

Abrasamar

- COCINA DE MAR DEL GOLFO DE MÉXICO -

TOSTADAS DE POZOL

Esmedregal Trufado,
Caviar Negro
y Poro Frito G/F (60 grs) \$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 G/F (80 grs) \$225

Ceviche Blanco
de Robalo Estilo
Frontera G/F (80 grs) \$195

Ceviche Combinado
con Fruta de Temporada
G/F (80 grs) \$225

Tostada de Salpicón
de res (80 grs) \$295

Tostada Sikilpak de
Moussede Pepita
(Opción Vegana) \$195

Tostadas de Pozol (3 pzs) \$75

Tostones de Plátano (3 pzs) \$75

OSTIONES DEL GOLFO

A la Leña Bañados en Salsa de Chiltepín G/F \$325

Gratinados con Chipotle \$325

Ostiones Gratinados Abrasamar con Quesos
Tabasqueños y Chaya \$580

Con Tartar de Atún Trufado G/F (100grs Aleta Azul) \$595

Con Salpicón de Pulpo y camarón G/F \$475

Ostiones Tabasco \$325

*Los Ostiones se sirven en porción de 6 piezas

BARRA FRÍA

Atún Laminado con Infusión de Cítricos y Cacao
Tabasqueño (Aleta Azul 120 grs) \$395

Crudo de Esmedregal Encacahuatado G/F (100 grs) \$325

Coctel Frío de Camarón Estilo Progreso (165 grs) \$360

Ceviche Blanco de Róbalo Estilo Frontera G/F \$380

Ceviche Tropical de Pulpo, Camarón y Robalo G/F
(200 grs) \$390

Ceviche Negro Combinado de Pulpo, Camarón y Robalo
G/F (200 grs) \$390

Aguachile Verde de Camarón con Chile Amashito
G/F (150 grs) \$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.

AbraSamar

- COCINA DE MAR DEL GOLFO DE MÉXICO -

ENTRE MAICES

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

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

Panucho de Pulpo Negro \$195
y Chiltomate (60 grs)

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

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

Taco Rebosado de Esmedregal \$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 Pibil \$195
con Marqueta de Frijol, Aguacate
Fresco y Cebollas Tatemadas
Curtidas G/F (1 pza)

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

ENTRE MAICES

Pocillo con Barbacoa de Mar \$135

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

Taco de camarón empanizado con puré \$195
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 con Xnipec G/F \$160

PARRILLA DE BRASA Y HUMO

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

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)

Camarones Axiotados con Naranja Agria \$580
(550 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.

Abrasamar

- 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 (500 grs)	\$120
Empanada de Queso con Azúcar	\$120
Empanda Marquesita con dulce de leche y Queso Bola Gallo Azul o Queso Doble Crema	\$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



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

COCTELES

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
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 Reposado	\$625
Casa Dragones Joven	\$900
Casa Dragones Blanco	\$390
Don Julio 70 Cristalino	\$290
Cascahuín Blanco	\$190
Cascahuín Tahona	\$193
Reserva de la Familia	\$202
Tradicional Plata	\$150
Arete	\$154

CERVEZAS

Stella (330 ml)	\$95
Michelob Ultra (335 ml)	\$75
Modelo Negra (335 ml)	\$75
Modelo Especial (335 ml)	\$75
Corona (335 ml)	\$70
Victoria (335 ml)	\$70
Barrilito (335 ml)	\$70
Corona Cero (335 ml)	\$70
Célebre (355 ml)	\$145

WHISKY

Etiqueta Negra	\$260
Etiqueta Verde	\$450
Macallan 12 Años	\$450
Macallan 15 Años	\$910
Glenfiddich 12 Años	\$345
Glenlivet 12 Años	\$365

VODKA

Vodka Stolichnaya	\$160
Grey Goose	\$290
Vodka Smirnoff	\$145
Belvedere	\$250

LICORES

Martini Rosso	\$140
Licor 43	\$190
Baileys	\$190
Campari	\$190
Fernet Branca	\$120

ANIS

Sambuca Negro	\$145
Chinchón Dulce	\$145
Xtabentún	\$130
Chartreuse Amarillo	\$275

AbraSaman

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

RON

Zacapa 23 Años	\$300
Botrán 15 Años	\$225
Botrán 8 Años	\$175
Matusalem Platino	\$145
Matusalem Clásico	\$150
Bacardi	\$145

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
Herodes Joven Espadín, Oaxaca	\$135

BRANDY

Gran Duque de Alba	\$130
Torres X	\$120

GINEBRA

Beefeater	\$185
Bombay	\$210
Tanqueray	\$225
Hendrix	\$300
Diega Amarillo	\$130
Diega Verde	\$130
Diega Rosa	\$130

VINOS

ESPUMOSO

	CP
Vino Prosecco Spritz	\$150

BLANCO

	CP	BT
Castello Di Roncade, Pinot Grigio	\$180	\$900
Veneto, Vino de la Casa	\$155	\$776
Xolo, Sauvignon Blanc, Ensenada, B.C., México	\$280	\$1125
Tres Raíces, Sauvignon Blanc, DH. Gto México	\$240	\$960
Martin Codax, Albariño, Rías Baixas España		\$1250
Monte Xanic, Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe México		\$1200
Vilanova, Loureiro-Pires, Vinho Verde, Portugal		\$950
Lagar de Proventus, Ivarinnh, Alto Dour, Portugal		\$1200
El Velero, Sauvignon Blanc, Adelaide Hills, Australia		\$1250
Finca Montepedroso, Verdejo, Valladolid, España	\$210	\$1050
Cueva de Lobos, Viura, BT Rioja, España		\$730
Gordo del Circo, Verdejo, Ribera del Duero, España		\$1650

AbraSaman

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

TINTO			ROSADO		
	CP	BT		CP	BT
Xolo Itzcuintle, Nebbiolo-Cabernet, Baja California México		\$1875	Xolo, Grenache, Baja California, México	\$280	\$1125
L.A. Cetto Rva Privada, Nebbiolo, Valle d e Guadalupe México		\$695	Tres Raíces, Grenache-Caladoc, D.H. Gto México	\$240	\$960
Monte Xanic, Cabernet Sauvignon Valle de Guadalupe México		\$1600	La Piñata Rose, Mataro, Riverland, Australia		\$1250
Tres Raíces Tre, Cabernet Sauvignon-Tempranillo D.H. Gto, México	\$200	\$800	Le Rosé, Ribera del Duero, España		\$4350
Laveguilla Reserva, Tempranillo, Ribera del Duero, España		\$2997	REFRESCOS		
Quota 29, Primitivo, Salento, Italia		\$867	Coca Cola		\$65
Faustino Rivero, Tempranillo, Rioja España	\$150	\$900	Coca Light		\$65
Tres Raices Tré, Cabernet	\$180	\$900	Coca Zero		\$65
Viña Bujanda, Tempranillo, Logroño, España		\$1065	Sidral Mundet		\$65
Holgazán, Burgos, Ribera del Duero, España	\$309	\$1547	Fanta		\$65
Vino Roca AutoMerlot	\$230		Fresca		\$65
Machoman, Monastrell, Ribera del Duero, España		\$1810	Sprite		\$65
			Sprite Zero		\$65
			Ginger Ale		\$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
			Chelada c/ Clamato		\$40
			Clamato Cubano		\$60