



MAR & SEA

SUGERENCIAS DE TEMPORADA DEL *Chef*

CHEF GERARDO RODRÍGUEZ MIRELES



PIZZA DE CAMARÓN \$147

Camarones, cebolla morada y chile chiltepín.
Tamaño personal.



PIZZA DE CARNE \$177

Carne de res, pimientos verde, rojo y amarillo.
Tamaño personal.



AGUACHILE MAR&SEA \$181

Camaron fresco bañado en aguachile de
chiltepín tatemado, acompañado de medias lunas de pepino,
julianas de cebolla morada y cubos de aguacate

CARPACCIO DE ATÚN



ENTRADAS

ENTREMESES FRÍOS

| | |
|---------------------------|--------|
| Abulón (Orden) | \$ 439 |
| Callo de Atún | \$ 179 |
| Callo de Hacha | \$ 397 |
| Callo de Róbalo | \$ 187 |
| Camarón Aguachile (Crudo) | \$ 177 |
| Caracol Tipo Abulón | \$ 277 |
| Jaiba Fresca Natural | \$ 171 |
| Ostión en Concha (Pieza) | \$ 31 |

CEVICHES

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Atún | \$ 189 |
| Callo de Hacha al Chile de Árbol | \$ 331 |
| Camarón (Crudo) | \$ 189 |
| Camarón al Chile de Árbol (Crudo) | \$ 189 |
| Camarón Estilo Carreta (Crudo) | \$ 189 |
| Mar & Sea | \$ 387 |
| Pescado | \$ 197 |

TOSTADAS

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Callo de Hacha al Chile de Árbol | \$ 209 |
| Camarón (Crudo) | \$ 97 |
| Camarón al Chile de Árbol (Crudo) | \$ 97 |
| Jaiba | \$ 97 |
| Pescado | \$ 107 |
| Pulpo | \$ 159 |

CONCHA MAR



COCTELES

| | |
|------------------------|--------|
| Camarón | \$ 189 |
| Camarón con Pulpo | \$ 227 |
| Campechana de Mariscos | \$ 239 |
| Pulpo | \$ 247 |

CURRICANES DE SALMÓN



GOURMET

| | |
|----------------------|--------|
| Calamar Tokio | \$ 149 |
| Callo Rayú | \$ 449 |
| Carpaccio de Atún | \$ 177 |
| Carpaccio de Salmón | \$ 189 |
| Curricanes de Salmón | \$ 189 |
| Tarta de Atún | \$ 169 |
| Tarta de Salmón | \$ 209 |
| Tuna Especial | \$ 177 |
| Tuna Oriental | \$ 77 |

ENTREMESES CALIENTES

| | |
|------------------------------|--------|
| Atún Frito al Chiltepín | \$ 209 |
| Calamar Frito al Chiltepín | \$ 209 |
| Camarón Frito al Chiltepín | \$ 209 |
| Camarones al Ajillo | \$ 219 |
| Concha de Mar | \$ 239 |
| Leche de Tigre | \$ 73 |
| Ostión Rockefeller (1 pieza) | \$ 49 |
| Pulpo Frito al Chiltepín | \$ 269 |

SASHIMIS

| | |
|----------------|--------|
| Atún | \$ 183 |
| Atún Habanero | \$ 183 |
| Callo de Hacha | \$ 383 |
| Pulpo | \$ 233 |
| Róbalo | \$ 193 |
| Salmón | \$ 183 |

SOPAS Y CALDOS

| | | | |
|--|--------|--------------------------------|--------|
| Caldo de Albóndigas (Camarón o Botete) | \$ 139 | Sopa de Camarón | \$ 139 |
| Caldo Especial Macho | \$ 139 | Sopa de Filete Mero (En temp.) | \$ 189 |
| Chile con Queso | \$ 147 | Sopa de Mariscos | \$ 159 |
| Sopa de Bucho de Pescado (En temp.) | \$ 187 | Sopa de Pescado | \$ 139 |

CREMAS

| | |
|-----------------------|--------|
| Camarón a la Poblana | \$ 139 |
| Camarón con Espinacas | \$ 139 |
| Clam Chowder | \$ 107 |

CREMA DE CAMARÓN A LA POBLANA



ARROCES

| | |
|---------------------|--------|
| Arroz con Vegetales | \$ 117 |
| Arroz Marinero | \$ 189 |
| Yakimeshi de Pollo | \$ 167 |
| Yakimeshi Especial | \$ 219 |
| Pescador | \$ 217 |

ENSALADAS

| | |
|------------------|--------|
| César | \$ 139 |
| De Camarón | \$ 163 |
| Ensalada de Atún | \$ 163 |
| Verde | \$ 107 |

CAMARONES

TRADICIONALES

| | |
|---------------------|--------|
| A la Plancha | \$ 209 |
| Al Mojo de Ajo | \$ 219 |
| Empanizados | \$ 219 |
| Rancheros | \$ 209 |
| Rellenos de Marlin | \$ 271 |
| Rellenos de Queso | \$ 271 |
| Rellenos Mixtos | \$ 271 |
| Zarandeado | \$ 219 |
| Zarandeado Especial | \$ 233 |

CAMARONES RELLENOS DE MARLIN



PICOSOS

| | |
|--------------------------|--------|
| A la Diabla | \$ 209 |
| En Salsa Chile Chiltepín | \$ 209 |

CON SALSAS O CREMA

| | |
|----------------------------|--------|
| Al Cilantro | \$ 227 |
| Al Gratín en Salsa Poblana | \$ 227 |
| Coco en Salsa de Mango | \$ 227 |
| Roca | \$ 227 |
| Rockefeller | \$ 227 |



ARROZ MARINERO

PESCADO

TRADICIONALES

| | ROBALO | CURVINA |
|----------------------|--------|---------|
| A la Plancha | \$ 251 | \$ 231 |
| A las Brasas | \$ 251 | \$ 231 |
| Al Mojo de Ajo | \$ 257 | \$ 237 |
| Chicharrón de Botete | | \$ 201 |
| Empanizado | \$ 237 | \$ 217 |
| Zarandeado | \$ 267 | \$ 247 |
| Zarandeado Especial | \$ 267 | \$ 247 |

CON SALSAS O CREMA

| | ROBALO | CURVINA |
|----------------------------|--------|---------|
| A la Veracruzana | \$ 257 | \$ 237 |
| Al Cilantro | \$ 251 | \$ 231 |
| Al Gratin en Salsa Poblana | \$ 277 | \$ 257 |
| California | \$ 297 | \$ 279 |
| Caribe | \$ 267 | \$ 247 |
| Nuevo Altata | \$ 267 | \$ 247 |

AL CILANTRO



NATURAL

| | ROBALO | CURVINA |
|-------------------------|--------|---------|
| A las Finas Hierbas | \$257 | \$237 |
| Al Vapor con Jengibre | \$259 | \$239 |
| Empapelado con Verduras | \$267 | \$247 |

PICOSOS

| | ROBALO | CURVINA |
|-------------|--------|---------|
| A la Diabla | \$257 | \$237 |

PESCADO ENTERO

| | FRITO Precio por Kg | ZARANDEADO Precio por Kg |
|---------|------------------------|-----------------------------|
| Curvina | \$437 | \$467 |
| Pargo | \$469 | \$489 |
| Róbalo | \$513 | \$543 |

MERO

| | |
|---------------------|--------|
| Brasas | \$ 353 |
| Estofado | \$ 353 |
| Zarandeado Especial | \$ 353 |

BANDERILLADOS

| | Precio por Kg |
|---------|---------------|
| Curvina | \$ 589 |
| Pargo | \$ 629 |
| Róbalo | \$ 657 |

Incluye Crema de Camarón y 2 Brochetas de Camarón.

ATÚN NEGI



SALMÓN

| | |
|--------------------------|--------|
| A la Compota de Dátil | \$ 297 |
| A la Plancha | \$ 277 |
| Al Aceite Olivo y Romero | \$ 277 |
| Al Vapor con Jengibre | \$ 289 |
| Alcaparrado | \$ 277 |
| En Salsa de Agave | \$ 289 |
| En Salsa de Ciruela | \$ 297 |
| Tres Quesos | \$ 277 |

ATÚN

| | |
|--------------|--------|
| A las Brasas | \$ 221 |
| Negi | \$ 221 |

PULPO

| | |
|--------------|--------|
| A las Brasas | \$ 291 |
| Al Ajillo | \$ 291 |
| Enamorado | \$ 291 |
| En su Tinta | \$ 291 |
| Zarandeado | \$ 291 |

LANGOSTA

| Por temporada | Precio por Kg |
|------------------|---------------|
| A la Mantequilla | \$ 1,209 |
| A la Thermidor | \$ 1,209 |
| Al Mojo de Ajo | \$ 1,209 |

LANGOSTINOS

| Por temporada | Precio por Kg |
|------------------|---------------|
| A la Mantequilla | \$ 359 |
| Al Mojo de Ajo | \$ 359 |
| Gratinados | \$ 359 |
| Zarandeados | \$ 359 |

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 | \$ 447 |
| Cabrería | \$ 359 |
| Molcajete de Carne | \$ 439 |
| Pechuga de Pollo a la Plancha | \$ 171 |
| Rib Eye | \$ 391 |
| Vacío Angus | \$ 431 |

COMPLEMENTOS

| | |
|---------------------|--------|
| Aguacate Natural | \$ 67 |
| Espárragos | \$ 99 |
| Frijoles Refritos | \$ 67 |
| Guacamole | \$ 83 |
| Papa al Horno | \$ 77 |
| Papas a la Francesa | \$ 59 |
| Queso Fundido | \$ 119 |

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 | \$ 79 |
| Camarón Enchilado | \$ 63 |
| Gobernador | \$ 53 |
| Marlin | \$ 47 |
| Pulpo | \$ 63 |
| Pulpo Enchilado | \$ 79 |
| Pescado Mar & Sea | \$ 49 |
| Rollo Mar y Tierra | \$ 113 |

PASTAS

Fetuccini o spaghetti

| | |
|---------------------------|--------|
| Con Camarones al Chipotle | \$ 197 |
| Con Pollo al Chipotle | \$ 183 |
| Frutos del Mar | \$ 249 |
| Tres Quesos | \$ 173 |
| Tres Quesos con Camarón | \$ 197 |
| Tres Quesos con Pollo | \$ 183 |
| Pasta Yakisoba | \$ 237 |
| Spaghetti a la Bolognesa | \$ 173 |

NIÑOS

| | |
|------------------------------|--------|
| Camarón Empanizado con Papas | \$ 153 |
| Chicharrón Botete con Papas | \$ 139 |
| Consomé de Pollo | \$ 97 |
| Dedos de Queso | \$ 109 |
| Filete Empanizado con Papas | \$ 139 |
| Nuggets de Pescado con Papas | \$ 139 |
| Nuggets de Pollo con Papas | \$ 109 |
| Pollo a la Plancha con Papas | \$ 109 |
| Puntas de Cabrería con Papas | \$ 179 |
| Spaguetti Bolognesa | \$ 139 |
| Sushi de Pollo | \$ 109 |
| Sushi de Res | \$ 139 |

CHICHARRÓN BOTETE CON PAPAS



SUSHI

10 piezas

NATURALES

ARRECIFE ESPECIAL \$191

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 \$181

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

CALIFORNIA ESPECIAL ROLL \$177

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

CALIFORNIA ROLL \$163

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

DELICIAS ESPECIAL \$197

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) \$249

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 \$191

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

HABANERO CRUNCH \$191

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 \$179

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 \$233

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 \$187

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 \$193

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

PUENTE NEGRO ROLL \$197

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 \$169

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

HORNEADOS

OCÉANO ESPECIAL \$219

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 \$183

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
