

M A R E S I A S[®]

ENTRADAS / STARTERS

Guacamole **V** \$230

Pan al Horno de Leña / **V** \$170
Wood-fired Oven Bread

Anchoas, perejil, chimichurri y limón amarillo /
Anchovies, parsley, chimichurri & lemon

Crudité / *Crudite* **V** \$240

Aderezo de piña, pepino y nuez de la India /
Pineapple, cucumber & cashews

Fritura de Mariscos /
Fried Seafood \$380

Pescado, camarón, calamar, limón y salsa tártara /
Fish, shrimp, squid, lime & tartar sauce

ENSALADAS / SALADS

Ensalada de Tomates / *Tomato Salad* **V** \$340

Mix de tomates, burrata, alcaparrón y pimientos
rostizados / *Tomatoes mix, burrata cheese, capers
& roasted peppers*

Ensalada Maresias / *Maresias Salad* **V** \$275

Chayote, manzana, espinaca, naranja agria y ajonjolí /
Chayote, apple, spinach, sour orange & sesame

Ensalada De La Casa / *House Salad* **V** \$290

Lechuga francesa, mizuna, toronja, naranja, arúgula
baby y aderezo de hinojo / *French lettuce, mizuna,
grapefruit, orange, baby arrugula, & fennel dressing*

Agregar / Add

Camarones a la parrilla /
Grilled shrimps
\$180

Atún sellado /
Seared tuna
\$180

CEVICHES & TIRADITOS

Ceviche de Maracuyá / \$365

Passion Fruit Ceviche

Camote, cebolla morada, albahaca, jícama y pepino blanco
Sweet potato, red onion, basil, jicama & white cucumber

Ceviche Nomade / \$365

Nomade Ceviche

Orégano, lima, zanahoria, aguacate y cebolla /
Oregano, lime, carrot, avocado & onion

Ceviche de Betabel / *Beet Ceviche* **V** \$290

Betabel amarillo, betabel, leche de tigre vegana y cilantro
/ *Yellow beets, candy beets, vegan tiger milk &
coriander*

Aguachile Verde / \$365

Green Aguachile

Camarón, pepino, cebolla morada, jalapeños y aguacate
Shrimp, cucumber, red onion, mint & avocado

Tiradito de Atún / *Tuna Tiradito* \$380

Salsa de tamarindo, pure de aguacate, sal ahumada
e hinojo / *Tamarind sauce, avocado puree, smoked salt & dill*

Tartar de Salmón / *Salmon Tartare* \$380

Mango, salsa de soya, limón y crujiente de arroz
Mango, soya sauce, lime & crispy rice

PIZZETAS

Pizzeta con trufa \$800

Panza de cerdo, burrata, kale y tomate
Pork belly, burrata, kale & tomato

Pizzeta Vegetariana **V** \$700

Tofu, burrata, trufa, kale, tomate y espárragos
Tofu, burrata, truffle, kale, tomato & asparagus

Pizzeta de Langosta \$900

Queso camembert, trufa, kale y tomate
Camembert cheese, truffle, kale & tomato

TACOS

Pescado / *Fish* \$295

Adobo de guajillo, hoja santa y alioli de limón
y salsa verde / *Guajillo adobo, hoja santa, lime alioli
& green salsa*

Camarón / *Shrimp* \$295

Camarones fritos, mayonesa de chipotle, aguacate y
albahaca / *Battered shrimp, chipotle mayonnaise,
avocado & basil*

Rib eye / *Rib eye* \$295

Rib eye, aguacate, rábano, limón, cilantro y cebolla /
Rib eye, avocado, radish, lemon, coriander & onion

PASTAS

Tagliatelle \$360

Salsa de tomate y albahaca, albondigas de black angus
y queso burrata / *Tomato & basil sauce, black angus
meatballs & burrata cheese*

Ravioles **V** \$360

Rellenos de queso ricotta, espinacas y salvia /
Filled with ricotta cheese, spinach & sage

V Vegano / *Vegan*

V Vegetariano / *Vegetarian*

M A R E S I A S[®]

SANDWICHES

Hamburguesa Be / *Be Burger* \$375

Tomate, queso amarillo, tocino, cebolla caramelizada y pepinillo / *Lettuce, tomato, american cheese, bacon & caramelized onion & pickle cucumber*

Hamburguesa Vegetariana / *Vegetarian Burger* V \$340

Pimientos, hongo portobello, queso camembert empanizado, cebolla y aguacate / *Bell peppers, portobello mushroom, fry camembert cheese & avocado.*

Hamburguesa de pollo / *Chicken burger* \$360

Queso amarillo, ensalada de col y pepinillos / *American cheese, coleslaw salad & pickled cucumber*

Sanwich de Langosta / *Lobster roll* \$750

Mayonesa, cebollín, limón y mantequilla / *Mayonnaise, chives, lime & butter*

TODOS LOS SANDWICHES ESTAN ACOMPAÑADAS DE PAPAS GAJO CON ACEITE DE TRUFA / ALL THE SANDWICHES COMES WITH POTATOES WEDGES WITH TRUFFLE OIL

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Aguacate a la Parilla / *Grilled Avocado* V \$140

Aceite de tomillo y limón / *Thyme oil & lemon*

Camote Asado / *Roasted Sweet Potato* V \$140

Miel, chile y requesón / *Honey, chili & cottage cheese*

Pure de Papa Rústico / *Rustic mash potato* V \$140

Poro frito y aceite de trufa / *Fried leeks & truffle oil*

Coles de Brusselas Rostizadas / *Roasted Brussel Sprouts* V \$140

Pure de aguacate y jugo de limón / *Avocado puree & lime juice*

Hongos Rostizados / *Roasted Mushrooms* V \$140

Verduras de Temporada al Horno / *Seasonal Roasted Vegetables* V \$140

PARILLA / GRILL

Salmón a la parrilla / *Grilled Salmon* \$460

Con verduras al grill, vinagreta de alcaparras y mantequilla avellanada / *Capers & brown butter vinaigrette*

Langosta Entera / *Whole Lobster* \$2.25 gr

Mix de cítricos con perejil, espinacas y verduras de temporada / *Citric mix with parsley, spinach & roasted seasonal veggies*

Pescado Entero / *Whole Fish* \$1.50 gr

Aceite de hierbas frescas / *Fresh herb dressing*
Mantequilla de cítricos / *Citric butter*
Adobo de Tikin Xic / *Tikin Xic adobo*

Cowboy 1kg or 500g \$2.0 gr

Sal ahumada / *Smoked salt*

Camarones a la Parilla / *Grilled Shrimp* \$2.0 gr

Adobo de achiote / *Achiote adobo*
Mantequilla de cítricos / *Citric butter*

POSTRES / DESSERTS

Pastel de Dulce de Leche / *Dulce de Leche Cake* V \$280

Helado de vainilla y nuez pecana / *Vanilla ice cream & pecan nuts*

Chocolate V \$280

Pate a choux de cacao, helado de chocolate y almendras / *Cocoa pate a choux, chocolate ice cream & almonds*

Coco / *Coconut* V \$280

Helado de maracuyá, mango y crujiente de cardamomo / *Passion fruit ice cream, mango & crispy cardamom*

Tarta de Nuez Pecanada / *Pecan pie* V \$295

Helado de Vainilla / *Vanilla ice cream*

Plato de Fruta de Temporada / *Seasonal Fruit Plate* V \$200

Helados del Día / *Ice Cream of the Day* V \$200

V Vegano / *Vegan* V Vegetariano / *Vegetarian*

*Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todo Alimento y Bebida. / *The dishes prepared with egg, meat, raw or lightly cooked, must be ordered at your own risk. Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. A 15% service fee will the charge to all Food and Beverage

BEBIDAS / DRINKS

BEBIDAS SIN ALCOHOL / SOFT DRINKS

Agua San Pellegrino \$120
San Pellegrino (sparkling water)

Agua B'ui 437 ml \$90
Natural o mineral (sparkling & still)

Agua B'ui 946 ml \$190
Natural o mineral (sparkling & still)

Agua Virgen \$190
Natural o mineral (sparkling & still)

Refresco Artesanal /
Velvet Craft Soda 275 ml \$100

Limonada, naranjada y limonada
con menta / *Lemonade, orangeade
& lemonade with mint* \$100

Té Frío / *Cold Tea* \$100

Café Frío / *Cold Brew Coffee* \$100

Agua de Coco / *Coconut wáter* \$150

Jugos Naturales / *Natural Juices* \$100
· Naranja ó toronja / *Orange or grapefruit*

Agua de Fruta Natural /
Fresh Juice \$100
· Fruta de la Estación / *Seasonal Fruit*

BEBIDAS CALIENTES / HOT BEVERAGES

Café Americano / *Black Coffee* \$100

Café Expreso / *Espresso* \$100

Cappuccino \$120

Frappuccino \$150

Matcha Latte \$180

Chai Latte \$160

Té Natural / *Natural Tea* \$100

Golden Milk \$180
Cúrcuma, jengibre, miel, leche de coco y pimienta negra
Turmeric, ginger, honey, coconut milk & black pepper

Cacao of the Gods \$180
Cacao, leche de coco, canela, pimienta negra,
chiles molidos, orégano y miel de agave
*Cocoa, coconut milk, cinnamon, black pepper, chilli powder,
oregano & agave honey*

CERVEZAS / BEER

Corona, Victoria \$100
Negra Modelo y Modelo Especial \$120

CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEER

Tiny Bastard – *Pale Ale* \$200

Fat Mariachi – *Mexican Lager* \$200

Dead Pony – *American Ambel Ale* \$200

SMOOTHIES

Beach Greens \$260
Pepino, chaya, kale, piña, agua de coco, espirulina y
miel / *Cucumber, chaya, kale, pineapple, coconut water,
spirulina & honey*

Be Green \$260
Pepino, apio, plátano, hoja santa, menta, crema de
cacahuete, leche de almendra, dátíl, vainilla, canela y
maca / *Cucumber, celery, banana, hoja santa, coconut
cream, almond milk, date, vanilla, maca & cinnamon*

Be Alkaline \$180
Pepino, apio, limón, perejil y agua de coco /
Cucumber, celery, lime, parsley & coconut water

Cenote Diving \$180
Pepino, maracuyá, plátano, leche de coco, cilantro,
menta, albahaca y miel / *Cucumber, passion fruit,
banana, coconut milk, coriander, mint & basil*

Clásico \$200
Fresa, plátano, mora azul, crema de cacahuete, leche
de coco y miel de agave / *Strawberries, banana, blue
berries, peanut cream, coconut milk & agave honey*

Cacao Ceremony \$220
Cacao, crema de cacahuete, dátíl, plátano, canela,
leche de coco y sal / *Cocoa, peanut cream, date,
banana, cinnamon, coconut milk & salt*

ELIXIRES / ELIXIRS

Repair Shot \$110
Jengibre, cúrcuma, limón verde y miel de agave /
Ginger, turmeric, lime & agave honey

Twin Flames Shot \$100
Jengibre, limón verde y amarillo y vinagre de manzana
Ginger, lemon, yellow lime & apple vinegar

ELIXIRES / ELIXIRS	COCTELES / COCKTAILS de / from: 7 pm to 11 pm
<p>Good Belly \$120 Cúrcuma, jengibre, vinagre de manzana, limón, miel y agua / <i>Turmeric, ginger, apple vinegar, lime, honey & water</i></p> <p>Mayan Green \$90 Chaya, manzana verde y roja, espirulina, vinagre de manzana y agua mineral / <i>Chaya, green and red apple, spirulina, apple vinegar & soda</i></p> <p>Beach Front Property \$190 Sandía, hierbabuena, limón, sal del himalaya y agua mineral / <i>Watermelon, freshmint, lime, himalaya salt & soda</i></p> <p>Mayan Energy \$100 Cacao, canela, miel de agave y agua de coco / <i>Cocoa, cinnamon, agave honey & coconut water</i></p>	<p>Sr Romero \$300 Ginebra Tanqueray, pepino, jugo de limón, romero y un toque de jarabe natural Tanqueray / <i>Gin, cucumber, lime, rosemary & a touch of simple syrup</i></p> <p>Agua de Vida \$300 Grappa di Prosecco, Vermouth Bianco y mejorana / <i>Grappa di Prosecco, Vermouth Bianco & marjoram</i></p> <p>Picki`nii \$300 Vodka Stolichnaya y riubarbo con nuestra soda de lychee, mango y jengibre / <i>Stolichnaya Vodka, rubarb and our lychee, mango & ginger homemade soda</i></p> <p>J. Dean Cocktail \$300 Vodka Absolut Elyx, licor de ciruela, shrub de toronja y frambuesa y un toque de licor cynar de alcachofa / <i>Absolut Elyx Vodka, plum dew, grape fruit – raspberry shrub & a touch of cynar artichoke liquor</i></p>
SIGNATURE OJO DE TIGRE	WHISKY
<p>Kaax Na’ \$300 Mezcal Ojo de Tigre, jugo de limón verde, chaya y prosecco / <i>Ojo de Tigre Mezcal, green lemon juice, chaya & prosecco</i></p> <p>Chic Chac \$300 Mezcal Ojo de Tigre, jamaica, chile, limón y naranja / <i>Ojo de Tigre Mezcal, hibiscus, chili, lemon & orange</i></p>	<p>Bulleit Bourbon \$280 Glenfiddich 12 Años \$400 Jack Daniel’s \$280 J.W. Black Label \$290 J.W Blue Label \$1200 Macallan \$400 Maker’s Mark \$280</p>
COCTELES / COCKTAILS de / from: 7 am to 7 pm	VODKA
<p>Tronic \$300 Ginebra Tanqueray, enebro, cúrcuma y agua tónica / <i>Tanqueray Gin, juniper, turmeric & tonic water</i></p> <p>Verde Green \$300 Ginebra Beefeater 24, albahaca italiana, jarabe de limón y zacate limón, jugo de naranja agria y un toque de habanero / <i>Beefeater 24 Gin, lemon grass – lime syrup, italian basil, sour orange & a touch habanero chili</i></p> <p>Passion Mezcal \$300 Mezcal Ojo de Tigre, maracuyá, jugo de naranja y un toque de jarabe con romero y limón / <i>Ojo de Tigre Mezcal, passion fruit, orange juice & touch of syrup with lime & rosemary</i></p> <p>Al Chile \$300 Tequila Herradura Plata, albahaca morada, chile jalapeño y un toque de jarabe y limón con Triple sec / <i>Herradura Plata Tequila, black opal, jalapeño chilli & a touch of simple syrup lime & Triple sec</i></p> <p>Marindus \$300 Mezcal Amores Joven, licor de hierbas y especias, tamarindo, epazote y cítricos / <i>Amores Joven Mezcal, herbs & spices liquor, tamarind, epazote & citrics</i></p>	<p>RON / RUM</p> <p>Bacardi Blanco \$250 Flor de Caña 5 Años \$300 Havana 7 Años \$300 Valdeflores \$350 Zacapa 23 Años \$360 Plantation Dark Rum \$320</p>
	COGNAC
	<p>Hennessy VSOP \$390</p>

*Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal. Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todo Alimento y Bebida. / *The dishes prepared with egg, meat, raw or lightly cooked, must be ordered at your own risk. Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. A 15% service fee will be charged to all Food and Beverage