

# Menú Lunch

Outdoor Kitchen / A la parrilla - 12 pm a 6 pm

## Proteína:

Pescado entero en saranda. Cocinado de manera tradicional con epazote a la brasa:

-de 800 grs **\$960.00 (para 2 pax)**  
-de 1.500 grs **\$1850.00 (para 4 pax)**

A elección: Natural con mantequilla y hierbas aromáticas o salsa "Talla" de mantequilla.

## Camarones a las brasas:

Cocinado de manera tradicional con epazote a la brasa:

-10 Pzs medianas **\$340.00**

A elección: Mojo de ajo, ajillo o salsa "Talla" de mantequilla.

## Arrachera:

Cocinada a la brasa de manera artesanal con hierbas aromáticas, ajo y sal regional.

-Corte de 220 grs **\$350.00**

## Pesca del día:

Pesca fresca, local y sustentable (artesanal), cocinada con hierbas aromáticas, ajo y sal de la región.

-Filete de 200 grs **\$310.00**

A elección: Mojo de ajo o ajillo.

## Guarniciones

**(100 grs de guarnición) \$50.00**

Vegetales del día  
Papas risoladas  
Elotes de temporada  
Arroz mexicano  
Papas a la francesa

## Hamburguesa doble con queso:

Hamburguesa tradicional de costilla de res Cocinada a la parrilla

-Clod y Costilla de res molida de 200 grs **\$295.00**

Papas a la francesa, tocino, queso, mayonesa y vegetales.

## Hot dog jumbo:

Hot dog tradicional

-Salchicha Jumbo 100 grs **\$175.00**

Papas a la francesa, tocino, queso, pico de gallo.

## Orden de Nuggets (8pzs)

Capeados en tempura y papas a la francesa **\$180.00**

## Tacos Marea:

Nuestros famosos tacos por pieza.

-Estilo Baja de Dorado (1 pza con 60 grs de pescado) **\$115.00**

-Estilo Baja de Camarón (1 pza con 60 grs de camarón) **\$125.00**

-Taco de Atún (1 pza con 80 grs de atún artesanal) **\$135.00**

-Taco de Arrachera (1 pza de 60 grs de carne) **\$125.00**

-Pescadillas (3 pzs con 120 grs de pescado) **\$225.00**

# Lunch Menu

Outdoor Kitchen / Grilled - 12 pm a 6 pm

## Protein:

Whole Fish in Saranda. Traditional preparation with grilled epazote.

-800g (serves 2): **\$960.00**  
-1,500g (serves 4): **\$1,850.00**

Choice of: Natural with butter and aromatic herbs or "Talla" butter sauce.

## Grilled Shrimp:

Traditional preparation with grilled epazote.

-10 medium pieces: **\$340.00**

Choice of: Garlic mojo, ajillo, or "Talla" butter sauce.

## Arrachera Steak:

Artisanally grilled with aromatic herbs, garlic, and regional salt:

-220g cut: **\$350.00**

## Catch of the Day:

Fresh, local, and sustainable (artisanally sourced), cooked with aromatic herbs, garlic, and regional salt:

-200g fillet: **\$310.00**

Choice of: Garlic mojo or ajillo.

## Sides:

**(100g portions)\$50.00**

Seasonal Vegetables  
Risolée Potatoes  
Seasonal Corn  
Mexican Rice  
French Fries

## Double Cheeseburger:

Traditional grilled rib-eye burger.

-200g of ground clod and rib-eye beef:  
**\$295.00**

Served with French fries, bacon, cheese, mayonnaise, and vegetables.

## Jumbo Hot Dog:

Traditional jumbo hot dog.

100g jumbo sausage: **\$175.00**

Served with French fries, bacon, cheese, and pico de gallo.

## Nuggets (8 pieces):

Tempura-battered nuggets served with French fries: **\$180.00**

## Marea Tacos:

Our famous tacos, priced per piece.

Baja-style Dorado fish taco (1 piece, 60g of fish): **\$115.00**

Baja-style Shrimp taco (1 piece, 60g of shrimp): **\$125.00**

Tuna taco (1 piece, 80g of artisanally sourced tuna): **\$135.00**

Arrachera taco (1 piece, 60g of beef): **\$125.00**

Fish turnovers (3 pieces, 120g of fish): **\$225.00**