



ENTRADAS

TOSTADAS

Esmedregal Trufado, Caviar Negro y Poro Frito (60 grs)		\$285
Lonja de Atún y Chimichurri Criollo (Aleta Azul 60 grs)		\$275
Camarón con Aderezo de Chipotle Ahumado y Cacao (60 grs)		\$195
Pulpo con Emulsión de Ajo y Habanero Rostizado (80 grs)		\$225
Ceviche Blanco de Robalo Estilo Frontera (80 grs)		\$195
Ceviche Combinado con Fruta de Temporada (80 grs)		\$225
Tostada de Salpicón de res (80 grs)		\$295
Tostada Sikilpak de Mousse de Pepita		\$195
<i>Tostadas de Pozol (3 pzs)</i>		\$75
<i>Tostones de Plátano (3 pzs)</i>		\$75

OSTIONES DEL GOLFO

A la Leña Bañados en Salsa de Chiltepín		\$325
Gratinados con Chipotle		\$325
Ostiones Gratinados Abrasamar con Quesos Tabasqueños y Chaya		\$580
Con Tartar de Atún Trufado (100grs Aleta Azul)		\$595
Con Salpicón de Pulpo y camarón		\$475
Ostiones Tabasco		\$325

*Los Ostiones se sirven en porción de 6 piezas

ENTRE MAICES

Mestiza al Carbón de Camarón Con Xnipec (1 pza)		\$165
Taco Motuleño de Pulpo con Longaniza de Valladolid (1 pza)		\$205
Panucho de Pulpo Negro y Chiltomate (60 grs)		\$195
Salbute de Camarón con Ensalada Curtida y Aderezo de Cilantro (1 pza)		\$145
Empanada de Queso de Hebra con Camarón y Salsa Chiltomate (1 pza)		\$135
Taco Rebosado de Esmedregal con Salsa de Tártara de Cilantro Criollo		\$175
Taco de Atún al Tikin-Xic con Aguacate, Chicharrón Molido y Frijol Negro (1 pza Aleta Azul)		\$195
Taco de Pescado del Día al Pibilcon Marqueta de Frijol, Aguacate Fresco y Cebollas Tatemadas Curtidas (1 pza)		\$195
Taco Rebosado Estilo San Benito de Cerveza de León Oscura e Xnipec de Cebollas Asadas y Pepinos Encurtidos (1 pza)		\$160
Pocillo con Barbacoa de Mar		\$135
Papadzules de mar rellenos de camarón y queso de hebra (3 pzs) *Opción Vegetariana con Huevo.		\$595
Taco de camarón empanizado con puré de plátano macho, marqueta de frijol y cebollas encurtidas		\$195
Tortilla Gruesa Rellena de Camarones y Queso de Hebra		\$355
Tortilla Gruesa Rellena con Pulpa de Jaiba de Atasta y Queso de Hebra		\$425
Mestiza al Carbón de Rib Eye con Xnipec		\$165

Basado en la visión del Chef Fernando Marrufo, ofrecemos una cocina de autor elaborada al momento con ingredientes locales y frescos. **Todos nuestros precios incluyen I.V.A., y el consumo de productos crudos es responsabilidad del comensal.**



PLATO FUERTE

BARRA FRÍA

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

PARRILLA DE BRASA Y HUMO

Camarones Cristal del Mar de Campeche con Limón Caramelizado (<i>500 grs</i>)		\$580
Robalo en Verde a las Brasas y Ensalada con Vinagreta de Amashito		\$1,40 por gramo
Robalito al Tikin-Xic con Cebollas Encurtidas y Aguacate al Carbón		\$1,40 por gramo
Camarones Cristal Flameados al Xtabentún con Miel de Chiles Secos		\$595
Robalito Frito con Salsa de Mantequilla, Limón y Chile Amashito Deshidratado		\$1,40 por gramo
Mone de Robalo con Hoja Santa y Tomate Milpero (<i>200 grs</i>)		\$695
Camarones Axiotados con Naranja Agria (<i>550 grs</i>)		\$580
Camarones Cangrejo con Mantequilla de Perejil, Ajo y Limón Eureka (<i>500 grs</i>)		\$495
Costilla Cargada en Cocción Lenta por 18 horas con Juice de Tuétanos (<i>500 grs</i>)		\$895
Macarrones con Crema de Chiltepín, Esencia de Trufa Blanca y Camarones del Golfo		\$395

LO MÁS DULCE

PRE POSTRES

Empanada con Pasta de Guayaba y Queso Gallo Azul (<i>500 grs</i>)	\$120
Empanada de Queso con Azúcar	\$120
Empanda Marquesita con dulce de leche y Queso Bola Gallo Azul o Qqueso Doble Crema	\$120

POSTRES

Platanito a la Leña con Dulce de Leche y Helado		\$195
Flan de Chocolate con Cacao Garapiñado		\$195
Pan de Elote		\$195

Basado en la visión del Chef Fernando Marrufo, ofrecemos una cocina de autor elaborada al momento con ingredientes locales y frescos. **Todos nuestros precios incluyen I.V.A., y el consumo de productos crudos es responsabilidad del comensal.**



Vegano



Gluten Free

BEBIDAS

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

COCTELES

Carajillo	\$235
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

CERVEZAS

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

LICORES

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

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

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

VODKA

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

RON

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

WHISKY

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

GINEBRA

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

BRANDY

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

ANIS

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

SIN ALCOHOL

Coca-cola 235 ml	\$65
Coca-cola 355 ml	\$65
Coca-light 355 ml	\$65
Coca-zero 355 ml	\$65
Sidral mundet 355 ml	\$65
Fanta 355 ml	\$65
Fresca 355 ml	\$65
Sprite 355 ml	\$65
Sprite zero 355 ml	\$65
Ginger ale 355 ml	\$65

Perrier 355 ml	\$85
Topocho 355 ml	\$65
Aguas frescas	\$60
Café espresso	\$60
Café cortado	\$70
Casa del agua 355 ml	\$70
Mineral 355 ml	\$70
Casa del agua 600 ml	\$110
Mineral 600 ml	\$110

VINOS

TINTO	CP	BT	BLANCO	CP	BT
Vino Roca AutoMerlot	\$230		Veneto, Vino de la Casa	\$155	\$776
Matsu El Pícaro, <i>Tinta Toro, España</i>	\$194	\$873	Xolo, Sauvignon Blanc, <i>Ensenada, B.C., México</i>	\$280	\$1,125
L.A. Cetto Rva Privada, Nebbiolo, <i>Valle de Guadalupe México</i>		\$695	Tres Raíces, Sauvignon Blanc, <i>DH. Gto México</i>	\$240	\$960
Machoman, Monastrell, <i>Ribera del Duero, España</i>		\$1,810	Finca Montepedroso, Verdejo, <i>Valladolid, España</i>	\$210	\$1,050
Kummey <i>Cabernet Sauvignon, México</i>		\$770	Martin Codax, Albariño, <i>Rías Baixas España</i>		\$1,250
Zuccardi Serie A <i>Bora, Argentina</i>		\$958	Gordo del Circo, Verdejo, <i>Ribera del Duero, España</i>		\$1,650
The Prisoner Red Blend <i>Cabernet Sauvignon, EUA</i>		\$3,238	Maison Nicolás Blanc <i>Chardonnay, Francia</i>	\$136	\$613
			Ruffino Orvietto Classico <i>Trebbiano, Italia</i>	\$175	\$788
ROSADO	CP	BT	Pionero Blanco <i>Chenin Blanc, México</i>	\$219	\$988
Xolo, Grenache, Baja <i>California, México</i>	\$280	\$1,125	Excellens Blanco <i>Sauvignon Blanc, España</i>		\$770
Tres Raíces, Grenache-Caladoc, <i>D.H. Gto México</i>	\$240	\$960	Zero Zero (sin alcohol) <i>Grenache Blanc, España</i>		\$698
La Grande Plage Rose, <i>Grenache, Francia</i>	\$164	\$738	Kung Fu Girl <i>Riesling, EUA</i>		\$918
Relieve, <i>Tempranillo, México</i>		\$790	Martin Codax <i>Albariño, España</i>		\$998
ESPUMOSO			Matsu La Jefa <i>Malvasía, España</i>		\$1,602
Vino Prosecco Spritz	\$150				
Analogía Brut <i>Xarel-lo, México</i>	\$164	\$738			
Juve & Camps Essentilal Purpura <i>Xarel-lo, España</i>		\$990			

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