

Menú Lunch

A LA PARRILLA

Proteínas

Pescado entero en saranda.

Cocinado de manera tradicional con epazote a la brasa

-De 1.500 grs **\$1850.00 (para 4 pax)**

A elección: Natural con mantequilla y hierbas aromáticas o salsa "Talla" de mantequilla.

Camarones a las brasas:

Cocinado de manera tradicional con epazote a la brasa

- 10 Pzs medianas **\$340.00**

A elección: Mojo de ajo, ajillo o salsa "Talla" de mantequilla.

Arrachera:

Cocinada a la brasa de manera artesanal con hierbas aromáticas, ajo y sal regional.

-Corte de 220 grs **\$350.00**

A elección: Mojo de ajo o salsa de molcajete.

Pesca del día:

Pesca fresca, local y sustentable (artesanal), cocinada con hierbas aromáticas, ajo y sal de la región.

-Filete de 200 grs **\$310.00**

A elección: Mojo de ajo, ajillo o salsa "Talla" de mantequilla.

Guarniciones

(100 grs de guarnición) \$50.00

- Vegetales del día
- Papas risoladas
- Elotes de temporada (solo en temporada)
- Arroz mexicano
- Papas a la francesa

Hamburguesa doble con queso

Hamburguesa tradicional de costilla de res molida de 200 grs. **\$295.00**

Cocinada a la parrilla.

Papas a la francesa, tocino, queso manchego, cebolla, lechuga y jitomates.

Hot dog jumbo:

Hot dog tradicional

-Salchicha Jumbo 100 grs **\$175.00**

Papas a la francesa, tocino, costra de queso, pico de gallo y jalapeños.

Orden de Nuggets (8pzs) \$180.00

Cubiertos de tempura. Con papas a la francesa.

Tacos Marea:

Nuestros famosos tacos por pieza.

-**Estilo Baja de Dorado** (Rebozados en harina), con ensalada de col, pico de gallo y cebolla curtida.

1 pza con 60 grs de pescado **\$115.00**

-**Estilo Baja de Camarón** (Rebozados en harina), con ensalada de col, pico de gallo y cebolla curtida.

1 pza con 60 grs de camarón **\$125.00**

-**Taco de Atún** con pico de gallo, hummus de garbanzo y aguacate.

1 pza con 70 grs de atún artesanal **\$135.00**

-**Taco de Arrachera**, cebolla curtida y aguacate.

1 pza de 60 grs de carne **\$125.00**

-**Pescadillas**, empanadas de masa de maíz con relleno de pescado guisado "a la mexicana".

Servida con mayonesa y ensalada.

3 pzs con 120 grs de pescado **\$225.00**

Lunch Menu

GRILLED

Proteins

Whole Fish "Sarandeado"

Whole fish cooked with epazote over the grill.
-1,500g serves 4 **\$1,850.00**

Options: Natural with butter and herbs, or "Talla" butter sauce.

Charcoal-Grilled Shrimp

-10 medium pieces: **\$340.00**

Options: Garlic mojo, ajillo, or "Talla" butter sauce.

Arrachera

Grilled flank steak with regional herbs, garlic, and salt.
-220g cut: **\$350.00**

Options: Garlic mojo or molcajete salsa.

Catch of the Day:

Fresh, sustainable local fish, grilled with herbs and garlic.
-200g fillet: **\$310.00**

Options: Garlic mojo, ajillo, or "Talla" butter sauce.

Grilled Chicken Breast

Free-range, locally sourced chicken breast, marinated with garlic and aromatic herbs.
- 200g fillet - **\$240.00**

Options: Natural or "Talla" butter sauce.

Sides Dishes

(Price per 100g side dish) **\$50.00**

- Seasonal Vegetables
- Risolée Potatoes
- Seasonal Corn
- Mexican Rice
- French Fries

Burgers & Hot Dogs

Doble Hamburguesa con queso

Double cheeseburger with 200g of ground beef
\$295.00

Includes: French fries, bacon, manchego cheese, onions, lettuce, and tomatoes.

Jumbo Hot Dog:

Traditional jumbo hot dog with 100g sausage
\$175.00

Includes: French fries, bacon, cheese crust, pico de gallo, and jalapeños.

Nuggets (8 pieces) - \$180.00

Tempura battered with French fries - **\$180.00**

Marea Tacos:

Our famous tacos, priced per piece.

- **Taco Baja de Dorado** Battered golden fish with coleslaw, pico de gallo, and pickled onions.

1 taco (60g fish) **\$115.00**

- **Taco Baja de Camarón** (Battered shrimp with coleslaw, pico de gallo, and pickled onions.

1 taco (60g shrimp) **\$125.00**

- **Taco de Atún** Tuna taco with pico de gallo, hummus, and avocado.

1 taco (70g tuna) **\$135.00**

- **Taco de Arrachera** Flank steak taco with pickled onions and avocado.

1 taco (60g meat) **\$125.00**

- **Pescadillas** Corn masa empanadas with fish stew "Mexican style", served with mayo and salad.

3 pzs con 120 grs de pescado **\$225.00**