





























# LUNCH & DINNER MENU

Ola! Welcome to Marea,  
We recommend reservations 755 128 2943

## SHARING BITES

<b>GUACAMOLE</b>      	\$130/\$6.50
<b>CRUDITÉS</b>      	\$120/\$6.00
Vegetables with yogurt dressing and hummus	
<b>MOLCAJETE</b>     	\$260/\$13.00
Shrimp, arrachera, octopus, nopal, fresh cheese, chorizo and handmade sauce	
<b>TUNA TOSTADAS</b>     	\$195/\$9.75
Marinated tuna, chipotle mayo, avocado and crispy leek	
<b>PIBIL MUSHROOMS TACOS</b>      	\$170/\$8.50
Three tacos with corn tortillas filled with mushrooms with pibil sauce served with cilantro and pickled onions	

## STARTERS

<b>ESQUITES</b>     	\$140/\$7.00
Mexican corn with bone marrow, octopus, parsley and lime	
<b>VEGETARIAN CARPACCIO</b>    	\$170/\$8.50
Beetroot and sweetpotatoe, goat cheese, watermelon raddish, pumpkin seeds and honey vinaigrette	
<b>CHICKEN SOUP</b>     	\$160/\$8.00
Chicken, rice and vegetables	
<b>VEGETABLE SOUP</b>      	\$160/\$8.00
Mixed vegetables, mushrooms, corn and spinach	
<b>SEAFOOD SOUP</b>      	\$210/\$10.50
Shrimp, octopus and fish soup	
<b>TORTILLA SOUP</b>    	\$150/\$7.50
Tomato base, pasilla chili, avocado, cotija cheese and sour cream	
<b>QUINOA SALAD</b>      	\$190/\$9.50
Quinoa, beetroot, cherry tomatoes, sweet potato chips, chard, spinach, avocado with greek yogurt and touch of chili oil	
<b>SPINACH SALAD</b>     	\$160/\$8.00
Spinach, arugula, chard, avocado, pecans, strawberries, goat cheese and balsamic reduction	
<b>CEASAR SALAD</b>     	\$140/\$7.00
Parmesan cheese, homemade dressing and croutons	





















Prices in Mexican pesos / USD, include taxes.  
We will always take your allergies into consideration although the consumption of fish, shellfish and raw food can represent a health risk, and is responsibility of the guest.

Ola!

## MAIN COURSE

<b>CATCH OF THE DAY</b>      	\$290/\$14.50
Grilled with garlic, ajillo, butter sauce or with adobo sauce called zarandeado	
<b>COCONUT SHRIMP</b>    	\$320/\$16.00
Baked with coconut and panko served with salad and red rice	
<b>SHRIMP TAMAL</b>      	\$320/\$16.00
Steamed corn dough inside of a plantain leaf filled with shrimp and ranchera sauce avocado purée and pickled onions	
<b>OCTOPUS</b>     	\$380/\$19.00
Grilled octopus with guajillo, orange, lime, ajo, purple sweet potato puree, watermelon radish and parsley	
<b>WHITE WINE SPAGHETTI</b>     	\$320/\$16.00
Spaguetti with shrimp, mussels and clams, white wine, parsley and a touch of butter, cherry tomatoes, lime and seasalt	
<b>CAULIFLOWER</b>     	\$240/\$12.00
Roasted cauliflower with peanut sauce, with sauteed spinach, parsley, garlic and chimichurri	
<b>CHICKEN FILLET</b>     	\$290/\$14.50
Grilled chicken with butter or olive oil, grilled vegetables and red rice	
<b>FLANK STEAK</b>     	\$290/\$14.50
Arrachera with baked potato and chimichurri sauce and vegetables	

## DESSERTS

<b>CHOCOLATE CAKE</b> 	\$120/\$6.00
Dark chocolate with a dash of coffee	
<b>ARROZ CON LECHE</b>     	\$120/\$6.00
Rice pudding made with coconut milk and chai spices	
<b>CREPES</b>    	\$140/\$7.00
Crepes filled with goat cheese, cajeta and mezcal	
<b>FLAN DE CAJETA</b>    	\$110/\$5.50
Fried banana with a side of vanilla ice cream and cookie crumble	
<b>PIZOOKIE</b>    	\$140/\$7.00
Warm and soft cookie dough with vanilla ice cream	

## TASTING MENU

### CHEF'S MEXICAN FIVE COURSE TASTING MENU

Five course chefs selection of the day, minimum 2 pax, includes 1 tequila or mezcal cocktail per person

\$1,600/\$80.00  
per couple






























Prices in Mexican pesos / USD, include taxes.  
We will always take your allergies into consideration although the consumption of fish, shellfish and raw food can represent a health risk, and is responsibility of the guest.

Ola!

# MENÚ COMIDA Y CENA

Ola! Bienvenidos a Marea,  
Les recomendamos reservar su mesa al teléfono 755 128 2943

## PARA COMPARTIR

<b>GUACAMOLE</b>      	\$130/\$6.50
<b>CRUDITÉS</b>      	\$120/\$6.00
Vegetales con aderezo de yogurt y hummus	
<b>MOLCAJETE</b>     	\$260/\$13.00
Camarón, arrachera, pulpo, nopal, queso fresco, chorizo y salsa hecha en casa	
<b>TOSTADAS DE ATÚN</b>    	\$195/\$9.75
Atún marinado, mayonesa de chipotle, aguacate y poro crujiente	
<b>TACOS DE SETAS AL PIBIL</b>      	\$170/\$8.50
Tres tacos con tortilla de maíz con setas al pibil servidos con cilantro y cebolla encurtida	

## ENTRADAS

<b>ESQUITES</b>     	\$140/\$7.00
Granos de elotes salteados con tuétano, pulpo, perejil y limón	
<b>CARPACCIO VEGETARIANO</b>    	\$170/\$8.50
Betabel y camote naranja, queso de cabra, rábano sandía, semillas de calabaza y vinagreta de miel	
<b>CALDO DE POLLO</b>    	\$160/\$8.00
Pollo, arroz y vegetales	
<b>SOPA DE VEGETALES</b>      	\$160/\$8.00
Vegetales, champiñones, elotes y espinaca	
<b>SOPA DE MARISCOS</b>      	\$210/\$10.50
Sopa de camarón, pulpo y pescado	
<b>SOPA DE TORTILLA</b>   	\$150/\$7.50
Base de jitomate, chile pasilla, aguacate, queso cotija y crema ácida	
<b>ENSALADA DE QUINOA</b>     	\$190/\$9.50
Quinoa, betabel, jitomate cherry, chips de camote, acelgas, espinacas, aguacate con aderezo de yogurth griego y un toque de aceite de chile	
<b>ENSALADA DE ESPINACA</b>    	\$160/\$8.00
Espinaca, arugula, acelgas, aguacate, nuez pecana, fresa, queso de cabra y reducción balsámica	
<b>ENSALA CESAR</b>    	\$140/\$7.00
Queso parmesano, aderezo hecho en casa y crutones	
















Precios expresados en PESOS/USD, incluyen 16% de IVA.  
El consumo de pescados, mariscos y alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud, el consumo de estos productos es responsabilidad del comensal.

Ola!

## FUERTES

<b>PESCA DEL DÍA</b>      	\$290/\$14.50
A la plancha con ajo, ajillo, mantequilla o zarandeado	
<b>CAMARONES AL COCO</b>   	\$320/\$16.00
Horneados con panko y coco tostado servidos con ensalada y arroz rojo	
<b>TAMAL DE CAMARÓN</b>      	\$320/\$16.00
Tamal en hoja de plátano relleno de camarón con salsa ranchera, queso, servido con puré de aguacate, cebollas encurtidas	
<b>PULPO</b>    	\$380/\$19.00
Pulpo al grill con guajillo, naranja, limón, ajo, puré de camote morado, rábano sandía y perejil	
<b>PASTA AL VINO BLANCO</b>   	\$320/\$16.00
Spaguetti con camarón, mejillones y almejas, vino blanco, perejil y un toque de mantequilla, jitomates cherry, limón y sal de mar	
<b>COLIFLOR</b>    	\$240/\$12.00
Coliflor rostizada con encacahuatado, espinacas salteadas, perejil, ajo y chimichurri	
<b>FILETE DE POLLO</b>    	\$290/\$14.50
Filete de pollo al grill con mantequilla o aceite de oliva, servido con vegetales y arroz rojo	
<b>ARRACHERA</b>    	\$290/\$14.50
Arrachera servida con papa horneada, salsa chimichurri y vegetales	

## POSTRES

<b>PASTEL DE CHOCOLATE</b> 	\$120/\$6.00
Chocolate oscuro y un dash de café	
<b>ARROZ CON LECHE</b>     	\$120/\$6.00
Pudin de arroz hecho con leche de coco y especias chai	
<b>CREPAS</b>  	\$140/\$7.00
Crepas rellenas de queso de cabra, cajeta y mezcal	
<b>FLAN DE CAJETA</b>   	\$110/\$5.50
Plátano frito con helado de vainilla y crumble de galleta	
<b>PIZOOKIE</b>  	\$140/\$7.00
Masa de galleta horneada suave con helado de vainilla	

## MENÚ DE DEGUSTACIÓN

### MENÚ MEXICANO DE DEGUSTACIÓN DE LA CHEF

5 tiempos con elección del día, mínimo dos personas, incluye un coctél de tequila o mezcal

\$1,600/\$80.00  
por pareja



Precios expresados en PESOS/USD, incluyen 16% de IVA.  
El consumo de pescados, mariscos y alimentos crudos puede representar un riesgo para la salud, el consumo de estos productos es responsabilidad del comensal.

Ola!