



SEAFOOD KITCHEN

COMIDA

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.

ANTOJITOS

ENCHILADAS NORTEÑAS 150grs 240

Tortillas rellenas de panela, queso manchego, chorizo de talpa y salsa cremosa de jalapeño

AGUACHILE DE PALMITOS 120grs 199

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

TOSTADA DE CAMARON AL PASTOR 150grs 199

Chutney de piña con esencia de chile habanero, cebolla encurtida y guacamole

CARNITAS DE SALMON Y ATUN 180grs 245

Atún y salmón, guacamole, tortilla azul y salsa martajada

TRILOGIA DE TOSTADAS 120grs 245

1. Queso crema, salmon ahumado, pepino, alcaparras, eneldo y cebolla morada
2. Aguacate, huevo de codorniz cocido y tomate cherry
3. Champiñon, espinaca, queso crema y cebolla morada

TLACOYO AZUL 180grs 265

Frijoles refritos, salsa roja, aguacate crema y queso

ENCHILADAS DE JAIBA 150grs 265

Tortillas de maiz rellenas de jaiba, gratinadas, salsa de langosta y aderezo de chile chipotle

BROCOLINI AHUMADO 100grs 299

Al carbón, salsa de poblano, albahaca, salsa macha y ralladura de limón

CHICHARRON DE ROBALO 180grs 315

Laminas de robalo estilo nayarit, sobre guacamole, tortilla azul y salsa martajada

GUACAMOLE MAR Y VINO 150grs 170

A eleccion entre chicharrón de rib eye o chapulines salteados con chile, tostada raspada, salsa mexicana

FRESCOS DEL MAR

ALMEJA EN SU CONCHA 180grs 259

Almeja chocolata, camaron, ostion, aguachile de chiltepin y topping de salsas

MOLCAJETE FRIO DE MARISCOS 180grs 390

Camaron cocido, pulpo, callo de hacha, ostion, cebolla morada, pepino, cilantro, aguacate, y salsa de aguachile rojo

AGUACHILE NEGRO 150grs 235

Camaron curtido en limon, salsas negras, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate

TOSTADA SUPREMA DEL MAR 150grs 235

Laminas de salmon crudo, camaron cocido, pulpo, callo de hacha, cebolla morada, cilantro, aguacate, pepino y topping de salsas

TOSTADA DE CAMARON 150grs 235

laminas de atun crudo, camaron cocido, aguacate y topping de salsas

AGUACHILE VERDE 180grs 235

Camaron curtido en limon, salsa verde, pepino, cebolla morada, cilantro y aguacate



OPCION VEGETARIANA



PLATILLO INSIGIA MAR Y VINO

ESPECIALIDADES

HAMBURGUESA ANGUS 220grs Carne de res Angus a la parrilla, gratinada, jitomate, lechuga, cebolla frita, salsa de queso azul, aderezo ranch y salsa diablo	299	LOBSTER ROLL BOSTON 150grs Nuestra version, pan brioche, ensalada con pulpa de langosta, aderezo ranch y papas gajo	399
HAMBURGUESA DE CAMARON 220grs Medallon de camaron zarandeado, gratinado, guacamole, jitomate, lechuga, cebolla frita, aderezo ranch y salsa diablo	389	 AGUACHILE DE RIB EYE 200grs Rib eye sellado, salsa de aguachile negro receta de la casa y topping tropical	410
 HAMBURGUESA VEGANA 220grs Proteina de chicharo, pan sin gluten, queso vegano, lechuga, jitomate, cebolla y chips de camote	349	 TACOS DE RIB EYE 120grs Rib eye en laminas, tortilla con costra de queso, salsas morita, cacahuete y verde cruda	299
SARTEN SURTIDO 300grs Pancetta frita, chorizo asado, platano macho frito, huevos, frijoles, aguacate y gorditas de maiz	299	 PULPO A LAS BRASAS 300grs Ensalada de papa y quelites, alioli de habanero	549
 MOMIAS MAR Y VINO 220grs Camarones rellenos de queso, envueltos en tocino, pure de papa, vegetales, chutney de piña y habanero	699	CAMARONES AL COCO 220grs Fritos, pure de papa, vegetales, chutney de mango y chipotle	599
NEW YORK PRIME 400grs Preparado a las brasas en horno "JOSPER", cebollita cambray, guacamole, salsa martajada, papas francesas y tortillas azules	999	 ROBALO A LA VERACRUZANA 220grs Filete de robalo nacional, salsa de pimientos, guidillas con alcaparras, ajo y vino blanco	459
 BIRRIA DE HONGOS 100grs Quesadillas con queso oaxaca, hongos guisados, consome vegetal estilo birria	249	MARISCADA ESPECIAL (2 PAX) 1kg Langosta rostizada, camarones, callo garra de leon, mahi mahi, pulpo adobado, ensalada fresca y vegetales	1799
 HUACHINANGO ZARANDEADO Pescado entero marinado, cocinado a las brasas, ensalada fresca, salsa martajada y tortillas azules		 OPCION VEGETARIANA  PLATILLO INSIGNIA MAR Y VINO	
1.2 KG	850		
1.5 KG	999		

COMPLEMENTOS

PAPA CAMBRAY ADOBADA 80grs.	79	CHAMPIÑONES AL VINO BLANCO 80grs.	79
CHILES TOREADOS 80grs.	79	PAPA GAJO 80grs.	99
PURE DE PAPA 80grs.	79	ESPARRAGOS 80grs.	99
ESPINACAS A LA CREMA 80grs.	79	MACARRONES CON QUESO 80grs.	79
VERDURAS A LA PARRILLA 80grs.	79		

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.

POSTRES

VOLCAN DE 3 MOLES 100grs 195

Volcan con 3 moles, crumble de nuez y sorbete

PASTEL DE CUMPLEAÑOS 100grs 195

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

HELADOS 180grs 195

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

TIRAMISU DE PIÑA COLADA 150grs 195

Espuma de queso mascarpone con piña colada y soletas de coco

PASTEL DE TRES LECHES 100grs 195

Bizcocho bañado en tres leches.

PASTEL DE CHOCOLATE 100grs 195

MIXOLOGIA DE EXPERIENCIA

AUTOR: MARIO MENDOZA

MAR Y VINO 240ml 315

Delicioso coctel a base de merlot y tequila cristalino blanco, fresca de fruta de la pasión y arándanos con un toque cítrico y sal de jamaica que envuelve el paladar

AFRODISIACO 150ml 255

Fresco, sensorial coctel del océano con vodka y chardonnay, maracuya, cítricos y el realce fino de licor de frutos de la pasión hipnótico

PASION DEL MAR 220ml 315

Pasión en el mar es un refrescante y afrodisíaco coctel a base de vino rosado, tequila y frutos rojos con un envolvente sabor a hierba buena y arándanos

EL CUCHI 150ml 295

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

LA NAO 150ml 295

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

CARAJILLO NITRO 120ml 265

Un carajillo único con palomitas de naranja que refrescarán tu paladar en este clásico de licor 43 y café expresso

EL MARIGALANTE 150ml 295

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

KOI APEROL 120ml 275

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

LA SIRENA GIN 180ml 275

La sirena es un mágico coctel con ginebra de jalisco, vino verdejo, infusión de sandía y melón, notas herbales y cítricas a tu gusto tónico o sónico

EL PEZ DRAGON 120ml 275

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

YELLOW BONE 150ml 295

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 295

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

HABANERO PIÑA PEZ 150ml 275

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

COCO MAR Y VINO 220ml 350

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

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 pasión.

115

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

145

145

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.

145

275

BEBIDAS

CORONA, PACIFICO 355ML

90

CORONA LIGTH 355ML

95

MODELO ESPECIAL 355ML

105

NEGRA MODELO 355ML

105

VICTORIA 355ML

95

STELLA 355ML

95

MICHELOB ULTRA 355ML

90

CIELITO LINDO IPA 355ML

210

GENGIBRE 200ML

210

CIELITO LINDO HEFEWEIZEN 355ML

210

HETHE NATURAL 350ML

110

HETHE NATURAL 750ML

195

HETHE GASIFICADA 350ML

115

HETHE GASIFICADA 750ML

210

PERRIER MINERAL 355ML

95

RED BULL 250ML

159

REFRESCOS 237ML

60

LIMONADA 200ML

110

NARANJADA 200ML

110

PIÑADA 200ML

110

COCTELES CLASICOS

MARGARITA CLASICA 120ML

245

CIELO ROJO 120ML

180

PIÑA COLADA 120ML

245

CARAJILLO 120ML

265

CLERICOT 120ML

245

MOJITO 120ML

245

APEROL SPRITZ 120ML

265

PALOMA 120ML

245

BLOODY MARY 120ML

199

COSMOPOLITAN 120ML

245

LEMON DROP 120ML

225

LONG ISLAND 120ML

290

RUSO BLANCO 120ML

245

TEQUILA SUNRISE 120ML

245

BLOODY CESAR 120ML

199

AMARETTO SOUR 120ML

245

RUSO NEGRO 120ML

245

MEZCALITA JAGUAR 120ML

265

MEZCALITA QUETZAL 120ML

265

MIMOSA 120ML

245

MARGARITA CADILLAC 120ML

290

GIN & TONIC FRUTOS ROJOS 120ML

290

MOSCOW MULE 120ML

290

MARTINI CLASICO 120ML

245

OLD FASHION 120ML

225

WHISKY SOUR 120ML

245

NEGRONI 120ML

245

LUCES DE LA HABANA 120ML

245

CUBA LIBRE 120ML

225

MIAMI VICE 120ML

245

PARIS DE NOCHE 120ML

350

MANHATTAN 120ML

245

TEQUILA SOUR 120ML

245

SANGRIA 120ML

245



SEAFOOD KITCHEN