



MAREÑO

Brasa & Mar

© 222 124 1447

marenorestaurant.com

[@marenorestaurant](https://www.instagram.com/marenorestaurant)

[f Mareño Puebla](https://www.facebook.com/Mareño-Puebla)

MAREÑO

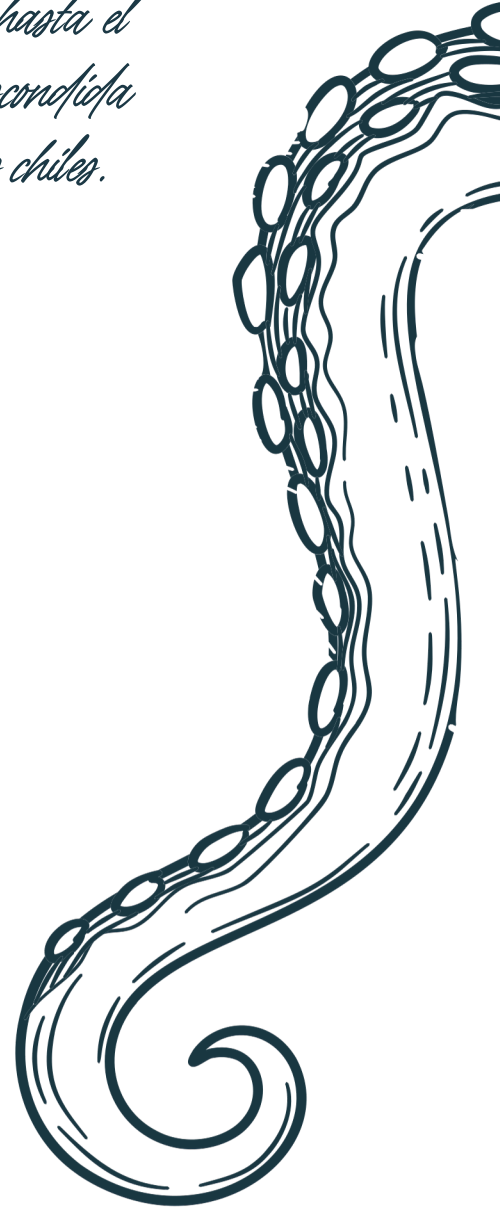
Brasa & Mar

Cuentan que un hombre del norte cabalgó hasta el mar buscando nuevos sabores, en una playa escondida conoció a mujer del mar, maestra del fuego y los chiles.

El hombre traía carne seca y mezcal; ella pescados y magia

No hablaban el mismo idioma, pero se entendieron con fuego y cuchillo.

De ese encuentro nació un sabor nuevo, libre, fuerte, profundamente mexicano, y lo llamaron Mareño.



ENTRADAS

LEÑO

- Mollejas leño** \$220
180 gr. Crujientes a la brasa con un toque ahumado, guacamole recién hecho y pico de gallo.
- Cazuela de Chicharrón Rib Eye ★** \$260
180 gr. Servidos con un toque especial de salsa verde.
- Picadaditas de pulpo encebollado y tuétano a la brasa ★** \$265
120 gr. Acompañado con salsa molcajeteadada en mesa.
- Guacamole con chicharrón de pork belly** \$210
150 gr. Servido en molcajete y acompañado de salsa mexicana pico de gallo.
- Carpaccio de res** \$290
180 gr. Ahumado en salsa negra de la casa.
- Cazuela de lengua** \$459
Lengua a las brasas con un toque ahumado acompañado de salsa verde y papas cambray frita
- Queso fundido a la brasa 250g**
Nuestra selección de quesos fundido en la brasa con:
- Chicharrón de Rib eye \$230
 - Chicharrón de pork belly \$210
 - Chistorra \$190
 - Natural \$165
- Betabel a las brasas ★** \$180
Betabel al carbón con una reducción de balsámico y piloncillo. Coronado con queso de cabra y un hilo de aceite de chile.
- Tuétano a las brasas** \$390
4 piezas. A las brasas con salsa borracha.
- ## MAR
- Ostiones Leño (nuestra versión de los rockefeller)** \$290
(ostiones al carbón ahumados con mantequilla de ajo rostizado, queso parmesano y hojas verdes) 6pzas
- Ostiones y almeja chocolate** \$470
en su concha con nuestras salsas de la casa 10pzas
- Ostiones frescos** \$265
en su concha con nuestras salsas de la casa. 6pzas
- Aguachile de camarón Mulata 150g ★** \$230
camarón fresco en nuestra salsa negra con chiles ahumados
- Tostadas de pulpo mulata (2pzas)** \$210
en salsa agridulce de maracuyá 150g
- Tostada de atún estilo baja (2pzas) ★** \$190
con salsa de maracuya 150g
- Ceviche estilo Cortés 180g** \$260
- Callo de hacha fresco estilo Mareño 250g** \$390
- Camarones roca con aderezo mareño 150g** \$210
- Almeja chocolate** \$280
en su concha con nuestras salsas de la casa 6 pzas

★ *Garantía Mareño*

ENSALADAS

MAREÑAS

- Ensalada Leño** \$168
Ensalada de nopal tatemado y queso fresco Nopal asado a la leña con tomates de temporada, cebolla morada encurtida, queso desmoronado y vinagreta de cilantro.
- Ensalada de camarón y Oro verde** \$198
Mix de lechugas, camarones a la plancha, aguacate asado, lechugas mixtas, rábanos y vinagreta de chile pasilla y limón.
- Ensalada César** \$180
Receta tradicional, preparada en su mesa.
- Ensalada del Bosque ★** \$168
Mezcla de lechuga y espinaca baby con manzana asada, zarzamora, toque de queso de cabra, coco tostado, cacahuete y balsámico de frutos rojos.

SOPAS

- Jugo de carne** \$180
de la casa con todo el sabor de la brasa 200ml
- Crema de Chicharrón 200ml** \$180
- Mole de olla de mariscos leño 400ml ★** \$320
- Sopa Campeño 200ml ★** \$160
Espinaca, elotes a la brasa, portobello y un toque de hierbas.
- Sopa Azteca 200ml** \$160

PASTAS

- Pasta de la Costa** \$310
350 gr. Spaghetti con camarones zarandeados al carbón con mantequilla de ajo y un toque de vino blanco.
- Pasta Mareño Ahumado ★** \$380
600 gr. Rigattoni en salsa pomodoro cremosa y parmesano con 200gr de Short Rib ahumado y tuétano a la brasa.
- Pasta Mar y Tierra de la casa** \$420
600 gr. Spaghetti en salsa cremosa de hoja santa y chile pasilla con pulpo zarandeado y arrachera a las brasas con toque de láminas de parmesano fresco.



MAREÑO

Brasa & Mar

A LAS BRASAS

Pollo adobado o natural \$290
300 gr. A la brasa con papa francesa.

Chamorro ★ \$390
700 gr. Estilo carnitas cocción lenta 6hrs en horno de brasa.

ANGUS

Picana 400gr ★ \$495

Cabreria 454gr \$785

Cowboy 600g ★ \$1,180

Tomahawk 1–1.2kg \$1,400

Arrachera Ranchera 400gr \$465

Rib eye 500gr ★ \$720

New York 500gr \$680

GUARNICIONES

Papas francesa \$125
200 gr. Con queso parmesano y aderezo de ajo rostizado.

Guacamole natural \$120
200 gr. Al estilo de la casa

Guacamole leño ★ \$170
200 gr. Con pico de gallo y chicharrón de puerco

Brócoli con puré \$110
180 gr. Con aguacate y aceite de cilantro recio

Portobellos rellenos ★ \$125
200 gr. Queso azul con ajo y con pesto de pepita.

Papa rústica \$99
180 gr. Acompañada de aderezo de miel y mostaza

Espinacas a la crema \$110
100 gr. Especialidad del chef

Esparragos trigeros \$160
180 gr. A las brasas.

★ *Garantía Mareño*

BRASA MAREÑO

Porterhouse XXL \$1,560
(1–1.2 kg)

Combinación de filete y NewYork en un solo corte. Grosor impresionante y cocción a las brasas que conserva jugosidad.

Tomahawk Mareño King \$2,890
(2–2.2 kg)

Corte monumental terminado con mantequilla de romero y limón quemado.

Short Rib Asado de tira \$1,050
(900–1,100 g)

Corte suave y jugoso asado a las brasas, presentado sobre su hueso original para una experiencia espectacular.

Costilla Bronto ★ \$3,480
(3 kg)

Pieza monumental cocinada a las brasas, terminada al carbón para un sabor intenso y auténtico.

* En la oferta de esta sección "Costilla Bronto" y "Short Rib Asado de tira" tienen una **preparación prolongada**, por lo tanto le sugerimos a nuestros comensales **considerar** que para ordenar estos cortes:

- a) **90 mins** de espera
- b) **Reserva anticipada**



TACOS TRADICIONALES MAREÑO

Taco Leño ★ \$180

150 gr. Pork belly glaseado con cebollas y aguacate

Tacos de camarón al pastor \$190

150 gr. Con piña al carbón

Tacos Torito ★ \$180

140 gr. Chorizo norteño, arrachera, chicharrón pork belly

Tacos de Camarón Zarandeado \$190

140 gr. A las brasas con cebolla en curtido de la casa.

Taco Mareño de chile chilaca \$190

180 gr. Relleno pulpo y chicharrón de pork belly con queso.

Taco Gaonera \$210

150 gr. Guacamole, salsa de chile manzano, costra de queso, cilantro y cebolla.

Taco Gobernador \$190

130 gr. Zarandeado con camarón y queso gouda.

Taco de pescado estilo baja \$190

140 gr. Tiras de filete de pescado sierra en tempura con curtido de cebolla morada y chile manzano, aderezo de chiles y aguacate.

Taco de lengua \$220

100gr. de Lengua de res cocida a las brasas con una porción de guacamole.

Tacos de Picaña \$210

100 gr. Láminas de picaña a las brasas con el sabor de la casa acompañado con piña asada y cebolla curtida

FAMILIA MAREÑO

PESCAS ENTERAS (Kg) ★

Pescas de la casa acompañadas de arroz, ensalada mareño y tostones de la casa.

Huauchinango | Róbalo

Preparaciones de especialidad

- Zarandeado
 - Corte Mariposa con la receta adobada del chef. \$1.35 (g) | \$1.20 (g)
- Leño
 - Cocido en hoja de plátano con jitomate, cebollas, hierbas leño y chile güero. \$1.35 (g) | \$1.20 (g)
- A la sal
 - Pescado entero horneado en costra de sal con hojasanta y epazote. \$1.55 (g) | \$1.35 (g)

Salmón Mareño

Lonja 900g ★ \$1,150

- Zarandeado

Individual 220g \$390

- Zarandeado
- Alcaparrado
- A la parrilla

Camarones Mecos ★ \$320

320 gr. A la leña acompañados de arroz blanco y ensalada mareño.


Pulpo en Salsa Mulata ★ \$420

300 gr. Al carbón con papas.

★ *Garantía Mareño*



MAREÑO
Brasa & Mar



DESPUÉS DEL FUEGO

Esquites Diablos

con chicharrón y tuétano.

\$250

Platón Leño

Picaditas de carnitas de chamorro, tlacoyos con camarón a la brasa y guacamole con chicharrón de pulpo.

\$410

Tabla Mareño

Nuestra selección de quesos: azul, queso gouda, parmesano, cabra con arándanos y pepita acompañado de nuestra compota de frutos rojos y chile morita, mantequilla con sal colima y pan melva.

\$450

Torre Mariseña

490 gr. Disfruta Mareño desde otro nivel, esta es la selección del pacífico para ti: Atún estilo baja nuestra salsa de maracuyá y macha, pulpo mulatas, camarones en aguachile mulata, camarones zarandeados y ostiones gratinados con laminas de aguacate y pepino y nuestra deliciosa salsa negra tatemada de la casa.

\$785

Botana Mareña del Pacífico ★

Para compartir (2-4 personas)

Camarones cicaracha en salsa de la casa • Tacos de marlin • Tostadas de atún frescos • Chicarrón de pulpo al chile morita y Ceviche verde estilo Sinaloa. 700gr. Con totopos de maíz, salsas y limones,

\$990

MENÚ KIDS

Tacos Arrachera

\$219

Arrachera con papa francesa

\$219

Dedos de Pescado

\$219

Pescado Empanizado y Spagueti

\$219

Todas las opciones del "Menú Kids" van acompañadas de naranjada o limonada y helado.



MIXOLOGÍA



Red Blaster \$180

Etiqueta Roja, st Germain, jugos de arándano, frutos rojos, jarabe natural, jugo de limón 230 ml.

Pasión Frutal \$172

Torres 10 , Plum Dew , jugo de arándano, concentrado de lichi jarabe y limón 230 ml

Agave Tropical \$172

Sotol, Bacardi mango, nectar de mango, concentrado de maracuyá, jarabe natural, jugo de limón, hierba buena 230 ml

Crazy Cherry \$180

Plum Dew (licor de ciruela japones) un toque de sake y extracto de mango con durazno.

Posión 43 \$180

Licor43, licor strega, jugo de piña, guayaba natural, jugo de limón 210 ml

Verde Norteño \$206

Bacaron, licor de maíz, jugo de toronja, fresa, jarabe natural, jugo de limón 200 ml.

Puerto Plata \$235

Rugal 1888, licor de casís, controy, jugo de arándano, jarabe limón 230 ml.

Piña Agavera \$173

Mezcal, licor Ancho Reyes, jugo de piña, jugo de arándano, jarabe natural, jugo de limón 205 ml

Chepe Cowboy \$160

Etiqueta roja, tío Pepe, jugo de piña, miel, jugo de limón 210 ml.

Bahía Desierta \$180

Ginebra, licor de flor de sauco (St. Germain) , guanabana natural ,un toque de leche y lichi en almibar molido.

Azul Mareño \$186

Hypnotic, Curacao azul, jugo de piña, jarabe natural, jugo de limón, jengibre 200 ml.

Cuerno Rojo \$204

Sotol, Controy, sandía, jamaica, jugo de limón, jarabe natural 220 ml.

Macaco Bull \$235

Tequila cazadores, licor Ancho reyes, jugos cítricos como naranja y toronja jarabe natural, limón y top de cerveza obscura

Mareño 12 \$276

Macallan 12, aranja amasera, Miel de agave y top de agua quina 230 ml.



COCTELERÍA

CLÁSICA

Aperol Spritz 520 ml	\$190
Bramble 260 ml	\$165
Carajillo 420 ml	\$190
Clamato 340 ml	\$90
Cosmopolitan 240ml	\$145
Daiquiri 240 ml	\$130
Long Island 240ml	\$180
Manhattan 240 ml	\$160
Margarita 240 ml	\$145
Martini dulce 240ml	\$145
Martini seco 240ml	\$143
Mojito 380 ml	\$145
Mula de Moscú 380 ml	\$140
Negroni 135 ml	\$190
Old Fashioned 135 ml	\$170
Piña Colada 280 ml	\$145
Sangría 520 ml	\$160
St. Germain Spritz 520 ml	\$220
Whisky Sour 240 ml	\$167

**Se prohíbe la venta de bebidas
alcohólicas a menores de 18 años.*

COCTELERÍA ESPECIAL

Martini Mazapán-240ml	\$190
Martini Nespresso-240ml	\$180
Mojito Hpnotic-380ml	\$190
Mojito Jagger-380ml	\$170

MEZCALINAS

Piña-Maracuyá 240 ml.	\$175
Higo-Frutos rojos 240 ml.	\$175
Pepino-Tajín 240 ml.	\$175
Mango-Durazno 240 ml.	\$175

MOCKTAILS

Piña-Maracuyá 330 ml.	\$125
Higo-Frutos rojos 330 ml.	\$125
Té verde-Manzana 330 ml.	\$125
Mango-Durazno 330 ml.	\$125
Blue Berry-Lichi 330 ml.	\$125





VINO TINTO

MÉXICO

	Copa (150 ml)	Botella
<i>Santo Tomás Barbera, Valle de Santo Tomás, Baja California</i>		\$780
<i>Santo Tomás Merlot, Ensenada, México.</i>		\$890
L.A. Cetto Nebbiolo, Valle de Gpe, México.		\$780
Barrica de Fuego, Jóven, San Miguel de Allende, Guanajuato	\$240	\$1,050
Barrica de Fuego, Malbec, San Miguel de Allende, Guanajuato	\$260	\$1,200
3V, Casa Madero, Parras, México.	\$210	\$1,100
<i>La Santísima Trinidad, Crianza, Dolores Hidalgo, Guanajuato</i>		\$1,475
Maria Tinto, Valle de Guadalupe, México.		\$1,640
Gran Ricardo, Monte Xanic, V de Gpe, México.		\$3,800

ESPAÑA

	Copa (150 ml)	Botella
Pagos de Quintana Roble, Ribera del Duero DO, España.		\$890
Legaris Roble, Ribera del Duero DO, España.	\$190	\$1,050
Cosme Palacio, Glorioso Crianza, Rioja DOCa, España. 🌱	\$210	\$950
Celeste Crianza, Ribera del Duero DO, España.		\$1,250
Nuestro 15 Meses, Ribera del Duero DO, España.		\$1,520
Matarromera Crianza, Ribera del Duero DO, España.		\$2,200
Matarromera, Reserva, Ribera del Duero DO, España.		\$3,800

ARGENTINA

	Botella
Finca Flichman Misterio Malbec, Mendoza, Argentina. 🌱	\$830
Séptima Obra, Malbec, Agrelo, Mendoza	\$1,120

CLERICOT

	Jarra
Elaborado con vino de la casa	\$520

*Precio diferido con vino al gusto





VINO BLANCO

Rimat Albariño, Rias Baixas Do. España 

Round Hill, Chardonnay, California, EUA.

Santo Tomás Colombar, Ensenada, México.

Madero 2V, Chardonnay, Chenin Blanc, V. De Parras.

Barrica de Fuego Roble Sauvignon Blanc, Guanajuato, México

Copa (150 ml)	Botella
\$260	\$1,050
\$220	\$875
	\$735
\$185	\$750
	\$1,125

VINO ROSADO

Round Hill Zinfandel, California, EUA.

12 Lunas Syrah, Somontano, España.

	Botella
\$170	\$760
	\$780

VINO ESPUMOSO

Gran Passione, Semi Sec, Veneto Italia

Cava DO. Anna de Codorniu Blanc de Blancs 

Copa (150 ml)	Botella
\$120	\$580
\$290	\$1,225

CHAMPAGNE

Möet & Chandon Brut

Möet & Chandon Brut Rosé

Möet & Chandon Néctar Imperial

Botella
\$2,850
\$4,675
\$3,360

VINO TINTO 375ml

MÉXICO

L.A Cetto Cab-Sauv

María Tinto

Botella (375 ml)
\$360
\$800

ESPAÑOL

Matarramera Crianza, Rivera del Duero DO.

Cune Crianza, Rioja DOCa.

\$1,050
\$600

