

LaMari

Entradas

***ideales para compartir**

CEVICHE VERDE de callo (120 grs) marinado con limón, pepino, aguacate y jitomate

AGUACHILE NEGRO de camarón (100 grs) con salsa de habanero tatemado, limón, cebolla y pepino

TÁRTARA DE CECINA con salsas negras, jitomate y chile cuaresmeño

BURRO DE CARNE ASADA (100 grs) con tortilla de harina, frijoles, queso y guacamole

TORRE DE MARISCOS con camarón (80 grs), pulpo (80 grs), pepino, aguacate y cebolla bañado con salsa coctelera

CARNITAS DE ATÚN (150 grs) con guacamole y tortillas para taquear

CROQUETA DE JAIBA (80 grs) sobre un espejo de mayonesa de habanero y aguacate

PIZZA DE CHILORIO recién hecha con salsa verde, queso y cebolla encurtida

CARPACCIO DE BETABEL con queso de cabra, pepita garapiñada y aderezo de ajo negro

Barra de Maíz

***con tortillas y masa recién hechas**

TACOS ENSENADA (2 pzas) con pescado tempura, col encurtida, salsa de aguacate y crema

TACO GOBERNADOR en tortilla de harina con camarón sofrito (60 grs) y queso derretido

TACOS DE JABALI (2 pzas) confitado con cebolla rostizada y crema ácida

TACOS DE GAONERA (3 pzas) con quesito derretido y guarnición de cebolla y cilantro

VOLCÁN DE CAMARÓN CON QUESO con mayonesa de chipotle

VOLCÁN DE FILETE CON QUESO con frijoles refritos

GORDITA DE MARLIN AHUMADO con cebolla y cilantro

GORDITA DE CHICHARRÓN PENSADO con queso, crema y lechuga

TLACOYO DE FRIJOL con crema, queso y ensalada de nopales

SOPEITOS DE PESCADO AL PASTOR (4 pzas)

SOPE DE PULPO Y CHICHARRÓN CARNUDO sobre base de frijoles refritos

QUESABIRRIA (3 pzas) carne enchilada, queso, xnipec y tortillas tatemadas

Tostadas y Mariscos

TOSTADA DE ATÚN TOREADO

(50 grs) cubos de atún con salsa de chiles toreados y mayonesa de chipotle

TOSTADA DE PULPO ENAMORADO

(50 grs) con mayonesa, jitomate, cuaresmeño y aguacate

TOSTADA DE SIERRA

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

TOSTADA DE VEGETALES

con nopales frescos, pesto de albahaca y queso panela

ABULÓN

(4 pzas) con aguachile de carambolo

CALLOS RASURADOS

(120 grs) con cebolla, limón, cilantro y chiltepín

ALMEJAS CHOCOLATA

(6 pzas) con aceite de oliva y limón.

OSTIONES

de Baja California (6 pzas)

CAMARONES

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

Sopas, Pastas y Arroces

CREMA DE FRIJOL con tiritas de tortilla y chile guajillo
CREMA DE JITOMATE con perlas de mozzarella, albahaca y pan de hogaza
CALDO DE CAMARÓN el clásico picosito con camarón cristal (4pzs)
FIDEO SECO DE CHIPOTLE con chipotle frito, queso y aguacate
ARROZ MEXICALI estilo chino con camarón (60 grs), pork belly (90 grs)
y un huevo estrellado

Ensaladas y Vegetales

VERDE con espinaca, arúgula, hinojo, parmesano y aderezo de limón
ARÚGULA con higos, manzana, almendra garapiñada, queso de cabra y aderezo de ajo negro
CÉSAR con cogollos rostizados, aderezo César, queso parmesano y anchoas marinadas
BURRATA con jitomates de colores, ajo, cacahuates y salsa macha
ALCACHOFA AL GRILL con vinagreta de la casa

Carnes y Tierra

FLAUTAS DE SHORT RIB (3 pzs)
con puré de papa, lechuga, crema
y salsa martajada
OREJA DE ELEFANTE (200 grs)
con salsa verde y queso gratinado
LAJAS DE FILETE ARIERO (200 grs)
con salsas negras, chiles cuaresmeños, cebolla y cilantro,
acompañado de papas a la francesa
*COWBOY (600 gr)
al grill, acompañado de elote amarillo
y frijoles de la casa
TUÉTANOS AL GRILL (3 pzs)
acompañados de gorditas de frijol
CHAMORRO (350 grs)
de lenta cocción servido en su jugo
con guarniciones para taquear
MEDIO POLLO
a la parrilla con verduras al grill,
pure de papa y aceite de trufa

Pescados y Mar

HAMBURGUESA DE ATÚN
con arúgula, jitomate y aderezo especial
CAMARONES TATEMADOS
(5 pzs) al mojo de chiltepín con alioli
MOJARRITA FRITA
(600 grs) con ensalada mixta y
alioli de habanero
ROBALO AL CARBÓN
(200 grs) con verduras al grill
PESCADO OTOÑO
(200 grs) con emulsión de limón amarillo y
camote rostizado
*HUACHINANGO DIVORCIADO
EN TALLAS NEGRAS
(1 kg) acompañado de arroz, guacamole, frijoles
y tortillas para taquear

*Tiempo de preparación 30 minutos



Postres

SORBETE DE TEMPORADA con fruta fresca

CRUMBLE DE DURAZNO con helado de especias

CHEESECAKE DE GUAYABA

PANQUÉ DE ELOTE CON CAMELO y helado de plátano

TARTA DE NARANJA con helado de chocolate

BROWNIE DE CHOCOLATE ABUELITA con helado de chocolate hecho en casa

PALANQUETA DE ALMENDRA con mousse de chocolate vegano

ECLAIRS DE DULCE DE LECHE + Remy Martín XO (30 ml)

