

LA MAREA

NUESTRO MENU



PA' PICAR

Cebolla, pepino, limón y chiltepín.

CALLO DE HACHA*

Callo de hacha sonorense fresco (300gr), con la pureza y sabor del Mar de Cortés.



\$990

\$310



CAMARONES

Camarones cocidos (250gr), cuidadosamente preparados para resaltar su sabor natural.

CAMARONES Y PULPO

Camarones cocidos (200gr) y pulpo (100gr), fresca en cada bocado.

\$950



\$460

MIXTO*

Callo de hacha (200gr), camarones cocidos (200gr) & pulpo (200gr), ideal para los amantes del mariscos.

MENÚ

Niños



NUGGETS

\$80

PAPAS

\$45

**CAMARONES
EMPANIZADOS
CON PAPAS**

\$250



LO FRESCO

Del mar, a tu mesa

AGUACHILES

\$290



SINALOENSE*

De camarón **cocido, crudo o mixto** (300gr), auténtico aguachile sinaloense de chiltepín.

\$290



SALSEADO MIXTO*

Camarón **cocido, crudo o mixto** (150gr) & pulpo (150gr). ¡No te lo puedes perder!

\$690

AG. LA MAREA*

Callo de hacha (100gr), camarón **cocido, crudo o mixto** (200gr), tilapia (50gr) & pulpo (100gr).

TOSTADAS

TOST. CEVICHE DE CAMARÓN*

Camarón curtido o camarón cocido, pepino, cebolla.

\$80

TOSTADA SECA

Zanahoria, pepino, cebolla morada, salseado de salsas negras y camarón seco.

\$80

TOST. CEVICHE DE PESCADO*

Tilapia curtida, pepino, cebolla.

\$70

TOST. ESTILO SIERRA*

Sierra curtida, zanahoria, pepino, cebolla.

\$70

TOST. LA MAREA*

Camarón curtido y cocido, pulpo, pepino y cebolla, bañada en salsa de aguachile.

\$160

TOST. DE JAIBA

Mayonesa, jaiba, camarón
cusido. Curtido, pulpo pepino
y cebolla.

\$195

TOST. DE ATÚN

Tostadas atún pepino,
mango, cebolla

\$160

TORRES

T. LA GROSERA*

Camarón cocido, crudo o mixto
(150gr) & pulpo (150gr).
¡No te lo puedes perder!

\$590

\$230



COCTEL DE CAMARÓN*

Camarón cocido o camarón
curtido a escoger, pepino,
cebolla morada.

COCTELES

\$280

COCTEL ESPECIAL*

Camarón cocido, camarón
curtido & pulpo, pepino,
cebolla morada.

*El consumo de mariscos crudos queda
bajo responsabilidad del comensal.



COCINA

Caliente

ZARANDEADOS

\$450



CAMARONES

Camarones jumbo (300gr)

\$300



SALMÓN

Salmón (300gr)

\$450



PULPO

Pulpo (300gr)

TACOS

\$60



**TACO DE CAMARÓN
EMPANIZADO**

Camarones empanizados,
chipotle spicy, zanahoria,
tortilla de maíz.

\$80



**TACO ENCHILADO
DE CAMARÓN**

Camarón, queso gratinado,
salsa de chipotle, tortilla de
maíz.

\$55



**TACO DE PESCADO
EMPANIZADO**

Tilapia empanizados,
chipotle spicy, zanahoria,
tortilla de maíz.

\$140



SUPERTACO

Costra de queso, camarón,
pulpo, aguacate, chipotle
spicy, tortilla de harina.

TACO ENCHILADO DE PULPO

\$100

Pulpo, queso gratinado,
salsa de chipotle, tortilla
de maíz.



MAR Y TIERRA

Rib eye (200gr) y
camarones zarandeados
(150gr), tortillas, chipotle
spicy.

\$390

CALDOS

\$230

CALDO MAREA MAZALTECA

Camarón, pepino, cebolla,
consomé caliente.

\$280

CALDO MAREA MAZALTECA ESPECIAL

Camarón, pulpo, pepino,
cebolla, consomé caliente

\$35

CONSOME DE CAMARÓN



SUSHI

NATURALES

NATURALES

NATURALES

GUAMUCHILITO

Cangrejo, queso philadelphia, pepino y aguacate por dentro. Camarón y pulpo por fuera, topping de tampico, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí.

\$195



EMPERADOR*

Por dentro Camarón, queso philadelphia, pepino y aguacate. Por fuera Salmón. Topping de tampico y salsa anguila.

\$180



MAREA ROLL*

Camarón, queso Philadelphia, aguacate y pepino por dentro. Forrado de salmón, topping de spicy de camarón, queso gratinado y salsa de anguila.

\$195



GREÑUDO

Camaron empanizado, queso philadelphia, pepino y aguacate por dentro. Spicy Kanikama por fuera. rogarashi y salsa de anguila

\$210



EMPANIZADOS

EMPANIZADOS

EMPANIZADOS

TORITO

Camarón, res, queso philadelphia y aguacate por dentro. Topping de spicy tampico, punto de Sriracha, salsa de anguila, queso gratinado con tocino.

\$195



EL ESPECIAL

Camarón empanizado, pollo, queso philadelphia y aguacate por dentro. Topping de kanikama, cebollín, aderezo chipotle y salsa de anguila, gratinado con tocino.

\$180



BAHÍA ROLL

Camarón, cangrejo, queso philadelphia y aguacate por dentro. Queso gratinado y aguacate por fuera. Topping de spicy Tampico y aguacate.

\$195



MAR Y TIERRA

Camarón y res con topping de tampico, aguacate, salsa de anguila y ajonjolí.

\$180



MIXOLOGÍA

\$95

RON BERRY (350 ML)

Ron blanco (45 ml),
fresas, zarzamoras,
agua gasificada,
jarabe natural.

\$110

TEQUILA ANANAS! (350ML)

Tequila blanco (45 ml),
jugo de piña natural, jugo
de naranja natural,
hierbabuena, jarabe
natural.

\$135

BAILEYS ESCOCES (350ML)

Licor de crema
irlandés (45ml), whisky
escoces (30 ml), leche
evaporada, jarabe
natural a punto
frappé.

\$135

MEZCALINA DE CHINOLA (350 ML)

Mezcal espadín (45ml),
Jugo de naranja,
Jaraba de chinola,
jarabe natural a punto
frappé.



COCTELERÍA

MOJITO (350ML)

Ron blanco (45 ml), jugo de limón natural, hierba buena, agua gasificada, jarabe natural.

\$89

MOJITO DEL BOSQUE (350 ML)

Ron blanco (45 ml), jugo de limón natural, fresas, zarzamoras, hierba buena, agua gasificada, jarabe natural, granadina.

\$98

MARGARITA (350 ML)

Tequila blanco (45 ml), jugo de limón natural, jarabe natural a punto frappé.

\$98

MARGARI-CHELA (350 ML)

Tequila blanco (45 ml), jugo de limón natural, cerveza clara a escoger (210 ml), jarabe natural a punto frappé.

\$120

PIÑA COLADA (350ML)

Ron blanco (45 ml), rompope, (30ml), leche evaporada, jugo de piña, crema de coco.

\$89

MARGARITA DE FRUTOS (350 ML)

Tequila blanco (45 ml), jugo de limón natural, jarabe natural a punto frappé.

\$110

DIGESTIVOS

CARAJILLO

\$110

LICOR 43

\$98

BAILEYS

\$98

ROMPOPE

\$54



BEBIDAS

MOCKTAILS

\$65

MAREA PINEAPPLE (350ML)

Jugo de naranja natural, jugo de piña natural, agua gasificada, jarabe natural, granadina.

\$69

CHINOLA DEL MAR (350 ML)

Jugo de naranja, jarabe de chinola, jarabe natural, agua gasificada.

LIMONADAS Y NARANJADAS

\$58

LIMONADA PEPIRUSA (350 ML)

Jugo de limón natural, pepino en cubos, agua gasificada, refresco de toronja, jarabe natural.

\$55

LIMONADA MIN/NAT (350 ML)

Jugo de limón natural, agua gasificada, jarabe natural.

\$58

LIMONADA MAREA ALTA (350 ML)

Jugo de limón natural, fresa en cubo, agua gasificada, refresco de toronja, granadina.

\$55

NARANAJADA MIN/NAT (350 ML)

Jugo de naranja natural, agua gasificada, jarabe natural.

CERVEZA

ULTRA MICHELOB 355 ML	\$60
MODELO ESPECIAL 355ML	\$60
VICTORIA 355 ML	\$45
CORONITA 210 ML	\$24
XX LAGGER 210 ML	\$24
TECATE 210 ML	\$24
CARIBE COOLER 300 ML	\$40
PACIFICO	\$50
AMSTEL ULTRA	\$60

REFRESCOS

COCA COLA 355 ML	\$45
COCA COLA CERO 355 ML	\$45
SQUIRT 355 ML	\$45
PEÑAFIEL MINERAL 296 ML	\$45
PEPSI 355 ML	\$45
SANGRIA CASERA 355 ML	\$45
7UP 355 ML	\$45

BOTELLAS

	BOTELLA	COPEO
RON		
BACARDI BLANCO 750ML	\$849	\$80
ZACAPA 23 750ML	\$1999	\$160
TEQUILA		
JOSE CUERVO ESPECIAL PLATA 990 ML	\$849	\$80
TEQUILA CENTENARIO REPOSADO 950 ML	\$1150	\$115
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 700 ML	\$1800	\$160
DON JULIO 70 700 ML	\$2200	\$180
VODKA		
ABSOLUT AZUL 750 ML	\$849	\$80
GINEBRA		
BOMBAY 750 ML	\$1300	\$110
MEZCAL		
OJO DE TIGRE 750 ML	\$1499	\$130 *COPEO DE MEZCAL 60 ML.
WHISKYS		
ETIQUETA ROJA 750 ML	\$1200	\$110
ETIQUETA NEGRA 750 ML	\$2200	\$180
ETIQUETA DOBLE NEGRA 700 ML	\$2900	----
BUCHANAN'S MÁSTER 750 ML	----	\$180

*TODAS LAS BOTELLAS INCLUYEN 4 MEZCLADORES DE 355 ML O UN LITRO DE JUGO.

*SE PROHIBE LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD.

*LOS PRECIOS INCLUYEN IVA, ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO.

BEBIDAS FRÍAS / CAFE

\$65

**CAPUCCINO
FRAPPE**

\$110

**SUPER YAYO
FRAPPE**

\$75

**CAPUCCINO
CON BAILEYS**

\$70

**CAPUCCINO CON
ROMPOPE**

\$70

**CAPUCCINO CON
LICOR 43**

\$55

**CAFE
AMERICANO**

\$65

**CAPUCCINO
CALIENTE**

EXTRAS

\$45

AGUACATE

\$50

CHILTEPIN

\$50

**SALSA NEGRA
POSIMA**

\$50

GUACAMAYA

\$30

**SALSA
DE ANGUILA**

\$15

TAMPICO

\$40

**CAMARON
EMPANIZADO**

\$45

**PULPO
FRITO**

\$40

**QUESO
GRATINADO**



LA MAREA

SABE A MAR, SE SIENTE EN CASA