



SEAFOOD KITCHEN

MENU CENAS

Evitar acercarse y/o recargarse en el crystal del perimetro del restaurante.
La administración no se hace responsable por algún accidente o
inconvenientes que resulte en la ruptura de alguno de ellos.

ENTRADAS



TIRADITO DE RIB EYE 120 gr

Rib eye sellado, salsa de habanero, soya y cítricos



TACOS DE CANGREJO Y PANCETA 100 gr

Cangrejo concha suave en tempura, panceta braseada, mole, tortilla de maíz azul y rojo, ensalada de quelites



TORITOS DE CAMARÓN 150 gr

Chile relleno de camarón, gratinado de queso manchego, salsa ponzu



SOPA DE LA MILPA 100 ml

Caldo de frijol negro, tomate tatemado, chile dulce, aceite de oliva

CREMA DE JAIBA 230 ml

Crema de jaiba, duxelle de apio y poro

CLARIFICADO MAR Y TIERRA 160 ml

Caldo de res, camarón, chambarete, coliflor, lenteja, enokí, brocolini

ENSALADA TROPICAL 100 gr

Ostión, pulpo y camarón cocido, frutas frescas, pepino, cebolla morada, limón, cilantro



TARTAR DE BETABEL 200 gr

Betabel al pastor, puré de piña

CARPACCIO DE PULPO 150 gr

Pulpo, salsa macha, puré de aguacate, tostada de maíz azul, ensalada del huerto.

CROQUETAS DE MARISCOS 180 gr

Crujientes croquetas de pulpo, salmón y atún, salsa romesco, alioli de habanero, hoja santa frita

QUESO BRIE Y SALMÓN 165 gr

Queso brie empanizado, jalea de higo, salmón ahumado, kale

CHILPACHOLE DE PESCADO 160 ml

Consomé de pescado, masa de maíz, aceite de epazote

CALDO DE CAMARÓN SECO 160 ml

Camarón y pescado, papa, zanahoria, chicharo en escabeche



ENSALADA DE TOMATES 160 gr

Tomates frescos, chicharos, habas, queso de Ocosingo, reducción balsámica

ENSALADA MAZAMITLA 80 gr

Mezcla de lechugas, zanahoria, tomate cherry, aguacate, ajonjolí, vinagreta de jengibre, aderezo de cacahuete.



AGUACHILE DE PALMITOS 120 gr

Palmitos y coco fresco, leche de tigre de coco, chile güero, jicama, manzana verde

FRESCOS DEL MAR

TIRADITO DE ATÚN 120 gr

Atún fresco, salsa especial, ensalada del huerto

TOSTADA DE ATÚN 150 gr

Atún en salsa cremosa picante, panceta crujiente, ensalada fresca

TIRADITO DE CALLO 100 gr

Callo de hacha, aguachile de limón kaffir y albahaca, aguacate tatemado, coco

TOSTADA DE TOTOABA 80 gr

Totoaba curada, alioli de ajo negro, chile serrano, cacahuete tostado, ikura



OPCIÓN VEGETARIANA



PLATILLO INSIGNIA MAR Y VIVO

ESPECIALIDADES PARA COMPARTIR

TOMAHAWK (850 g)

asado al carbon en nuestro horno Jospes, papas cambray adobadas, bok choy zarandeada y nuestra salsa de queso roquefort y gravy

MARISCADA ESPECIAL 900 g

Langosta, camarones, callos, mahi-mahi, pulpo adobado, vegetales asados, ensalada fresca

PORTERHOUSE (900 g)

asado al carbon en nuestro horno Jospes, papas cambray adobadas, bok choy zarandeada y nuestra salsa de queso roquefort y gravy

PLATOS FUERTES

CALLOS A LA PARRILLA 150 gr

Callos de hacha a la parrilla, risotto de espárragos, salicornia, bok choy

BIRRIA DE HONGOS 100 gr

Hongos guisados, queso vegano, consomé vegetal estilo birria

MOMIAS MAR Y VINO 220 gr

Camarones rellenos de queso y envueltos en tocino, puré de papa, vegetales, chutney de piña

CAMARONES AL COCO 220 gr

Camarones empanizados en coco, puré de papa, vegetales, chutney de mango

CAMARONES HABANERO LIMÓN 220 gr

Camarones salteados, habanero y limón, lechuga a la parrilla, aderezo César, parmesano

CAMARONES FLAMEADOS 220 gr

Camarones salteados, salsa macha, flameados con raicilla, ensalada tropical

CHÍCHARO WELLINGTON 180 gr

Medallón de chicharo y hongos, gravy de setas, mil hojas de papa

PICAÑA DE RES (400 g)

papa cambay adobada, bok choy zarandeada y salsa de queso roquefort y gravy

PANCETTA BRASEADA 220 gr

Panceta braseada, salsa de chiles secos, escabeche de ayocotes, papa y lenteja, tortillas de maíz azul

KATÚN 220 gr

Atún sellado, pesto de chipotle, col salteada, aguacate, cebolla encurtida

PULPO BUT 300 gr

Pulpo braseado, adobo negro, espuma de pimiento, tapenade de huevo, alioli de habanero, verdolagas

COLA DE LANGOSTA 500 gr

Langosta rostizada, risotto de azafrán, espárragos asados, salsa de ajo

MAR Y TIERRA 400 gr

Camarones zarandeados, picaña de res, ensalada de quelites, espárragos, cremoso de chichatana, salsa roquefort

BROCOLINI AHUMADO 100 gr

Brocolini al carbón, salsa de poblano, albahaca, salsa macha, ralladura de limón

TETELA DE HUITLACOCHÉ 120 gr

Tetela de huitlacoche y queso Oaxaca, ensalada de encurtidos, salsa de frijol

LOBINA RAYADA DE ENSENADA 220 gr

Lobina a la plancha, costra de escamoles, salsa de chilatole, elote baby

TLAYUDA DE FUNGI 120 gr

Tlayuda crujiente, hongos en escabeche, verdolagas, sikilpak

ESQUITES CON CANGREJO REAL 80 gr

Elote, cangrejo real, mayonesa de miso, queso Ocosingo, epazote frito

 OPCION VEGETARIANA

 PLATILLO INSIGUIA MAR Y VINO

Los gramajes son aproximados y antes de cocción. El consumo de pescado, mariscos, carnes y huevos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad del cliente. Todos nuestros precios son en pesos con IVA incluido.

PLATOS FUERTES

ROBALO CHILENO 180 gr

Filete de robalo, fumet de pescado, guisantes, espárragos, habas, papa torneada

HUACHINANGO ZARANDEADO 350 gr

Huachinango entero zarandeado, ensalada de verdolagas, tortillas de maiz azul

FILETE DE TOTOABA 220 gr

Totoaba al horno en costra de sal, sikilpak, chayote, jícama, hoja santa frita

COLIFLOR ZARANDEADO 150 gr

Coliflor al carbón, adobo de la casa, salsa romesco, hojas frescas, semillas

PASTA FRUTTI DI MARE 160 gr

Fettuccini, mejillón, almeja, camarón, calamar, pulpo, vino blanco, ajo y queso parmesano.

PENNE AL PESTO DE JALAPEÑO 220 gr

Penne, pesto de jalapeño, camarón, brócoli, tomate cherry, parmesano

SALMON A LA PLANCHA 220 gr

Salmón a la plancha, chimichurri, quinoa roja, tomate cherry, aguacate tatemado

SALMÓN AL PAPILOTE 220 gr

Salmón al papillote en hoja de maguey, vegetales, hierbas, limón

HAMBURGUESA VEGANA 220 gr

Proteína de chícharo, pan sin gluten, queso vegano, lechuga, jitomate, cebolla, chips de camote

PANINI VEGETARIANO 200 gr

Baguette, pesto, parmesano, zanahoria, calabaza y pimientos asados

CANELONES 120 gr

Canelones rellenos de camarón y pulpo, gratinados con queso gouda, salsa cremosa de chorizo

COMPLEMENTOS

PAPA CAMBRAY ADOBADA 80grs.

CHILES TOREADOS 80grs.

PURE DE PAPA 80grs.

ESPINACAS A LA CREMA 80grs.

VERDURAS A LA PARRILLA 80grs.

CHAMPIÑONES AL VINO BLANCO 80grs.

PAPA GAJO 180grs.

ESPARRAGOS 80grs.

MACARRONES CON QUESO 80grs.

POSTRES

VOLCAN DE 3 MOLES 100grs

Volcan con 3 moles, crumble de nuez y sorbete

PASTEL 100grs

Una creación pensada para celebrar el momento más especial de la noche.

HELADOS 180grs

Pistache, aguacate y queso de cabra,
Veganos: coco y caramelo

TIRAMISU DE PIÑA COLADA 150grs

Espuma de queso mascarpone con piña colada y soletas de coco

PASTEL DE TRES LECHES 100grs

Bizcocho bañado en tres leches.

PASTEL DE CHOCOLATE 100grs



OPCION VEGETARIANA



PLATILLO INSIGIA MARY VINO

MIXOLOGIA DE EXPERIENCIA

AUTOR: MARIO MENDOZA

MAR Y VINO 240ml

Delicioso coctel a base de merlot y tequila cristalino blanco, fresca de fruta de la pasion y arandanos con un toque citrico y sal de jamaica que envuelve el paladar

AFRODISIACO 150ml

Fresco, sensorial coctel del oceano con vodka y chardonay, maracuya, citricos y el realce fino de licor de frutos de la pasion hpnoti

PASION DEL MAR 220ml

Pasion en el mar es un refrescante y afrodisiaco coctel a base de vino rosado, tequila y frutos rojos con un envolvente sabor a hierba buena y arandanos

EL CUCHI 150ml

Charanda purépecha con mango, botánicos aromáticos y vino Cabernet, coronado con aire citrico. Complejo, especiado y sofisticado, con un carácter profundo e irresistible.

LA NAO 150ml

Raicilla de la costa mezclada con agua de coco, infusión de jazmin, miel de agave y maracuyá. Suave, floral y tropical, con un perfume sutil que envuelve el paladar.

CARAJILLO NITRO 120ml

Un carajillo unico con palomitas de naranja que refrescarán tu paladar en este clasico de licor43 y café expreso

EL MARIGALANTE 150ml

Tequila Patrón Silver con reducción de ciruela y vino rosado, pulpa de maracuyá y citricos. Frutal, intenso y envolvente, inspirado en el espiritu del famoso barco pirata de Vallarta.

KOI APEROL 120ml

Refrescante pecesito de aperol spritz con un toque de maracuya, citricos y una deliciosa paleta helada que te encantará.

LA SIRENA GIN 180ml

La sirena es un magico coctel con ginebra de jalisco, vino verdejo, infusión de sandia y melon, notas herbales y citricas a tu gusto tonic o sonic

EL PEZ DRAGON 120ml

Enigmatico coctel de mezcal, pepino, hierba buena, chile serrano, citricos y una deliciosa miel de jamaica con una paleta que dará vida al fuego del dragón.

YELLOW BONE 150ml

Ginebra con albahaca y jengibre, toques de lima y manzana verde, finalizado con prosecco. Un coctel fresco, herbal y chispeante, perfecto para iniciar la experiencia.

ISABELLA 150ml

Tequila con lichi, frambuesa y zarzamora, refrescado con hierbabuena y citricos. Dulce, aromático y femenino, un trago elegante y jugoso.

HABANERO PIÑA PEZ 150ml

Un picocito coctel con tequila blanco y piña asada, chile habanero, miel de agave y citricos con una deliciosa paleta de piña con chile.

COCO MAR Y VINO 220ml

Delicioso y refrescante coco al estilo de Mar y Vino preparado a su elección entre frutos rojos o fruta de la pasion.

Destilado a elección:

VODKA, GINEBRA, TEQUILA, MEZCAL O RON

MOCKTAILS

SIN ALCOHOL

TIZANA FLORAL 120ml

Elaborada de manera sustentable teniendo como base rosas, manzanilla, jazmines y lavanda acompaño siempre de nuestros frutos de temporada

LA JOYA DEL TESORO 120ml

Una fresca limonada de frutos rojos y refrescante hierbabuena divertida y unica joya.

COCO MAR Y VINO 220ml

Delicioso y refrescante coco al estilo de Mar y Vino preparado a su elección entre frutos rojos o fruta de la pasion.

POSEIDON 170ml

Desde le fondo del oceano el dios del mar nos trae sabores magicos en una bebida deliciosa de berrys y zarzamoras, agua de coco, kiwi y cardamomo refrescante

LA PLAYA DEL AMOR 170ml

Las islas marietas guardan un secreto en la playa del amor con este coctel, delicios y fresca infusión de jazmines con mango y una rica base de frutos rojos.

BEBIDAS

CORONA, PACIFICO 355ML
CORONA LIGTH 355ML
MODELO ESPECIAL 355ML
NEGRA MODELO 355ML
VICTORIA 355ML
STELLA 355ML
MICHELOB ULTRA 355ML
CIELITO LINDO IPA 355ML
GENGIBRE 200ML
CIELITO LINDO HEFEWEIZEN 355ML

HETHE NATURAL 350ML
HETHE NATURAL 750ML
HETHE GASIFICADA 350ML
HETHE GASIFICADA 750ML
PERRIER MINERAL 355ML
RED BULL 250ML
REFRESCOS 355ML
LIMONADA 200ML
NARANJADA 200ML
PIÑADA 200ML

COCTELES CLASICOS

MARGARITA CLASICA 120ML
CIELO ROJO 120ML
PIÑA COLADA 120ML
CARAJILLO 120ML
CLERICOT 120ML
MOJITO 120ML
APEROL SPRITZ 120ML
PALOMA 120ML
BLOODY MARY 120ML
COSMOPOLITAN 120ML
LEMON DROP 120ML
LONG ISLAND 120ML
RUSO BLANCO 120ML
TEQUILA SUNRISE 120ML
BLOODY CESAR 120ML
AMARETTO SOUR 120ML
RUSO NEGRO 120ML

MEZCALITA JAGUAR 120ML
MEZCALITA QUETZAL 120ML
MIMOSA 120ML
MARGARITA CADILLAC 120ML
GIN & TONIC FRUTOS ROJOS 120ML
MOSCOW MULE 120ML
MARTINI CLASICO 120ML
OLD FASHION 120ML
WHISKY SOUR 120ML
NEGRONI 120ML
LUCES DE LA HABANA 120ML
CUBA LIBRE 120ML
MIAMI VICE 120ML
PARIS DE NOCHE 120ML
MANHATTAN 120ML
TEQUILA SOUR 120ML
SANGRIA 120ML



SEAFOOD KITCHEN