

Dinner Menu

STARTERS

Guacamole \$185.00

Avocado with pico de gallo, lime, and cotija cheese.

Hummus \$190.00

Homemade hummus with vegetables and chips.

Tuna sashimi \$280.00

180g of locally caught tuna Served with tortilla chips, bottled spicy sauces, and crackers.

Tuna tostada \$140.00

70g of tuna, red onion, cucumber, avocado, homemade black sauces on a handmade tostada.

SALAD

Cesar salad \$125.00

Romaine lettuce, Cesar dressing, Parmesan cheese, cherry tomato and croutons.

Marea salad \$180.00

Lettuce, goat cheese, cucumber, cherry tomato, red onion, chickpea, avocado, lime juice, sunflower seeds, vinegar and olive oil.

MAREA TACOS

*Our famous tacos, priced **per piece**.*

Baja shrimp taco \$125.00 per taco

Battered shrimp with coleslaw, pico de gallo, and pickled onions.

Grilled tuna taco \$135.00 per taco

Tuna with pico de gallo, hummus, and avocado.

Arrachera taco \$125.00 per taco

Flank steak with pickled onions and avocado.

KIDS

Nuggets (8 pcs) \$175.00

Tempura-battered chicken nuggets served with french fries.

Pasta with butter \$170.00

A simple dish of spaguetti noodles with butter.

Mini steak tacos \$235.00

Diced Arracheras in corn tortillas with fries.

MEXICAN FAVORITES

Dorado veracruz \$360.00

Fresh caught dorado (mahi-mahi), pan-seared and topped with a vibrant Veracruz sauce made from ripe tomatoes, olives, capers, and mild chilies.

Dorado a la talla \$340.00

This traditional preparation infuses local Dorado with a guajillo & ancho chili adobo sauce (not spicy) served with rice and vegetables and fresh tortillas.

Dinner Menu

Diabla shrimp \$390.00

Succulent shrimp, sautéed in our house-made Diablo sauce, a rich and fiery blend of dried chilies, garlic, and smoky spices.

Chicken fajitas \$340.00

Marinated chicken breast, grilled and served with caramelized onions, bell peppers, and a side of warm tortillas.

Beef fajitas \$380.00

Strips of grilled Arrachera served with roasted bell peppers, onions, and warm tortillas.

GRILL

Served with grilled vegetables, Mexican rice and hand made tortillas.

Dorado ajillo \$340.00

200g local fish, grilled with herbs and garlic.

Grilled garlic shrimp \$380.00

10 Shrimps in garlic butter sauce.

Arrachera \$350.00

220g Marinated flank steak with regional herbs, garlic, and salt.

DESSERTS

Pizookie \$165.00

(20 min to prepare)

Warm and soft chocolate chip cookie with vanilla ice cream.

Brownie \$165.00

Served with vanilla ice cream.

Flan \$110.00

Served with Mexican caramel sauce.

Lime icebox pie \$110.00

Garnished with seasonal fruit.

Ice cream \$110.00

Two scoops of Vanilla or Chocolate.

Menú Cena

ENTRADAS

Guacamole \$185.00

Totopos con aguacate, pico de gallo, limón, sal, aceite de oliva y topping de queso cotija.

Hummus \$190

Hummus casero con verduras y totopos.

Sashimi de atún \$280.00

180 g de atún capturado localmente
Servido con totopos, salsas picantes embotelladas y galletas saladas.

Tostada de atún \$140.00

70g de atún, cebolla morada, pepino, aguacate, salsas negras caseras sobre tostada hecha a mano.

ENSALADAS

Ensalada César \$125.00

Lechuga romana, aderezo Cesar, queso parmesano, tomate cherry y crutones.

Ensalada de mar \$180.00

Lechuga, queso de cabra, pepino, tomate cherry, cebolla morada, garbanzo, aguacate, zumo de lima, semillas de girasol, vinagre y aceite de oliva.

TACOS MAREA

Nuestros famosos tacos, precio **por pieza**.

Estilo baja de camarón \$125.00

(Rebozados en harina), con ensalada de col, pico de gallo y cebolla curtida. 1 pza con 60 grs de camarón.

Taco de atún \$135.00

Atún con pico de gallo, hummus y aguacate.

Taco de arrachera \$125.00

Arrachera marinada con cebollas encurtidas y aguacate.

NIÑOS

Nuggets (8 piezas) \$175.00

Nuggets de pollo rebozados en tempura servidos con patatas fritas.

Pasta con mantequilla \$170.00

Un plato sencillo de fideos espaguetis con mantequilla.

Mini tacos de bistec \$235.00

Arracheras picadas en tortillas de maíz.

Menú Cena

FAVORITOS MEXICANOS

Dorado a la veracruzana \$360.00
Dorado recién pescado (mahi-mahi), salteado en sartén y cubierto con una vibrante salsa veracruzana hecha con tomates maduros, aceitunas, alcaparras y chiles suaves.

Dorado a la talla \$340.00
Esta preparación tradicional infunde dorado local con una salsa de adobo de chile guajillo y ancho (no picante) servida con arroz y verduras y tortillas frescas.

Camarones a la diablo \$390.00
Jugosos camarones salteados en nuestra salsa Diablo hecha en casa, una mezcla rica y picante de chiles secos, ajo y especias ahumadas.

Fajitas de pollo \$340.00
Pechuga de pollo marinada, asada a la parrilla y servida con cebollas caramelizadas, pimientos morrones y una guarnición de tortillas calientes.

Fajitas de res \$380.00
Tiras de Arrachera a la parrilla servidas con pimientos asados, cebollas y tortillas calientes.

A LAS BRASAS

Servido con verduras asadas, arroz mexicano y tortillas hechas a mano.

Dorado ajillo \$340.00
200g de pescado local, a la parrilla con hierbas y ajo.

Camarones al ajillo a la parrilla \$380.00
10 Camarones en salsa de mantequilla y ajo.

Arrachera \$350.00
220g de filete con hierbas regionales, ajo y sal.

POSTRES

Pizookie \$165.00
(20 minutos para preparar)
Galleta tibia y suave con chispas de chocolate y helado de vainilla.

Brownie \$165.00
Servido con helado de vainilla.

Flan \$110.00
Servido con salsa de caramelo mexicano.

Pastel helado de lima \$110.00
Adornado con fruta de temporada.

Helado \$110.00
Dos bolas de vainilla o chocolate.