

Menú Lunch

ENTRADAS

Guacamole \$185.00

Aguacate, pico de gallo, limón, sal, aceite de oliva y de queso cotija con Totopos.

Nachos \$190.00

Totopos, topping de queso, pico de gallo, frijoles y jalapeño.

Hummus con crudités \$190.00

Hummus casero con zanahoria, pepino y jícama.

Papas fritas \$170.00

ENSALADAS

Ensalada Cesar \$125.00

Lechuga romana, aderezo Cesar, queso parmesano, tomate cherry y crutones.

Ensalada Marea \$180.00

Lechuga, queso de cabra, pepino, tomate cherry, cebolla morada, garbanzo, aguacate, semillas de girasol, limón, vinagre y aceite de oliva.

CEVICHE

Sashimi de atún \$280.00

150g de atún local de pesca artesanal
Servido con totopos, salsas picantes embotelladas y galletas saladas.

Tiritas de dorado \$280.00

180g de tiras de dorado capturado localmente marinadas en jugo de limón y cebolla morada.

Ceviche estilo costa grande \$350.00

180g de camarón y dorado, salsa picante mexicana, jugo de naranja y limón, sal regional.

Tuna tostada \$160.00

70g de atún, cebolla morada, pepino, aguacate, salsas negras caseras sobre una tostada hecha a mano.

TACOS MAREA

Nuestros famosos tacos, precio **por pieza**.

Estilo baja de dorado \$125.00

Pescado dorado rebozado con ensalada de col, pico de gallo y cebollas encurtidas.

Estilo baja de camarón \$125.00

Camarones rebozados con ensalada de col, pico de gallo y cebollas encurtidas.

Taco de atún \$135.00

Atún con pico de gallo, hummus y aguacate.

Taco de arrachera \$125.00

Arrachera marinada con cebollas encurtidas y aguacate.

OTROS FAVORITOS

Servido con papas fritas.

Hamburguesa doble con queso \$295.00

Tocino, cebolla, lechuga y tomate.

Hot dog jumbo \$175.00

100g de salchicha con tocino, costra de queso, pico de gallo y jalapeños.

Club sandwich \$275.00

Jamón de pavo, tocino crujiente, pollo a la parrilla, queso manchego, aguacate, lechuga, tomate, mayonesa.

Menú Lunch

A LAS BRASAS

Servido con verduras asadas, arroz a la mexicana y tortillas hechas a mano.

Pescado entero en saranda \$1,850.00

Pescado entero cocinado con epazote a la parrilla.
-1.500g para 2-4 adultos

Camarones al ajillo a la parrilla \$380.00

10 Camarones en salsa de mantequilla y ajo

Dorado ajillo \$380.00

200g de pescado local, a la parrilla con hierbas, guajiro y ajo.

Steak de arrachera \$360,00

200g de filete de falda con hierbas regionales, ajo y sal.

Pechuga de pollo - Filete de 200g \$260.00

Pechuga de pollo de libre pastoreo, de origen local, marinada con ajo y hierbas aromáticas.

NIÑOS

Nuggets (8 piezas) \$175.00

Nuggets de pollo rebozados en tempura servidos con patatas fritas.

Pasta a la mantequilla \$170.00

Un plato sencillo de fideos espaguetis con mantequilla.

Mini tacos de arrachera \$235.00

Tortillas de maíz y arrachera en cubitos.

POSTRES

Pizookie \$165.00

(20 minutos para preparar)

Galleta tibia y suave con chispas de chocolate y helado de vainilla.

Brownie \$165.00

Servido con helado de vainilla.

Flan \$110.00

Servido con salsa de caramelo mexicano.

Pastel helado de lima \$110.00

Adornado con fruta de temporada.

Helado \$110.00

Dos bolas de vainilla o chocolate.

Lunch Menu

STARTERS

Guacamole \$185.00

Avocado with pico de gallo, lime, and cotija cheese.

Nachos \$190.00

Tortilla chips, cheese sauce, pico de gallo, beans and jalapeño.

Hummus with crudites \$190.00

Homemade hummus with carrots, cucumber & Jicama.

French fries \$170.00

SALAD

Cesar salad \$125.00

Romaine lettuce, Cesar dressing, Parmesan cheese, cherry tomato and croutons.

Marea salad \$180.00

Lettuce, goat cheese, cucumber, cherry tomato, red onion, chickpea, avocado, lime juice, sunflower seeds, vinegar and olive oil.

CEVICHE

Tuna sashimi \$280.00

150g of locally caught tuna Served with tortilla chips, bottled spicy sauces, and crackers.

Tiritas \$280.00

180g of locally caught dorado strips marinated in lime juice and purple onion.

Ceviche costa grande style \$350.00

180g of shrimp & dorado, spicy Mexican salsa, orange and lime juice, regional salt.

Tuna tostada \$160.00

70g of tuna, red onion, cucumber, avocado, homemade black sauces on a hand- made tostada.

MAREA TACOS

Our famous tacos, priced **per piece**.

Baja fish taco \$125.00

Battered golden fish with coleslaw, pico de gallo, and pickled onions.

Baja shrimp taco \$125.00

Battered shrimp with coleslaw, pico de gallo, and pickled onions.

Grilled tuna taco \$135.00

Tuna with pico de gallo, hummus, and avocado.

Arrachera taco \$125.00

Marinated flank steak with pickled onions and avocado.

OTHER FAVORITES

Served with french fries.

Double cheeseburger \$295.00

Double patty with Manchego cheese, bacon, onion, lettuce and tomatoes.

Jumbo hot dog \$175.00

Jumbo hot dog with 100g sausage with bacon, cheese crust, pico de gallo, and jalapeños.

Club sandwich \$275.00

Turkey ham, crispy bacon, grilled chicken, Manchego cheese, avocado, lettuce, tomato, mayonnaise.

Lunch Menu

GRILL

Served with grilled vegetables, Mexican rice and hand made tortillas.

Whole fish “a la talla” \$1,850.00

Whole fish cooked with epazote over the grill.

-1,500g serves 2-4 adults

Grilled garlic shrimp \$380.00

10 Shrimps in garlic butter sauce

Dorado ajillo \$380.00

200g local fish, grilled with herbs, guajillo and garlic.

Arrachera \$360.00

200g Marinated flank steak with regional herbs, garlic, and salt.

Chicken breast \$260.00

200g fillet. Free-range, locally sourced chicken breast, marinated with garlic and aromatic herbs.

KIDS

Nuggets (8 pcs) \$175.00

Tempura-battered chicken nuggets served with French fries.

Pasta with butter \$170.00

A simple dish of spaghetti with butter and Parmesan cheese.

Mini steak tacos \$235.00

Corn tortillas and diced arrachera.

DESSERTS

Pizookie (20 min to prepare) \$165.00

Warm and soft chocolate chip cookie with vanilla ice cream.

Brownie \$165.00

Served with vanilla ice cream.

Flan \$110.00

Served with Mexican caramel sauce.

Lime icebox pie \$110.00

Garnished with seasonal fruit.

Ice cream \$110.00

Two scoops of Vanilla or Chocolate.