



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 349

Rib eye sellado, salsa de habanero, soya y cítricos



TACOS DE CANGREJO Y PANCETA 100 gr 325

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



TORITOS DE CAMARÓN 150 gr 299

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



AGUACHILE DE PALMITOS 120 gr 199

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

ENSALADA TROPICAL 100 gr 250

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

ENSALADA MAZAMITLA 80 gr 220

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



CARPACCIO DE PULPO 150 gr 349

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

CROQUETAS DE MARISCOS 180 gr 279

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

QUESO BRIE Y SALMÓN 165 gr 320

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



ENSALADA DE TOMATES 160 gr 260

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



FRESCOS DEL MAR

TIRADITO DE ATÚN 120 gr 279

Atún fresco, salsa especial, ensalada del huerto

TOSTADA DE ATÚN 150 gr 320

Atún en salsa cremosa picante, panceta crujiente, ensalada fresca

TIRADITO DE CALLO 100 gr 399

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



OPCION VEGETARIANA



PLATILLO INSIGNIA 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.

ESPECIALIDADES PARA COMPARTIR

TOMAHAWK (850 g)

2200

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

MARISCADA ESPECIAL 900 g

1799

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

PORTERHOUSE (900 g)

1499

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

PLATOS FUERTES

CALLOS A LA PARRILLA 150 gr

599

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



BIRRIA DE HONGOS 100 gr

249

Hongos guisados, queso vegano, consomé vegetal estilo birria

MOMIAS MAR Y VINO 220 gr

699

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

CAMARONES AL COCO 220 gr

599

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



CAMARONES HABANERO LIMÓN 220 gr

599

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



CAMARONES FLAMEADOS 220 gr

650

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



KATÚN 220 gr

499

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



PULPO BUT 300 gr

549

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

COLA DE LANGOSTA 500 gr

2200

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

MAR Y TIERRA 400 gr

950

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



BROCOLINI AHUMADO 100 gr

299

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

PICAÑA DE RES (400 g)

720

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

PANCETTA BRASEADA 220 gr

549

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



OPCION VEGETARIANA



PLATILLO INSIGNIA 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 899

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



HUACHINANGO ZARANDEADO 350 gr 599

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



COLIFLOR ZARANDEADO 150 gr 299

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

PASTA FRUTTI DI MARE 160 gr 299

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

SALMON A LA PLANCHA 220 gr 499

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



SALMÓN AL PAPILOTE 220 gr 499

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



HAMBURGUESA VEGANA 220 gr 349

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

CANELONES 120 gr 299

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

COMPLEMENTOS

PAPA CAMBRAY ADOBADA 80grs. 79

CHILES TOREADOS 80grs. 79

PURE DE PAPA 80grs. 79

ESPINACAS A LA CREMA 80grs. 79

VERDURAS A LA PARRILLA 80grs. 79

CHAMPIÑONES AL VINO BLANCO 80grs. 79

PAPA GAJO 180grs. 99

ESPARRAGOS 80grs. 99

MACARRONES CON QUESO 80grs. 79

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



OPCION VEGETARIANA



PLATILLO INSIGNIA 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.

MIKOLOGIA DE EXPERIENCIA

AUTOR: MARIO MENDOZA

MAR Y VINO 240ml

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

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

PASION DEL MAR 220ml

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

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

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

Un carajillo único con palomitas de naranja que refrescarán tu paladar en este clásico de licor43 y café expresso

EL MARIGALANTE 150ml

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.

315

KOI APEROL 120ml

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

275

255

LA SIRENA GIN 180ml

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

275

315

EL PEZ DRAGON 120ml

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.

275

295

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.

295

295

ISABELLA 150ml

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

295

265

HABANERO PIÑA PEZ 150ml

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

275

295

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.

350

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 acompañe siempre de nuestros frutos de temporada

115

POSEIDON 170ml

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

145

LA JOYA DEL TESORO 120ml

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

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

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.

275

BEBIDAS

CORONA, PACIFICO 355ML	90	HETHE NATURAL 350ML	110
CORONA LIGTH 355ML	95	HETHE NATURAL 750ML	195
MODELO ESPECIAL 355ML	105	HETHE GASIFICADA 350ML	115
NEGRA MODELO 355ML	105	HETHE GASIFICADA 750ML	210
VICTORIA 355ML	95	PERRIER MINERAL 355ML	95
STELLA 355ML	95	RED BULL 250ML	159
MICHELOB ULTRA 355ML	90	REFRESCOS 237ML	60
CIELITO LINDO IPA 355ML	210	LIMONADA 200ML	110
GENGIBRE 200ML	210	NARANJADA 200ML	110
CIELITO LINDO HEFEWEIZEN	210	PIÑADA 200ML	110

COCTELES CLASICOS

MARGARITA CLASICA 120ML	245	MEZCALITA JAGUAR 120ML	265
CIELO ROJO 120ML	180	MEZCALITA QUETZAL 120ML	265
PIÑA COLADA 120ML	245	MIMOSA 120ML	245
CARAJILLO 120ML	265	MARGARITA CADILLAC 120ML	290
CLERICOT 120ML	245	GIN & TONIC FRUTOS ROJOS 120ML	290
MOJITO 120ML	245	MOSCOW MULE 120ML	290
APEROL SPRITZ 120ML	265	MARTINI CLASICO 120ML	245
PALOMA 120ML	245	OLD FASHION 120ML	225
BLOODY MARY 120ML	199	WHISKY SOUR 120ML	245
COSMOPOLITAN 120ML	245	NEGRONI 120ML	245
LEMON DROP 120ML	225	LUCES DE LA HABANA 120ML	245
LONG ISLAND 120ML	290	CUBA LIBRE 120ML	225
RUSO BLANCO 120ML	245	MIAMI VICE 120ML	245
TEQUILA SUNRISE 120ML	245	PARIS DE NOCHE 120ML	350
BLOODY CESAR 120ML	199	MANHATTAN 120ML	245
AMARETTO SOUR 120ML	245	TEQUILA SOUR 120ML	245
RUSO NEGRO 120ML	245	SANGRIA 120ML	245



SEAFOOD KITCHEN

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.