

LaMari

La mar y...

Tostadas

ATÚN

(50 grs) con mayonesa de chiles, poro frito, aguacate y soya

CALLO

(50 grs) sobre chicharrón crujiente con mayonesa, apio, aguacate, papa y salsa de chile de árbol

CAMARÓN

(50 grs) con guacamole, salsa macha y poro frito

SIERRA

(40 grs) picadita con pepino, cebolla, jitomate, cilantro, chile cuaresmeño y lajas de aguacate

VEGETALES

con nopales frescos, pesto de albahaca y queso panela

Fuente de mariscos

ABULÓN

(3 pzs) con aguachile de carambolo

ALMEJAS CHOCOLATA

(6 pzs) con aceite de oliva y limón.

OSTIONES

de Baja California (6 pzs)

CAMARONES

(6 pzs) con crema de horseradish y fermentado de habanero

Comal

GORDITAS

Marlín ahumado
Chicharrón prensado

TLACOYOS

Papa con cochi
Frijol con chicharrón

SOPE

Pescado al pastor
Pulpo y pork belly
Borrego con frijoles

Crudos

TIRADITO DE PESCADO

(120 grs) con ponzu, yuzu, jengibre y ajonjolí

CEVICHE VERDE

de callo (120 grs) con jitomate, pepino, aguacate

AGUACHILE NEGRO

de camarón (100 grs) con habanero tatemado
cebolla y pepino

TORRE DE MARISCOS

con camarón (80 grs), pulpo (80 grs),
pepino, aguacate y cebolla, con salsa coctelera

CARPACCIO DE PULPO

con aceite de oliva, limón y paprika

TÁRTARA DE CECINA

con salsas negras, jitomate y chile cuaresmeño

Entradas

PEZCADILLAS (3 pzs) de cazón guisado

CARNITAS DE ATÚN (150 grs) con guacamole y tortillas

CROQUETA DE JAIBA (80 grs) con mayonesa de habanero y aguacate

TACOS ENSENADA pescado tempura (60 grs) con col encurtida, salsa de aguacate y crema

TACO GOBERNADOR con camarón sofrito (60 grs) y queso derretido

TACOS MAR Y TIERRA con pulpo (30 grs), filete (50 grs), queso, cebolla y chile

TACOS DE JABALI (90grs) confitado con cebolla rostizada y crema ácida

BURRO DE CARNE ASADA (70 grs) con queso menonita y guacamole

PIZZA DE CHILORIO con salsa verde, queso y cebolla encurtida

LaMari

La mar y...

Sopas, Pastas y Arroces

CREMA DE JITOMATE con perlas de mozzarella y albahaca	FIDEO SECO DE FRIJOL con crema, queso, chicharrón y aguacate	ARROZ NEGRO con tinta de sepia y chipirones (90 grs)
CALDO DE CAMARÓN un clásico con camarón cristal (4pzs)	PASTA CON ALMEJAS (180 gr) con vino blanco, ajo, perejil y pimienta roja	ARROZ MEXICALI estilo chino con camarón (60 grs), pork belly (90 grs) y huevo (1 pz)

Ensaladas y Vegetales

ARÚGULA con higos, manzana, almendra garapiñada, queso de cabra y aderezo de balsámico
CÉSAR cogollos rostizados, aderezo César, queso parmesano y anchoas marinadas
BURRATA con jitomate heirloom, albahaca y ralladura de limón
COLIFLOR al grill con aderezo de alcaparras ✓
ALCACHOFA AL GRILL con vinagreta de la casa

Especiales LaMari

CHAMORRO (350 grs) en su jugo con guarniciones para taquear
BORREGO (120 grs) en su jugo, acompañado de quesadillas para taquear
***KAMPACHI** asado, acompañado de chips de camote
LANGOSTA PUERTO NUEVO (1 kilo) con tortillas de harina, arroz y frijoles

Pescados y Mar

HAMBURGUESA DE ATÚN
con arúgula, jitomate y aderezo especial

MOJARRITA FRITA
(600 grs) con ensalada mixta y alioli de habanero

***HUACHINANGO ZARANDEADO**
acompañado de arroz, guacamole y tortillas

ROBALO AL CARBÓN
(200 grs) con verduras al grill

PESCADO LAMARI
(200 grs) con salsa de chile ancho, naranja y piloncillo, acompañado de un chile ancho relleno de frijol

LANGOSTINOS AL GRILL
(5 pzs) con alioli y mojo de chiltepín

◆Calidad USDA High Choice

*Tiempo de preparación de 30 minutos

Carnes y Tierra

◆* **CABRERIA CON HUESO**
(400 gr) al grill, acompañado de elote amarillo y frijoles de la casa

◆* **COWBOY**
(400 gr) al grill, acompañado de elote amarillo y frijoles de la casa

◆ **FILETE NEGRO**
(200 grs) con salsa negra cremosa de hongos salteados

FLAUTAS DE SHORT RIB
(90 grs) con puré de papa, lechuga, crema y salsa martajada

COCHI
pork belly (200 grs) con salsa de guacachile y ensalada de tomatillo, pepita y habanero

***MEDIO POLLO**
rostizado con zanahorias, poro y pure de papa

