MAR VINO

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 cacahuate.

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 Josper, papas cambray adobadas, bok choy zarandeada y nuestra salsa de queso roquefort y gravy

MARISCADA ESPECIAL (2 pax) 900 g 1799

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

PORTERHOUSE (900 g) 1499

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

MARISCADA ESPECIAL GRANDE (4 pax) 2 kg 2999

Camarones Cucaracha, Camarones empanizados, Calamares fritos, Langosta Zarandeada, Pez Dorado, Pulpo Adobado y Mejillones al vino blanco

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 pimiento, 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 chicatana, 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 cambary 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 PAPILLOTE 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.

MIXOLOGIA DE EXPERIENCIA

AUTOR: MARIO MENDOZA

MAR Y VINO 240ml 315

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

AFRODISIACO 150ml 255

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

PASION DEL MAR 220ml 315

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 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 unico con palomitas de naranja que refrescarán tu paladar en este clasico de licor43 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, citricos y una deliciosa paleta helada que te encantará.

LA SIRENA GIN 180ml 275

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 275

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 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 citricos 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 115

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

LA JOYA DEL TESORO 120ml 145

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

COCO MAR Y VINO 220ml 275

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

POSEIDON 170ml 145

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 145

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.

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.

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	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**

MAR VINO

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.