

MAREAH!
SABOR DEL MAR

menü

PLATÓN
4X4
\$575



ALIMENTOS

ENTRADAS

Chalupas de res	\$65
Chalupas de camarón	\$75
Chalupas poblanas 6 pz (3 de mole y 3 de pipián con pollo)	\$80
Trilogía de mariscos Tostadas elaboradas con pulpo, camarón y ceviche, 3 piezas.	\$95
Ensalada Mareah Mix de lechugas frescas, acompañadas de croquetas de camarón, queso manchego, zanahoria y pepino	\$85
Empanada de camarón	\$60
Empanada de pulpo	\$60
Empanada de pescado	\$60
Empanada combinada	\$70
Quesadilla de camarón (1pz)	\$75
Quesadilla de rajas poblanas con elote	\$65

CEVICHE CH M G

Camarón	\$90	\$160	\$180
Mareah Ceviche estilo tropical, elaborado con nuestra fresca mezcla de frutos tropicales 200 g.			\$220
Pescado Pescado curtido en jugo de limón, sal de mar con pepino, jicama, cebolla morada, cilantro y aguacate (350g). Negro, rojo, serrano o al ajillo.			\$220

TOSTADAS

Tostada Mareah	\$90
Ceviche de pescado	\$90
Pulpo a la mexicana	\$90
Sinaloense	\$90

TACOS

Taco gobernador (1pz) Tortilla de harina rellena de salsa a la mexicana con chile poblano, camarones, costra de queso, cubierta de aderezo de chipotle y cebolla morada curtida.	\$60
Al pastor de camarón (3pzs)	\$85
Camarón c. costra de queso (1pz)	\$85
Sinaloense de camarón (1pz)	\$85
Costa mexicana (1pz) Tortilla de harina rellena	\$85
Arrachera	\$85

SOPAS

Caldo de camarón para pelar Tradicional caldo de camarón acompañado de papa y zanahoria, 500 ml.	\$125
Caldo de camarón pelado Tradicional caldo de camarón acompañado de papa y zanahoria, 500 ml.	\$145
Caldo de pescado	\$190
Cazuela de mariscos Caldo con jaiba, pescado, camarón, almeja, mejillón y pulpo 500 ml	\$220

COCTELES CH M G

Camarón	\$90	\$160	\$200
Campechano Camarón y ostión		\$180	\$200
Vuelve a la vida Camarón, pulpo y ostión	\$190		\$220

**MOLCAJETE
MAR TIERRA
\$380**



CAMARONES

Sabores: adobados, al ajillo, chile limón, al mojo de ajo con hojuelas de ajo, salsa macha, mango habanero, para pelar, diablo, chipotle, habanero, salsa árabe, salsa de pistache, fresa habanero, durazno habanero, a la mantequilla, maracuyá, tamarindo, jamaica

Orden 120g (Con ensalada y arroz)	\$ 220
Platón 500g (Dos sabores)	\$ 450
Platón 1kg (Tres sabores)	\$ 780
Sabor extra	\$ 75

Empanizados **\$ 220**

Deliciosos camarones empanizados acompañados de aderezo de la casa, 8 piezas.

Al coco **\$ 240**

Camarones empanizados al coco acompañados de un aderezo de mango y chipotle, 8 piezas.

Croquetas de camarón **\$ 260**

Elaboradas con queso crema y tocino, acompañados con un chutney agríndice, 7 piezas.

Platón 4x4 **\$ 575**

4 sabores a elegir – con ensalada y papás a la francesa

PESCADOS Y FILETES

Mojarra mediana 500g **\$ 190**

Mojarra 1 kilo **\$ 280**

Filete de pescado basa **\$ 180**

Elaborado al gusto: a la mantequilla, finas hierbas, empanizado o empapelado. Acompañado de ensalada y arroz, 150 g.

Sabores: Chile limón, mojo de ajo, ajillo, chipotle, a la talla, habanero, salsa de pistache y salsa árabe, salsa macha, frita y diablo

CARNES Y AVES

Arrachera **\$ 250**

Filete de arrachera acompañado de guacamole, papas fritas y frijoles refritos con totopos, 200 g.

Pechuga asada **\$ 160**

Pechuga asada en comal acompañada de guacamole, papas fritas, frijoles y totopos, 180 g.

POR TEMPORADA

Chile en nogada de camarón **\$ 300**

Chile en nogada tradicional **\$ 250** (Julio y agosto)

Pozole de camarón **\$ 190** (Septiembre)

AGUACHILE

Aguachile verde **\$ 220**

Camarones curtidos, con pepino, jicama y aguacate

Aguachile rojo **\$ 220**

Camarones curtidos con Limón y chile morita

Aguachile negro **\$ 220**

Camarones curtidos en salsas negras con jicama, pepino y aguacate

Aguachile tropical **\$ 220**

Tradicional aguachile con frutos de temporada

Aguachile mango habanero **\$ 220**

Camarones curtidos en Limón con mango, salsa habanera, jicama, pepino y aguacate

Aguachile maracuya **\$ 220**

OSTIONES



Rasurado **\$ 140**

Ostiones frescos en su concha preparados con salsas, cebolla y cilantro, 10 piezas).

Ostiones Mareah! **\$ 180**

Ostiones en su concha con cebolla morada, jitomate, limón, cilantro con camarón y aguacate, 10 Piezas.

Ostiones mignonette **\$ 160**

Ostiones curtidos en limón y pepino con un toque de habanero.

Ostiones Rockefeller **\$ 200**

MENÚ INFANTIL

Hamburguesa americana **\$ 90**

Mezcla de carne molida premium acompañada de papas la francesa o papa gajo, 150 g.

Hamburguesa de camarón **\$ 120**

Nuggets de pollo **\$ 80**

Deliciosos trocitos de pollo empanizados acompañados de papas a la francesa o papas gajo, 6 piezas.

Arroz con plátano **\$ 75**

Tradicional arroz blanco acompañado de plátano macho en láminas fritas 170 g.

Papas a la francesa **\$ 75**

ESPECIALIDADES DEL CHEF

Camarones Mareah! **\$ 220**

Camarones marinados en nuestra salsa tradicional de chipotle, 200 g.

Pasta Mareah! **\$ 220**

Spaguetti con salsa de tomate especial de la casa y frutos del mar, 200 g

Piña rellena de mariscos **\$ 240**

Rellena de camarón, pulpo, pescado, almeja, mejillón, acompañada de salsa mexicana y gratinado con queso.



BEBIDAS Y POSTRES

POSTRES

Flan napolitano	\$85
Cremoso postre a base huevo y vainilla cubierto de caramelo dorado.	
Duraznos flameados con rompopo	\$85
Tarta (Varios)	\$85
Pay de limón	\$85
Cheesecake de Zarzamora	\$85

CAFÉ

Americano	\$40
Cafe Refil	\$45
Espresso	\$45
Cappuccino	\$50
Chocolate caliente	\$50

BEBIDAS

Jugo (varios sabores)	\$40
Refresco vidrio	\$35
Refresco lata	\$40
Agua mineral (Peñafiel y topochico)	\$45
Agua de sabor (vaso 790 ml)	\$60
Jamaica, horchata, tamarindo, limón, naranja y guayaba, frutos rojos, piña colada, naranja/arándano, limón con pepino y hierbabuena, arándano con limón	
Jarra de agua de sabor (2L)	\$180

CERVEZAS

Indio	\$48
Tecate	\$48
XX lager	\$48
XX ambar	\$48
Corona	\$55
Victoria	\$55
Bohemia clara	\$60
Bohemia oscura	\$60
Heineken	\$58
Heineken 00	\$60
Ultra	\$60
Clamato para cerveza	\$35
Clamato natural	\$75
Tarro michelado	\$15
Camaronera	\$130
Promo jueves a \$80	

COCTELERÍA

Sangría	\$80
Conga	\$80
Carajillo	\$120
Medias de Seda	\$80
Piña Colada	\$85
Bloody Mary	\$85
Margarita (Limón, coco, mango o tamarindo)	\$90
Desarmador	\$80
Luces de la habana	\$99
Limonada Blue	\$90
Limonada Eléctrica	\$95
Tinto de verano	\$75
Mojito Limón- fresa- frutos rojos	\$90
Martini	\$95
Sangría Española	\$95
Pantera Rosa	\$85
Alfonso XIII	\$90
Negroni	\$120
Jarra de Clericot (2 litros)	\$240

CÓCTELES MAREAH!

Machupichu	\$110
Lagon Blue	\$110
Morning Blue	\$110
Cóctel Mareah!	\$90
Martini de chocolate (Baileys, licor de café, vodka y chocolate)	\$110



TEQUILA

Copa Botella



Blanco	\$60	\$860
Reposado	\$75	\$990
Añejo	\$124	\$1,400
Cristalino	\$140	\$1,600

Cazadores Reposado	\$65	\$690
Cuervo Tradicional 1lt	\$75	\$940
Hornitos Reposado 1lt	\$75	\$940
Don Julio Blanco	\$108	\$1,190
Don Julio Reposado	\$120	\$1,320
Don Julio 70	\$170	\$1,870

RON

Copa Botella

Bacardí Blanco	\$60	\$590
Matusalem Platino	\$65	\$640
Matusalem Clásico	\$75	\$740
Matusalem Gran R.	\$105	\$1,150
Zacapa 23	\$210	\$2,290
Zacapa Ámbar	\$120	\$1,420
Habana 3	\$75	\$640
Habana Añejo Esp.	\$85	\$760
Habana 7	\$95	\$990

VODKA

Copa Botella

Smirnoff	\$65	\$670
Stolichnaya	\$85	\$880
Absolut	\$78	\$790
Greegoose	\$95	\$1400

WhISKY

Copa Botella

Black & white	\$65	\$590
Etiqueta Roja	\$85	\$940
Etiqueta Negra	\$146	\$1,890
Chivas 12	\$135	\$1,490
Buchanans 12	\$135	\$1,740
Buchanans 18	\$285	\$3,490
Jack Daniels	\$115	\$1350
Jack Daniels Honey	\$112	\$1250

BRANDY

Copa Botella

Torres 5	\$75	\$750
Torres 10	\$85	\$890
Torres 15	\$147	\$1,720
Magno	\$75	\$790
Terry Centenario	\$85	\$870
Alma de Magno	\$105	\$1,210

gINEBRA

Copa Botella

Beefeater	\$120	\$1,420
Bombay	\$120	\$1,400
Tanqueray	\$120	\$1,380

licORES

Baileys	\$85
Sambuca Vaccari Negro	\$95
Licor 43	\$125
Chinchón Seco	\$75
Chinchón Dulce	\$75
Anís con Anís	\$89
Kahlúa Licor de Café	\$55
Midori Licor de Melón	\$99
Amaretto Disaronno	\$119
Malibú Licor de Coco	\$57
Fernet Branca	\$109
Campari	\$105

MEZCAL

Copa

400 Conejos espadín	\$120
Sorondo Tobala	\$90
Mezcal de la casa Jabalí	\$90

PROMOS

Margaritas

2X1

Sábados



Cantaritos

2X1

Viernes



MAREAH!

222 487 4776

Av. 3 Pte. #148

