

ENTRADAS

Saborea el auténtico sabor de México en cada bocado de nuestros tacos.

EMPANADAS DE CAMARÓN

Tres empanadas rellenas de queso y guisado de camarón al estilo Martinis. 17

CHICHARRÓN DE RIBEYE

Trozos de chicharrón de ribeye sobre guacamole. 26

ALITAS DE POLLO

Seis alitas picantes, mango habanero, buffalo. 14

DOCENA DE OSTIONES

Naturales 45 | Preparados +12

BOTANA MIXTA

Callo de hacha, camarón, ostión, pulpo. 55

TIRADITO DE ATÚN

Atún en salsa negra. 28

PANELA ASADA

Deliciosa panela mexicana asada bañada en salsa verde de la casa. 18

CARNE ASADA CON PAPAS

Papas fritas, carne asada, queso, guacamole, pico de gallo. 18

QUESO FUNDIDO

Natural 18 | Chorizo +4 | Arrachera +6

GUACAMOLE

Fresco 15



Empanadas de Camarón

Tacos

TACOS DE ASADA

Tres tacos de asada con cebolla y cilantro. 18

TACOS DE POLLO

Tres tacos de pollo con cebolla y cilantro. 18

TACOS DE CHORIZO

Tres tacos de chorizo con cebolla y cilantro. 18

TACOS DE CAMARÓN

Dos tacos de camarón empanizado con repollo y salsa chipotle. 18

TACOS DE PESCADO

Dos tacos de pescado empanizado. 18

TACOS DE PULPO

Dos tacos de pulpo con queso. 18

Recomendación del Chef

TACOS GOBERNADOR

Dos tacos de camarón con queso. 19

TACOS DE BIRRIA

Tres tacos de birria con cebolla y cilantro. 19

Mesas de 6 personas ó más aplica el 18% de servicio.



Tacos de Birria

***ESTOS ARTÍCULOS SE PUEDEN PREPARAR AL MOMENTO.
CONSUMIR CARNE, AVES, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.
POR FAVOR, INFORME A SU MESERO SI TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA.**

MOLCAJETES

Descubre en cada molcajete un mundo de sabores que transportan al paraíso gastronómico. Todos nuestros molcajetes están disponibles en salsa roja o verde.

MOLCAJETE MIXTO

Carne, pollo, chorizo, camarón, nopal, cebolla, chile toreado y queso. 38

MOLCAJETE DE MARISCOS

Camarones, pescado, jaiba, ostiones y pulpo. 48



Molcajete de Mariscos



Molcajete Mixto

Recomendación del Chef

MOLCAJETE DE MARISCOS FRÍO

Camaron, ostión, pulpo y callo de hacha. 48

MOLCAJETE A LA DIABLA

Carne, pollo, chorizo, camarón, nopal, cebolla, chile toreado y queso. 39

Fajitas

Saborea la magia de México a través de nuestras fajitas de pollo, res, camarón y vegetales. Cada una con su toque único y lleno de sabor.

FAJITAS MIXTAS

Pollo, res, camarón y vegetales. 30

FAJITAS DE RES

Res y vegetales. 26

FAJITAS DE POLLO

Pollo y vegetales. 26

Recomendación del Chef

FAJITAS MARTINAS

Pescado, pulpo, camarón y vegetales. 32

Fajitas Mixtas



Niños

Solo para niños menores de 12 años. Incluye un refresco.

HAMBURGUESAS CON QUESO

Servido con papas fritas. 10

NUGGETS DE POLLO

Servido con papas fritas. 10

QUESADILLA CON QUESO

Servido con arroz y frijol. 10

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESAS MARTINAS

Carne preparada en casa, tocino, aguacate, chile California, cebolla asada y aderezo de la casa. 22

Mesas de 6 personas ó más aplica el 18% de servicio.

***ESTOS ARTÍCULOS SE PUEDEN PREPARAR AL MOMENTO. CONSUMIR CARNE, AVES, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS. POR FAVOR, INFORME A SU MESERO SI TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA.**

COMBINACIONES

Deliciosos sabores de México en cada platillo de nuestro menú. Servido con arroz y frijol.

BISTEC DE RES 21

RANCHERA trozos de carne en salsa de tomate.

CON CHILE COLORADO trozos de carne con chile.

A LA MEXICANA trozos de carne con tomate y cebolla.

BIRRIA

Jugosa birria de res hecha en casa. 22

FLAUTAS

Tres flautas crujientes de pollo en salsa roja. 20

CHILE RELLENO

Chile relleno de queso bañado en salsa roja.

Servido con una enchilada. 22

POLLO A LA PLANCHA

Pollo a la plancha acompañado con ensalada. 20



Bistec Ranchero



Enchiladas Suizas

Enchiladas

Tres enchiladas, servidas con arroz, frijoles y ensalada. 23

ROJAS | VERDES | SUIZAS

Mesas de 6 personas ó más aplica el 18% de servicio.

CORTES

Incluye dos guarniciones, papa al horno, puré de papas, espárragos o verduras en mantequilla.

RIBEYE 41 | ARRACHERA 34



Ribeye

Pasta Fettuccine

FETTUCCHINE EN SALSA BLANCA

Pasta cremosa con pollo, camarón o res. 23

FETTUCCHINE POBLANO

Pasta con salsa poblana, cremosa, suave, picante y sabrosa con pollo, camarón o res. 26



Fettuccine Poblano

Ensaladas

ENSALADA DE LA CASA 18

Res, pollo o filete de pescado +6

ENSALADA CÉSAR 16

Pollo +6

***ESTOS ARTÍCULOS SE PUEDEN PREPARAR AL MOMENTO.**

CONSUMIR CARNE, AVES, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS. POR FAVOR, INFORME A SU MESERO SI TIENE ALGUNA ALERGIAS ALIMENTARIA.

MARISCOS

Descubre los diversos estilos de tostadas y sumérgete en un festival de sabores mexicanos.

Tostadas

TOSTADA DE MANGO

Camarón cocido, mango, pepino, pico de gallo y salsa de mango. 26

TOSTADA DE AGUACHILE

Camarón, cebolla, pepino, cilantro y aguacate. Aguachile verde o negro. 26

TOSTADA DE CAMARÓN

Camarón, jitomate, cebolla, pepino, cilantro y limón. 24

TOSTADA DE CEVICHE

Ceviche, jitomate, cebolla, pepino, cilantro y limón. 24

Recomendación del Chef

TOSTADA MIXTA

Camarón, pulpo, abulón, callo y ostión. 35

Recomendación del Chef

CÓCTEL VUELVE A LA VIDA

Camarones, pulpo, ostión, almejas, salsa de tomate, jugo de limón, cilantro, cebolla, pepino y aguacate. 30

Cócteles

CÓCTEL DE CAMARÓN

Camarones, salsa de tomate, jugo de limón, cilantro, cebolla, pepino y aguacate. 25

CÓCTEL DE CAMARÓN Y PULPO

Camarones, pulpo, salsa de tomate, jugo de limón, cilantro, cebolla, pepino y aguacate. 27

CÓCTEL DE CEVICHE

Camarón curtido, salsa de tomate, jugo de limón, cilantro, cebolla, pepino y aguacate. 25

Caldos

CALDO DE CAMARÓN, PESCADO Y PULPO 37.00

CALDO DE CAMARÓN 32.00
7 MARES 45.00

AGUACHILES

AGUACHILES MANGO HABANERO

Camarón curtido, mango maduro, chiles habaneros, jugo de limón, cilantro, cebolla morada y aguacate. Mezclados en una salsa picante y dulce. 29

AGUACHILES NEGROS

Camarón curtido, chiles secos, salsa negra, jugo de limón, cilantro, cebolla morada, aguacate y pepino. Mezclados en una salsa oscura y picante. 29

AGUACHILES ROJOS

Camarón curtido, chiles rojos, limón, cilantro, cebolla morada y aguacate. 27

AGUACHILES VERDES

Camarones frescos, chiles verdes, jugo de limón, cilantro, cebolla morada y ajo. Mezclados en una salsa verde picante. 27

AGUACHILES MARTINAS

Aguachile negro, verde, rojo y mango habanero. 47

Mesas de 6 personas ó más aplica el 18% de servicio.

***ESTOS ARTÍCULOS SE PUEDEN PREPARAR AL MOMENTO.
CONSUMIR CARNE, AVES, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.
POR FAVOR, INFORME A SU MESERO SI TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA.**

MARISCOS

Descubre los diversos estilos de tostadas y sumérgete en un festival de sabores mexicanos.

CAMARONES SUIZOS

Camarones en salsa a base de crema y queso. 29

MOJARRA FRITA

Mojarra sazonada y frita. Servida con arroz y frijoles. 26

MOJARRA AL MOJO DE AJO

Mojarra frita preparada con pimientos, cebolla morada, mantequilla y ajo. Servida con arroz y frijoles. 28

Recomendación del Chef

PARRILLADA

Carne de res, pollo, chorizo, papas, mojarra frita, chile toreado y cebolla asada. Servido con arroz y frijol. 149

CAMARONES

CAMARONES RANCHEROS

Camarones cocidos en una salsa ranchera a base de tomates, chiles, cebolla y pimientos rojo y amarillo. 28

CAMARONES FLORES

Camarones envueltos en tocino. Servidos con ensalada, arroz y salsa de coco con mango. 28

CAMARONES AL TEQUILA

Camarones en salsa ranchera con queso Jack y un toque de tequila. 28

CAMARONES MOMIA

Camarones envueltos en tocino y bañados en salsa cremosa. Servidos con ensalada y arroz. 29

CAMARONES COCO

Camarones empanizados con una mezcla de coco rallado. Servidos con ensalada y arroz. 25

CAMARONES CUCARACHA

Sazonados en salsa negra. 25

Recomendación del Chef

CAMARONES ENDIABLADOS

Camarones en salsa especial a base de chiles secos, tomate, cebolla y chipotle. 28

CAMARONES AL AJO

Camarones salteados con ajo. 27



Zarandeado por Libra

Zarandeados

FILETE DE PESCADO ZARANDEADO

Filete de pescado marinado en una mezcla de chiles secos, asado a la parrilla con jugo de limón, especias y salsa especial. 24

SALMÓN ZARANDEADO

Salmón marinado a la parrilla, servido con ensalada. 34

PULPO ZARANDEADO

Pulpo asado a la parrilla con salsa de la casa. 34

CAMARONES ZARANDEADOS

Camarones asados a la parrilla con salsa de la casa. Servidos con arroz y ensalada. 28

Recomendación del Chef

ZARANDEADO POR LIBRA

Pescado marinado en una mezcla de especias y salsas, asado a la parrilla. Servido con arroz y tortillas. 15 x libra

Mesas de 6 personas ó más aplica el 18% de servicio.

*ESTOS ARTÍCULOS SE PUEDEN PREPARAR AL MOMENTO.

CONSUMIR CARNE, AVES, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS. POR FAVOR, INFORME A SU MESERO SI TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA.

LOS MAÑANEROS

HUEVOS DIVORCIADOS

Huevos estrellados servidos sobre tortillas de maíz, cubiertos con dos salsas distintas, una roja y una verde. Servidos con arroz, frijoles y papas. 20

HUEVOS RANCHEROS

Dos huevos estrellados sobre tortilla dorada bañada en salsa de la casa. Servidos con arroz, frijoles y papas. 20

HUEVOS A LA MEXICANA

Huevos revueltos con cebolla, jitomate y cilantro. Servidos con arroz, frijoles y papas. 20

HUEVOS AL GUSTO

Huevos preparados al gusto, estrellados, revueltos o cocidos. Servidos con arroz, frijoles y papas. 20

MOLCAJETE DESAYUNO

Chilaquiles en salsa roja o verde, dos huevos estrellados, queso y tiras de carne de res. Servidos con arroz, frijoles y papas. 24

PANQUEQUES

Tres panqueques. 14



Huevos Rancheros

Omelettes

OMELETTE MARTINAS

Chile relleno envuelto en omelette, bañado en salsa ranchera. Servido con arroz, frijol y papas. 24

OMELETTE AL GUSTO

Elección de jamón, carne o vegetales. Servido con arroz, frijol y papas. 20

TÍA JUANA OMELETTE

Omelette con tiras de carne de res, papas y arroz. 22

Mesas de 6 personas ó más aplica el 18% de servicio.

Chilaquiles

Servidos con huevos revueltos o estrellados.

CHILAQUILES VERDES

Chilaquiles bañados en una salsa verde de tomatillo picante. Servidos con arroz, papas y frijoles. 20

CON BIRRIA

Chilaquiles mezclados con la salsa de la casa. Servidos de nuestra tentadora y rica birria llena de sabor con arroz, papas y frijoles. 22

LOS DIVORCIADOS

Una combinación de salsas verde y roja. Servidos con arroz, papas y frijoles. 20

MARTINAS

Salsa verde cremosa. Servidos con arroz, papas y frijoles. 20

RANCHEROS

Chilaquiles bañados en salsa roja y cubiertos con queso Oaxaca y carne de res. Servidos con arroz, papas y frijoles. 24



Chilaquiles Rancheros



Huevos Divorciados

***ESTOS ARTÍCULOS SE PUEDEN PREPARAR AL MOMENTO.
CONSUMIR CARNE, AVES, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.
POR FAVOR, INFORME A SU MESERO SI TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA.**

SUSHI

Naturales

ATÚN PICANTE

Queso crema, aguacate, pepino y cangrejo. Envuelto en atún y cubierto con salsa picante. 19

HOT CHEETOS

Queso crema, pepino, cangrejo y cubierto con Hot Cheetos. 18

MARTINAS

Queso crema, aguacate, pepino y cangrejo con aguacate, tampico y camarones empanizados encima. 19

GUAMUCHILITO

Queso crema, aguacate, pepino, camarón y cangrejo con tampico y aguacate encima. 17

AGUACHILE ROLL

Jaiba, pepino, aguacate y camaron cocido. Bañado en salsa de aguachile. 27

Rojo | Verde | Negro | Mango Habanero



Martinas

Empanizados

3 QUESOS

Queso crema, aguacate, camarón, carne de res, mozzarella y queso Americano. 21.99

MAR Y TIERRA

Queso crema, aguacate, pepino, carne de res y camarón. 21.99

DON PORFIRIO

Aguacate, pepino, carne de res y camarón con cebolla frita encima. 21.99

SERRANITO

Queso crema, pepino, aguacate, tocino y camarón frito con queso derretido, tocino y chile serrano encima. 21.99



Serranito



Salmoncito

Horneados

SALMONCITO

Aguacate y cangrejo. Envuelto en salmón y cubierto con salsa de anguila y chipotle. 22.99

PICOSITO

Queso crema, aguacate, chile serrano, carne de res, chile güero con cobertura picante, aguacate y chile serrano encima. 22.99



Aguachile Roll

Mesas de 6 personas ó más aplica el 18% de servicio.

Extras

- TOCINO 4.00
- CAMARÓN EMPANIZADO 5.00
- TAMPICO 5.00
- AGUACATE 4.00
- HOT CHEETOS 4.00
- QUESO CREMA 3.00

***ESTOS ARTÍCULOS SE PUEDEN PREPARAR AL MOMENTO.
CONSUMIR CARNE, AVES, MARISCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.
POR FAVOR, INFORME A SU MESERO SI TIENE ALGUNA ALERGIAS ALIMENTARIA.**

Menú de Bebidas

Bebidas Mixtas

ROSITA MÍA

Tequila reposado, toronja y Campari. 15.00

PALOMA NEGRA

Tequila reposado, toronja, lima y carbón activado. 15.00

CANTARITO

Tequila reposado, cítricos y refresco de toronja. 15.00

CAZUELITA

Tequila reposado, cítricos y refresco de toronja. 18.00

BATANGA

El Tequileño Blanco, sal, lima y Coca-Cola. 15.00

JULEP DE MORAS

Tequila blanco, lima, menta y arándanos. 16.00

PANCHO TIKKI

Tequila infusionado con piña, albahaca, lima y jengibre. 16.00

LIMONCITO

Tequila reposado, licor de limón y miel de agave. 16.00

PIÑA COLADA

Tequila reposado, jarabe de coco y piña natural. 16.00

SANGRIA

Vino tinto, lima, miel de agave y agua con gas. 15.00

Cócteles Grandes

CANTAROTE

10 L 135.00 | 20 L 225.00

Botella de 750 ml de Jimador Reposado, cítricos naturales y refresco de toronja.

GIN & TONIC

Elección de sabores:

Frutos rojos | Pepino y romero | Cítricos. 13.00

Cócteles de Café

CARAJILLA

Un shot de espresso, Licor 43 y licor de flor de saúco. 15.00

CARAJILLO

Un shot de espresso y Licor 43. 15.00

DON CARAJILLO

Un shot de espresso, Licor 43, Bourbon y Amaretto. 15.00

ESPRESSO MARTINI

Espresso, vodka y licor de café. 18.00

Café 100% Mexicano y molido en casa.

Margaritas

MARTINITA

Tequila reposado, miel de agave, lima y hierbabuena. 13.00

AMOR MÍO

Tequila blanco, miel de agave, lima y sandía. 15.00

JUAN CHARRASQUEADO

Tequila reposado, jengibre, lima y albahaca. 15.00

DON CHINGÓN

Mezcal joven, lima, miel de agave y tamarindo. 15.00

MAGUITO

Tequila reposado, puré de mango, jarabe de habanero y lima. 16.00

CIELO ROJO

Tequila añejo, frutos rojos, lima y miel de agave. 16.00

AMIGA DATE CUENTA

Tequila cristalino, maracuyá, lima y miel de agave. 16.00

LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS

Pitcher de margarita de cuatro litros. 152.00

Elige entre cualquiera de nuestros sabores de margarita.

DOÑA MAGO

Margarita congelada de dos litros. 52.00

Elige tu sabor favorito de nuestro menú.

Con aroma a México

CAFÉ DE OLLA

Piloncillo, naranja, clavo y canela. 6.99

CAPPUCCINO

Espresso con leche espumada. 7.99

LATTE

Espresso con leche evaporada. 7.99

MOCHA AMARGO

Espresso, leche espumada y chocolate amargo. 7.99

HOT CHOCOLATE

Chocolate Abuelita, leche espumada y malvaviscos. 8.99

BORRACHITO

Ron añejo flameado, espresso, leche espumada y tequila dulce. 6.99

LATTE & WHISKEY CREAM

Espresso, leche espumada y un trago de Baileys. 10.99