

MAREA

CÓCTELES INSIGNIA 465

MELON BLIZZ

Vodka Stolichnaya | Melón | Duraznos | Jarabe de Romero | Prosecco

MEZCALONCELLO

Mezcal Rey Zapoteco | Limón Amarillo | Prosecco | Limoncello

MOJITO DE CILANTRO

Ron Matusalén Platino | Cilantro | Jugo de Limón | Sal de Cilantro

EL TORITO

Tequila Herradura Ultra | Guayaba | Miel de Agave | Tajín | Piña

LA SANDÍA

Vodka Belvedere | Sandía Comprimida en Frío | Cítricos | Menta

TEPACHOSO

Mezcal Rey Zapoteco | Ancho Reyes | Jarabes de Especies | Tepache

EL GUAJILLO

Ginebra de Juanita | Chile Guajillo | Menta | Sorbete de Limón | Pepino

AZTECA

Mezcal Amores | Piña | Licor Nixta | Jalapeño | Cilantro | Limón

MR. PINK

Ginebra Diega Rosa | Frambuesas | Zarcamoras | Limón | Miel

LA BAMBA

Vodka Belvedere | Mezcal | Piña | Finas Hierbas | Sal de Pepita

JAMAICÓN

Mezcal Rey Zapoteco | Jamaica | Maracuya | Naranja | Tajín | Miel

CASA DRAGONES MARGARITA 665

MARGARITA DE JENGIBRE

Jengibre Fresco | Cointreau | Miel de Agave | Sal de Jengibre

CHOYERA MULE

Licor de Damiana | Refresco de Ginger Beer | Limón

CERVEZA BIEN FRÍA

CERVEZAS ARTESANALES 175

Mareta, Tropical Lager, Colima
Costera, Blonde Ale, Colima
Los Cuentos, Tropical IPA, Pto. Vallarta
Agua Mala Astillero, Imperial IPA, Ensenada

DISFRUTA DE UNA CUBETA CON 4 CERVEZAS DE TU ELECCIÓN 625

CERVEZAS NACIONALES 155

Corona Extra | XX Lager | XX Amber
Corona Light | Bohemia Clara | Bohemia Viena
Modelo Especial | Negra Modelo | Pacífico

CÓCTELES SIN ALCOHOL 200

Podemos prepararle todos los cócteles sin azúcar

EL REFRESCANTE

Pepino | Menta | Limón | Miel de Agave | Frappé

BERRIESMANIA

Moras azules | Zarcamoras | Plátano | Crema de Cacahuete

TENTACIÓN DE SANDIA

Sandía | Maracuya | Menta | Jarabe de Romero

EL TÉ

Té de Limón | Té Verde | Melón | Anís & Naranja

MALTEADAS

Elige tu sabor favorito: Mango, Fresa, Chocolate, Vainilla, Oreo

SELECCIÓN DE VINOS

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

	BOTELLA	COPA
MIONETTO, Brut, Treviso D.O.C., IT	1,506	380
TAITTINGER, "La Française", Brut, Reims, FR	3,808	957
DOM PÉRIGNON, Brut, Épernay, FR	12,309	
RIVAROSE, Brut, Provence, FR	1,594	
TAITTINGER ROSÉ, Brut, Reims, FR	4,871	1,196

VINO BLANCO

HENRI LURTON, Sauv. Blanc, V. de Guadalupe, MX	1,727	434
DOMAINE PHILIPPE GIRARD, Sancerre, FR	3,100	
WILLIAM FEVRE, «Fourchaume», Chablis, FR	5,579	
PACO & LOLA, Albariño, D.O. Rias Baixas, SP	1,500	375
VILLA SANDI, Pinot Grigio, Veneto, IT	1,639	339
RUTHERFORD RANCH, Chardonnay, Napa Valley, USA	2,568	656

VINO ROSADO

CORONA DEL VALLE, Grenache, V. de Guadalupe, MX	1,594	410
PAUL & FILS, Grenache-Syrah-, Côtes de Provence, FR	1,727	439
CHÂTEAU ROMASSAN, Mourvèdre – Cinsault, Bandol, FR	3,277	

VINO TINTO

SCHUG, Pinot Noir, Sonoma Coast, CA, USA	2,345	610
CAVA QUINTANILLA RESERVA, Syrah, Villa de Arista, MX	1,727	434
VALLE DE TINTOS, Cabernet Sauv., V. de Gpe, MX	2,303	645
TEXTBOOK, Cabernet Sauv., Napa Valley, CA, USA	3,321	833

CÓCTELES CLÁSICOS 465

OLD FASHIONED

Maker's Mark | Jarabe de Azúcar Morena | Angostura

SAZERAC

Wild Turkey Rye | Absinth Green Tree | Miel de Azúcar Morena
Peychaud's | Angostura

NEGRONI

London No. 1 | Campari | Vermouth Dulce Carpano Antica

SIDECAR

Hennessy VSOP | Cointreau | Jugo de Limón | Jarabe de Azúcar Morena

AVIATION

Beefeater 24 | Crème de Violet | Luxardo Maraschino | Jugo de Limón

MANHATTAN

Woodford Double Oak | Vermouth Dulce Carpano Antica | Angostura

APEROL SPRITZ

Aperol | Prosecco | Soda | Naranja

Precios en pesos incluyen 16% de IVA
y están sujetos a 15% de cargo por servicio.

PARA COMPARTIR

GUACAMOLE MAREA Pico de gallo, salsa tatemada, tostadas	425
HUMMUS Hummus de garbanzos, pistachos, ajonjolí tostado, tomates baby, pepino persa, aceite de limón, pan pita a la parrilla	495
BELFIORE BURATTA Tomates ahumados, pesto de pepitas, pan levain	515
ATÚN NICOISE Alcachofas asadas, pepino asado, huevo de codorniz, aceitunas, ejotes, gremolata de alcaparras	830
CHIPIRONES Calamares a la plancha, ajo, aceite de chile, limón en conserva, perejil, tomates confitados	695
BRANDADE DE CANGREJO Calabaza baby, berenjena crujiente, hinojo en escabeche, aioli de azafrán, salsa de pimiento morrón	610

PIZZAS AL HORNO

MARGARITA Tomate heirloom, albahaca, mozzarella	430
CALI SUR Camarones de la Baja, flor de calabaza, queso de cabra, pesto de cilantro	490
P&T Pancetta, setas, arúgula, crema de ajo, trufa, queso parmesano	575
ALL GREENS Burrata, espinacas, col rizada, albahaca, acelgas, queso pecorino romano	530

CRUDO Y MARISCOS

PLATON DE MARISCOS MAREA Ostiones de la Baja, almejas, camarones, pulpo, ceviche, atún, salsa coctelera, habanero-mango mignonette	2,300
OSTIONES DE LA BAJA Habanero-mango mignonette, salsa coctelera clásica ½ Docena 530 1 Docena 980	
CÓCTEL DE CAMARÓN MONTAGE Camarones pochados con limón, salsa coctelera	595
AGUACHILE DE CAMARÓN Tomatillo, cilantro, limón, manzana verde, serrano, aguacate, cebolla morada, kiwi, tostadas	605
CEVICHE SANTA MARÍA Limón, cebolla, serrano, cilantro, zanahoria, tomate, maíz tostado, puré de aguacate, tostadas	595
ALMEJAS CHOCOLATA DE SAN CARLOS Ruibarbo, mandarina, ciruela, aceite de cebollín y pimienta verde	540

ENSALADAS

CÉSAR CLÁSICA Lechuga romana, crotones de ajo, hierbas y queso parmesano rallado	425
BAJA GREEK Tomates heirloom, pepinos, aceitunas, queso feta, verdolaga, crotones de pan pita, aderezo de oregano	435
SUPER GREENS Lechuga orgánica, ejotes, espárragos, aguacate, quinoa crujiente, brocoli, vinagreta de vino tinto	415
GRANOS MARROQUÍES Zanahorias baby, betabeles rostizados, trigo farro, yogurt griego, ras el hanout, almendra marcona, vinagreta de naranja-cilantro	425
Agregue: Pollo, Camarón de la Baja, Arrachera Mishima	290 395

TACOS

SERVIDOS CON SALSA MACHA Y SALSA VERDE
OPCIÓN DE TORTILLA DE MAÍZ O DE HARINA
CUALQUIER TACO PUEDE PREPARARSE SOBRE LECHUGA

SELECCIÓN DE TRES	740	NUESTRA QUESADILLA Tortilla de harina, queso Chihuahua, queso asadero, rajas poblanas	460
PESCADO DE LA BAJA a la plancha o tempura, col, aioli de chipotle, aguacate		Agregue: Pollo a la parrilla, camarón de la Baja, Arrachera Mishima	290 395
AL PASTOR Lomo de cerdo adobado, piña asada, cebolla, cilantro		TLAYUDA Queso Oaxaca, verdolagas, nopales, frijol negro, chorizo	575
ASADA Arrachera, cebolla asada, chile poblano			
AGUACATE CRUJIENTE Zanahorias sazonadas, mole, cebolla encurtida, mayonesa de ajo			
CAMARÓN A la parrilla, pico de gallo con mango			

PLATOS FUERTES

CAMARÓN A LA LEÑA	825
Mantequilla de piquillo, ajo y piñones, gremolata de cilantro julianas de papas fritas	
LINGUINI HECHO EN CASA	695
Pesto de tomate, ricotta de Miraflores, acelgas queso parmesano, albahaca, nuez de macadamia	
ARRACHERA DE WAGYU	990
Ensalada tibia de col de bruselas, ejotes, cebolla asada puré de berenjena ahumada y tomate	
PESCA DEL MERCADO	638
Camote confitado, habas, cuscús, col rizada mantequilla de espelete	

SANDWICHES SERVIDOS CON OPCIÓN DE PAPAS FRITAS O ENSALADA DE LA CASA

HAMBURGUESA MAREA	560
Carne de res Prime, queso suizo, cebollas caramelizadas lechuga romana, pepinillos	
Agregue: tocino, huevo frito, aguacate, champiñones	65 c/u
CIABATTA DE CANGREJO CONCHA SUAVE	630
Aguacate, mayonesa de romesco, lechuga zanahorias en escabeche, tomates deshidratados	
BAGUETTE DE PESCADO PICANTE	630
Cabrilla, col, hinojo, cilantro, remoulade de jalapeño	
GYROS DE POLLO	540
Ajonjolí, tomillo, sumac, pepino, espinacas cebolla morada, yogurt con menta y harissa	

SOLO VEGETALES

NUESTROS CHEFS HAN CREADO UN MENÚ VEGANO SIN GLUTEN CON LOS MEJORES INGREDIENTES DE NUESTRA GRANJA Y RANCHOS LOCALES

PARA EMPEZAR

GAZPACHO DE TOMATE FRÍO	310
Aderezo de pepino, aceite de limón	
AGUACHILE DE JÍCAMA	410
Pepino, cebolla morada, aguacate, elote rábano, chile serrano, cilantro	
CRUDITE ORGÁNICO	445
Aguacate, vegetales orgánicos, hummus, pesto	

PLATO FUERTE

PAPAS BRAVAS	630
Puré de berenjena ahumada, setas silvestres col rizada estofada, salsa de pimiento rojo	
COLIFLOR A LA PLANCHA	620
Betabel, cebollas cambray asadas chutney de pistacho, miel de granada	
7 VEGETALES AL TAYÍN	610
Berenjena, calabacín, coliflor, pimientos, calabaza zanahorias, ejotes, cocinados lentamente en caldo de tomate	