

Abrasamar

- COCINA DE MAR DEL GOLFO DE MÉXICO -

OSTIONES DEL GOLFO

A la Leña Bañados en Salsa de Chiltepín <i>G/F</i>	\$325
Gratinados con Chipotle	\$325
Ostiones Gratinados Abrasamar con Quesos Tabasqueños y Chaya	\$580
Con Tartar de Atún Trufado (100grs Aleta Azul) <i>G/F</i>	\$595
Con Salpicón de Pulpo y camarón <i>G/F</i>	\$475
Ostiones Tabasco	\$325
Los Ostiones se sirven en porción de 6 piezas	

TOSTADAS DE POZOL

Esmedregal Trufado, Caviar Negro y Poro Frito (60 grs) <i>G/F</i>	\$285
Lonja de Atún y Chimichurri Criollo (Aleta Azul 60 grs)	\$265
Camarón con Aderezo de Chipotle Ahumado y Cacao (60 grs)	\$195
Pulpo con Emulsión de Ajo y Habanero Rostizado (80 grs) <i>G/F</i>	\$225
Ceviche Blanco de Robalo Estilo Frontera (80 grs) <i>G/F</i>	\$195
Ceviche Combinado con Fruta de Temporada (80 grs) <i>G/F</i>	\$225

TOSTADAS DE POZOL

Tostada de Salpicón de res (80 grs)	\$295
Tostada Sikilpak de Mousse de Pepita (Opción Vegana)	\$195
Tostadas de Pozol (3 pzs)	\$75
Tostones de Plátano (3 pzs)	\$75

BARRA FRÍA

Atún Laminado con Infusión de Cítricos y Cacao Tabasqueño (Aleta Azul 120 grs)	\$395
Crudo de Esmedregal Encacahuatado <i>G/F</i> (100 grs)	\$325
Cóctel Frío de Camarón Estilo Progreso (165 grs)	\$360
Ceviche Blanco de Róbalo Estilo Frontera <i>G/F</i>	\$380
Ceviche Tropical de Pulpo, Camarón y Robalo (200 grs) <i>G/F</i>	\$390
Ceviche Negro Combinado de Pulpo, Camarón y Robalo (200 grs) <i>G/F</i>	\$390
Aguachile Verde de Camarón con Chile Amashito (150 grs) <i>G/F</i>	\$340
Rib Eye al Carbón con Extracto de Chiles Secos, Jengibre, Zacate Limón y Cacao Tostado (200 grs)	\$695
Atún Laminado con Extracto de Frutos Rojos, Chile Amashito, Jengibre y Pepino (120 grs)	\$495

Nuestra carta está inspirada en las raíces y vivencias del **Chef Fernando Marrufo**. Nuestros ingredientes provienen de productores locales de las regiones de las cuáles preparamos el menú. Todos nuestros precios incluyen el I.V.A.

AbraSaman

- COCINA DE MAR DEL GOLFO DE MÉXICO -

ENTRE MAICES

Mestiza al Carbón de Camarón G/F \$160
Con Xnipec (1 pza)

Taco Motuleño de Pulpo \$195
con Longaniza de Valladolid G/F
(1 pza)

Panucho de Pulpo Negro \$195
y Chiltomate (1 pza) G/F

Salbute de Camarón con Ensalada \$145
Curtida y Aderezo de Cilantro
(1 pza) G/F

Empanada de Queso de Hebra \$135
con Camarón y Salsa Chiltomate
(1 pza) G/F

Taco Rebosado de Esmedragal \$175
con Salsa de Tártara de Cilantro
Criollo (1 pza)

Taco de Atún al Tikin-Xic con \$195
Aguacate, Chicharrón Molido y
Frijol Negro (1 pza Aleta Azul)

Taco de Pescado del Día al Pibíl \$195
con Marqueta de Frijol, Aguacate
Fresco y Cebollas Tatемadas
Curtidas (1 pza) G/F

Taco Rebosado Estilo San Benito \$160
de Cerveza León Oscura e Xnipec
de Cebollas Asadas y Pepinos
Encurtidos (1 pza)

Camarones Axiotados con \$580
Naranja Agría. (550 grs)

Pocillo con Barbacoa de Mar \$135

ENTRE MAICES

Papadzules de mar rellenos de \$595
camarón y queso de hebra (3 pzs)
**Opción Vegetariana con huevo.*

Taco de camarón empanizado \$195
con puré de plátano macho,
marqueta de frijol y cebollas
encurtidas.

Tortilla Gruesa Rellena de Camarones \$345
y Queso de Hebra G/F

Tortilla Gruesa Rellena con Pulpa de Jaiba \$425
de Atasta y Queso de Hebra G/F

Mestiza al Carbón de Rib Eye \$160
con Xnipec G/F

PARRILLA DE BRASA Y HUMO

Camarones Cristal del Mar de \$580
Campeche con Limón Caramelizado
(500 grs) G/F

Robalo en Verde a las Brasas y \$1.40
Ensalada con Vinagreta de Amashito
Por gramo

Robalito al Tikin-Xic con Cebollas \$1.40
Encurtidas y Aguacate al Carbón
Por gramo

Camarones Cristal Flameados al \$580
Xtabentún con Miel de Chiles Secos

Robalito Frito con Salsa de Mantequilla, \$1.40
Limón y Chile Amashito Deshidratado
Por gramo

Mone de Robalo con Hoja Santa \$695
y Tomate Milpero (200 grs)

Los platillos de esta carta son preparados al momento con productos frescos. El consumo de pescados y mariscos crudos son riesgos para la salud, están sujetos a los hábitos alimenticios, alergias y predisposición siendo el consumo de los mismos absoluta responsabilidad del consumidor.

Abrasaman

- COCINA DE MAR DEL GOLFO DE MÉXICO -

PARRILLA DE BRASA Y HUMO

Camarones Cangrejo con Mantequilla de
Perejil, Ajo y Limón Eureka (500 grs) \$495

Costilla Cargada en Cocción Lenta por
18 horas con Juice de Tuétanos (500 grs) \$895

Macarrones con Crema de Chiltepín,
Esencia de Trufa Blanca y Camarones del
Golfo. \$395

PRE-POSTRES

Empanada con Pasta de Guayaba y
Queso Gallo Azul (1 pza) G/F \$120

Empanada de Queso con Azúcar (1 pza) G/F \$120

Empanda Marquesita con dulce de leche
y Queso Bola Gallo Azul o Queso Doble
Crema G/F \$120

POSTRES

Platanito a la Leña con Dulce de
Leche y Helado G/F \$195

Flan de Chocolate con
Cacao Garapiñado G/F \$195

Pan de Elote G/F \$195

REFRESCOS

Coca-Cola \$65

Coca Zero \$65

Sidral Mundet \$65

Fanta \$65

Sprite \$65

Perrier (355 ml) \$85

Topo Chico (355 ml) \$65

Aguas Frescas \$60

Café Mexicano \$60

Café Espresso \$60

Café Cortado \$70

Casa del Agua (355 ml) \$60

Casa del Agua Mineral (355 ml) \$60

Casa del Agua Natural (600 ml) \$100

Casa del Agua Mineral (600 ml) \$100

Servicios:

Cubano \$15

Chelada \$15

Chelado c/Clamato \$40

Clamato Cubano \$60



Los platillos de esta carta son preparados al momento con productos frescos. El consumo de pescados y mariscos crudos son riesgos para la salud, están sujetos a los hábitos alimenticios, alergias y predisposición siendo el consumo de los mismos absoluta responsabilidad del consumidor.

Abrasamar

Todos nuestros destilados son de 60 ml, así como el destilado de nuestra coctelería.

CERVEZAS

Stella (330ml)	\$95
Michelob Ultra (335ml)	\$75
Modelo Negra (335ml)	\$75
Modelo Especial (335ml)	\$75
Corona (335ml)	\$70
Victoria (335ml)	\$70
León (335ml)	\$70
Montejo (335ml)	\$70
Barrilito (335ml)	\$70
Corona Cero (335ml)	\$70

COCTELITOS

Aperol Spritz	\$210
Hugo Spritz	\$230

TEQUILAS

7 Leguas	\$210
Herradura Blanco	\$200
Herradura Reposado	\$240
Maestro Tequilero Dobel	\$260
1800 Cristalino	\$250
Casa Dragones Rep	\$625
Casa Dragones Joven	\$900
Casa Dragones Blanco	\$390
Don Julio 70 Cristalino	\$290
Cascahuin Blanco	\$190

WHISKY

Etiqueta Negra	\$260
Etiqueta Verde	\$450
Macallan 12 años	\$450
Glenfiddich 12 años	\$345
Glenlivet 12 años	\$365

VODKA

Vodka Stolichnaya	\$160
Grey Goose	\$290
Vodka Smirnoff	\$145

ANIS

Sambuca Negro	\$145
Chinchon Dulce	\$145
Xtabentún	\$130

DE LA CASA

Carajillo	\$210
Carajillo Maya	\$240
Gin con Frutos Rojos	\$235
Negroni	\$250
Negroni Mezcal	\$240
Piedra	\$160
Mezcalita de Guayaba	\$200
Mezcalita de Jamaica	\$200
Bull	\$170
Margarita	\$190
Mojito Cubano	\$180
Abrasamar Martini	\$200

RON

Zacapa 23 años	\$300
Botrán 15 años	\$225
Botrán 8 años	\$175
Matusalem Platino	\$145
Bacardi	\$145

LICORES

Martini Rosso	\$140
---------------	-------

MEZCALES

Amarás Joven	\$180
Amarás Cupreata Joven	\$245
400 Conejos	\$190
Ojo de Tigre	\$210

Artesanales

Bruxo No. 1 Espadín Mezcal Artesanal	\$245
Espadín El Rey Zapoteco	\$130
Joven Tepeztate El Rey Zapoteco	\$350
Joven Tobalá El Rey Zapoteco	\$380

BRANDY

Gran Duque de Alba	\$130
--------------------	-------

GINEBRA

Beefeater	\$185
Bombay	\$210
Tanqueray	\$225
Hendrix	\$300

AbraSaman

La presentación de nuestras botellas es de 750ml y copeo 150ml

VINOS			TINTO	
ESPUMOSO			Xolo Itzcuintle, Nebbiolo-Cabernet, Baja California México	BT \$1,875
Vino Prosecco Spritz	CP	\$150	L.A. Cetto Rva Privada, Nebbiolo, Valle de Guadalupe México	BT \$695
BLANCO			Monte Xanic, Cabernet Sauvignon Valle de. Guadalupe México	BT \$1,600
Castello Di Roncade; Pinot Grigio	BT	CP \$900/ \$180	Tres Raices Tre, Cabernet Sauvignon-Tempranillo D.H. Gto México	BT CP \$800/\$200
Veneto, Vino de la Casa	BT	CP \$776/ \$155	Laveguilla Reserva, Tempranillo, Ribera del Duero, España	\$2,997
Xolo, Sauvignon Blanc, Ensenada B.C México	BT	CP \$1,125/ \$280	Quota 29, Primitivo, Salento, Italia	\$867
Tres Raices, Sauvignon Blanc, DH. Gto México	BT	CP \$960/ \$240	Faustino Rivero, Tempranillo, Rioja España	BT CP \$900/\$150
Martin Codax, Albariño, Rías Baixas España	BT	\$1,250	Tres Raices Tré, Cabernet	BT CP \$900/\$180
Monte Xanic, Sauvignon Blanc, Valle de. Guadalupe México	BT	\$1,200	Viña Bujanda, Tempranillo, Logroño, España	BT \$1,065
Vilanova, Loureiro-Pires, Vinho Verde Portugal	BT	\$950	Holgazán, Burgos, Ribera del Duero, España	BT CP \$1,547/\$309
Lagar de Proventus Alvarinnh, Alto Douro Portugal	BT	\$1,200		
El Velero sauvignon blanc, Adelaide hills, Australia	BT	\$1,250	ROSADO	
Finca Montepedroso, Verdejo, Valladolid, España	BT	CP \$1,050/\$210	Xolo, Grenache, Baja California México	BT CP \$1,125/\$280
Cueva de Lobos, Viura, Rioja, España	BT	\$730	Tres Raices, Grenache-Caladoc, D.H. Gto México	BT CP \$960/\$240
			La Piñata Rose, Mataro, Riverland, Australia	BT \$1,250
			Le Rosé, Ribera del Duero, España	BT \$4,350