
















MAIN COURSE

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

DESSERTS

BROWNIE 	\$120/\$6.00
Dark chocolate with a dash of coffee	
ARROZ CON LECHE     	\$120/\$6.00
Rice pudding made with coconut milk and chai spices	
FLAN DE CAJETA   	\$110/\$5.50
Fried banana with a side of vanilla ice cream and cookie crumble	
FRIED BANANA  	\$95/\$4.75
Fried banana with a side of vanilla ice cream and cookie crumble	
PIZOOKIE  	\$140/\$7.00
Warm and soft cookie dough with vanilla ice cream	
CREPES  	\$140/\$7.00
Crepes filled with goat cheese, cajeta and mezcal	

SPECIAL

CHEF'S MEXICAN FIVE COURSE TASTING MENU	\$1,600/\$80.00
Five course omakase of the day, minimum 2 pax, includes 1 tequila or mezcal cocktail per person	

























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!

LUNCH & DINNER MENU

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

SHARING BITES

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

STARTERS

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



Precios expresados en moneda nacional, 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!

MENÚ COMIDA Y CENA

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

PARA COMPARTIR

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

ENTRADAS

CARPACCIO VEGETARIANO  	\$170/\$8.50
Betabel y camote naranja, queso de cabra, rábano sandía, semillas de calabaza y vinagreta de miel	
SOPA DE VEGETALES     	\$160/\$8.00
Vegetales, champiñones, elotes y espinaca	
SOPA DE TORTILLA   	\$150/\$7.50
Base de jitomate, chile pasilla, aguacate, queso cotija y crema ácida	
ENSALA CESAR    	\$170/\$8.50
Queso parmesano, aderezo hecho en casa y crutones	
ESQUITES   	\$140/\$7.00
Granos de elotes salteados con tuétano, pulpo, perejil y limón	
CALDO DE POLLO    	\$160/\$8.00
Pollo, arroz y vegetales	
ENSALADA VERDE CON QUINOA     	\$190/\$9.50
Quinoa, betabel, jitomate cherry, chips de camote, acelgas, espinacas, aguacate y aderezo de yogurth griego	
ENSALADA DE ESPINACA     	\$160/\$8.00
Spinach, arugula, chard, avocado, pecans, strawberries, goat cheese and balsamic reduction	
SOPA DE MARISCOS    	\$210/\$10.50
Sopa de camarón, pulpo y pescado	



Precios expresados en moneda nacional, 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

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

POSTRES

BROWNIE 	\$120/\$6.00
Chocolate oscuro y un dash de café	
ARROZ CON LECHE     	\$120/\$6.00
Pudin de arroz hecho con leche de coco y especias chai	
FLAN DE CAJETA    	\$110/\$5.50
PLÁTANO FRITO   	\$95/\$4.75
Plátano frito con helado de vainilla y crumble de galleta	
PIZOOKIE  	\$140/\$7.00
Masa de galleta horneada suave con helado de vainilla	
CREPES  	\$140/\$7.00
Crepes filled with goat cheese, cajeta and mezcal	

ESPECIAL

MENÚ MEXICANO DE DEGUSTACIÓN DE LA CHEF	\$1,600/\$80.00
5 tiempos con elección del día, mínimo dos personas, incluye un coctél de tequila o mezcal	



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!