo	\$ 679

Incluye Crema de Camarón y 2 Brochetas de Camarón.

ATÚN NEGI



SALMÓN

A la Compota de Dátil	\$ 307
A la Mostaza	\$ 307
A la Plancha	\$ 287
Al Aceite Olivo y Romero	\$ 287
Al Vapor con Jengibre	\$ 299
Alcaparrado	\$ 287
En Salsa de Agave	\$ 299
En Salsa de Ciruela	\$ 307
Tres Quesos	\$ 287

ATÚN

A las Brasas	\$ 229
Negi	\$ 229

PULPO

A las Brasas	\$ 299
Al Ajillo	\$ 299
Zarandeado	\$ 299

LANGOSTA

Por temporada	Precio por Kg
A la Mantequilla	\$ 1,249
A la Thermidor	\$ 1,249
Al Mojo de Ajo	\$ 1,249

LANGOSTINOS

Por temporada	Precio por Kg
A la Mantequilla	\$ 369
Al Mojo de Ajo	\$ 369
Gratinados	\$ 369
Zarandeados	\$ 369

Platillos que se consumen crudos son bajo consideración del comensal.
Nuestros precios incluyen el impuesto al Valor Agregado.

SALMÓN A LA COMPOTA DE DÁTIL





MOLCAJETE

CARNE

Al Ajo Arriero	\$ 463
Cabrería	\$ 373
Medallones en Tres Salsas	\$ 399
Molcajete de Carne	\$ 457
Pechuga de Pollo a la Plancha	\$ 179
Rib Eye	\$ 407
Vacío Angus	\$ 447

COMPLEMENTOS

Aguacate Natural	\$ 73
Espárragos	\$ 107
Frijoles Refritos	\$ 73
Guacamole	\$ 89
Papa al Horno	\$ 83
Papas a la Francesa	\$ 67
Queso Fundido	\$ 127

RIB EYE



Solicite tortillas de maíz o harina. Para su carne recomendamos el término medio para que no se reseque y pierda su sabor.

TACOS

Camarón al Adobo	\$ 89
Camarón Enchilado	\$ 67
Gobernador	\$ 59
Marlin	\$ 55
Pulpo	\$ 77
Pulpo Enchilado	\$ 85
Pescado Mar & Sea	\$ 55
Rollo Mar y Tierra	\$ 119

PASTAS

Fetuccini o spaghetti

Con Camarones al Chipotle	\$ 207
Con Pollo al Chipotle	\$ 193
Frutos del Mar	\$ 259
Tres Quesos	\$ 183
Tres Quesos con Camarón	\$ 207
Tres Quesos con Pollo	\$ 193
Pasta Yakisoba	\$ 249
Spaghetti a la Bolognesa	\$ 183

NIÑOS

Camarón Empanizado con Papas	\$ 159
Chicharrón Botete con Papas	\$ 147
Consomé de Pollo	\$ 99
Dedos de Queso	\$ 117
Filete Empanizado con Papas	\$ 147
Nuggets de Pescado con Papas	\$ 147
Nuggets de Pollo con Papas	\$ 117
Pollo a la Plancha con Papas	\$ 117
Puntas de Cabrería con Papas	\$ 189
Spaguetti Bolognesa	\$ 147
Sushi de Pollo	\$ 117
Sushi de Res	\$ 147

CHICHARRÓN BOTETE CON PAPAS



SUSHI

10 piezas

NATURALES

ARRECIFE ESPECIAL \$199

Queso philadelphia y masago por fuera, por dentro queso philadelphia, aguacate, pepino con spicy de cangrejo, callo de hacha, pulpo, camarón, salmón y atún con una gota de sriracha en cada rollo y ralladura de limón.

AVOCADO ESPECIAL \$189

Aguacate y masago por fuera, por dentro queso philadelphia, pepino, y camarón con spicy de atún bañado en salsa de anguila

CALIFORNIA ESPECIAL ROLL \$187

Masago por fuera, por dentro aguacate, pepino y camarón tampico sobre cada rollo y ajonjolí negro.

CALIFORNIA ROLL \$173

Ajonjolí blanco por fuera, por dentro pepino, aguacate y camarón.

DELICIAS ESPECIAL \$207

Queso philadelphia, pasta de cangrejo y masago, mango, aguacate, y kanikama por fuera, por dentro pepino, aguacate y queso philadelphia con spicy de cangrejo, pulpo, camarón y mango bañado con salsa de anguila y ajonjolí negro.

ESPECIAL AL ATÚN (SIN ARROZ) \$259

Atún por fuera, por dentro queso philadelphia, aguacate y camarón con spicy de cangrejo, pulpo, camarón y callo de hacha bañado en salsa de anguila y ajonjolí negro.

ESPECIAL ROLL \$199

Aguacate por fuera, por dentro queso philadelphia, pepino y callo de hacha con tampico y masago y ajonjolí negro.

HABANERO CRUNCH \$199

Pasta de cangrejo y masago habanero por fuera, por dentro queso philadelphia, aguacate y pepino con spicy de calamar frito bañado con salsa de anguila y ajonjolí negro.

MANGO ROLL \$189

Queso philadelphia y mango por fuera, por dentro queso philadelphia, aguacate, pasta de cangrejo y camarón empanizado, bañado en salsa de mango y ajonjolí negro

MAREA ROLL \$243

Queso philadelphia, pasta de cangrejo, masago y ajonjolí negro por fuera, por dentro queso philadelphia, aguacate, pepino y kanikama con spicy de callo de hacha y láminas de aguacate bañado con salsa de anguila y ajonjolí negro.

EMPANIZADOS

CRUNCH ESPECIAL \$197

Alga por fuera, por dentro queso philadelphia, aguacate, pepino, y cangrejo con spicy de callo de hacha bañado de salsa de anguila y ajonjolí negro.

MAR Y TIERRA \$203

Queso philadelphia, aguacate, camarón y res con tampico y ajonjolí negro.

PUENTE NEGRO ROLL \$207

Queso philadelphia, aguacate, pepino, camarón con spicy de cangrejo con láminas de camarón y aguacate bañado con salsa de anguila y ajonjolí negro.

SINALOA MAKIROLL \$177

Por dentro queso philadelphia, aguacate, cangrejo y camarón con tampico y ajonjolí negro.

HORNEADOS

OCÉANO ESPECIAL \$229

Queso philadelphia y cangrejo por fuera, por dentro queso philadelphia, aguacate, pepino y camarón con spicy de cangrejo, camarón, pulpo y callo de hacha bañado con salsa de anguila y ajonjolí negro.

SHAKE ESPECIAL \$193

Queso philadelphia y salmón por fuera, por dentro queso philadelphia, aguacate, pepino y camarón aderezado con mayonesa y masago bañado con salsa de anguila y ajonjolí negro.

CRUNCH
ESPECIAL



AVOCADO
ESPECIAL



Reserva

Tel: 712 27 90 y 712 29 08



MARANDSEA.COM.MX

PRIVADOS BANQUETES BAR TERRAZA BARRA DE SUSHI
