

RAW BAR

OSTIONES (6 PZ.)	230
ALMEJA CHOCOLATA (6 PZ.)	225

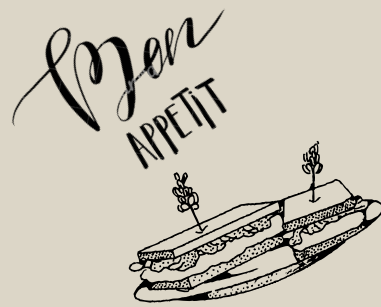
Naturales o rasuradas, con cilantro, cebolla blanca, jalapeño y salsa ponzu.

ENTRADAS

OSTIONES GRATINADOS 210	CHAMORRO A LA JARDINERA 180
Ostiones en su concha (6 pz.) con espinacas a la crema, gratinados con queso gouda y punto de mayonesa chipotle.	Chamorro picado (120g) con cebolla y cilantro, tortillas y salsa molcajeteadada.
PESCADILLA 55	GRINGA DE CAMARÓN 115
Quesadilla frita de pescado blanco (50g) con cebolla, cilantro y jitomate.	Camarón en adobo (60g) con queso manchego y tortilla de harina.
CALAMAR FRITO REBOSADO 180	GRINGA DE MARLIN 125
Calamar al témpura (120g) acompañado de mayonesa chipotle.	Marlin en adobo (100g) con queso manchego y tortilla de harina.
PALOMITAS DE CAMARÓN 180	SOPES BARRA VIEJA (4 PZ.) 98
Camarón troceado (120g) y empanizado acompañado de mayonesa chipotle.	Frijol refrito, crema ácida y queso fresco.
	SOPES CON ARRACHERA O POLLO (4 PZ.) 130
	Arrachera o pollo (80g), frijol refrito, crema ácida, queso fresco.

ENSALADAS

ENSALADA LUIMAR'S 175
Mix de lechugas, espinaca, tomate cherry, aguacate, nuez, queso panela, pollo (100g), con aderezo de la casa.
ENSALADA CÉSAR 160
Lechuga, aderezo tradicional con un toque del chef de queso parmesano.
ENSALADA BABY 180
Espinaca baby, mezcla de lechugas, cuartos de jitomate, pera y manzana asada, queso de cabra, vinagreta de miel con chipotle.
ENSALADA DE FRUTOS ROJOS 190
Mix de lechugas, espinaca baby, zarzamora, frambuesa, fresa, arándano, nuez caramelizada, queso de cabra, reducción de vinagre balsámico.



AGREGA UN EXTRA

• POLLO (80g)	+70
• ARRACHERA (80g)	+70
• CAMARÓN (80g)	+85

SOPAS

SOPA DE TORTILLA 145
Caldillo de jitomate con un toque de chile guajillo, juliana de tortilla dorada, queso, crema, chicharrón, aguacate y chile pasilla.
CALDO DE CAMARÓN 190
Camarón sin cabeza (6 pz.), zanahoria y papa en cubos.
SOPA DE MARISCOS LUIMAR'S (180G) 215
Acompañada de almeja chirla, mejillón, almeja gallo, pulpo, jaiba en su concha, camarón y filete de pescado blanco.



PASTAS

PASTA BLANCA 130
A elegir: a la mantequilla, a la crema. Con queso parmesano
FETTUCINE 245
Pasta con salsa blanca cremosa, acompañada de camarón, calamar, pulpo, mejillón (180g) y queso parmesano.
PENNE 230
Pasta en salsa de tomate, acompañada de arrachera (180g), champiñones. y queso parmesano.



TIRADITOS (120g)

SALMÓN	210
PESCADO BLANCO	185
ATÚN	205
PULPO	250

Preparados con salsa de la casa rasurada (soya, jugo de limón, cebolla, cilantro y serrano, con un toque del chef).



CEVICHES (120g)

CAMARÓN	195
PESCADO BLANCO	175
PULPO	250

Preparados con jugo de limón, sal, pimienta, cebolla morada, chile habanero y aguacate.

COCTELES (120g)

CAMARÓN	215
OSTIÓN	210
PULPO	245
VUELVE A LA VIDA	255

Preparados con jitomate, cebolla y salsa coctelera (jitomate, jugo de naranja, jugo de piña).



AGUACHILES (120g)

CAMARÓN	205
PESCADO BLANCO	175
PULPO	245

Verde: Habanero, cebolla, cilantro, pepino y jugo de limón.
Rojo: Chile morita, cebolla morada, cilantro, pepino y jugo de limón.
Negro: Chile habanero tatemado, cebolla morada, cilantro, pepino y jugo de limón.

Nivel de picante a elección del cliente.

TOSTADAS



CAMARÓN (40G)	80
Tostada con base de mayonesa spicy, cebolla, cilantro, jitomate y láminas de aguacate.	
ATÚN (60 G)	85
Tostada con base de mayonesa chipotle, atún marinado, láminas de aguacate y cebolla frita.	
MARLIN (50G)	85
Tostada con láminas de aguacate, marlin ahumado con mayonesa, jitomate y pepino.	
PULPO (40G)	98
Tostada con base de mayonesa chipotle, cebolla, cubos de pepino, cilantro, jitomate y láminas de aguacate.	

TACOS MAR (60g)

PULPO COSTRA DE CHILES 98
Cocinado a la plancha con costra de chiles secos.
MARLIN COSTRA DE QUESO 65
Cocinado con ajo, cebolla, en costra de queso gouda.
PULPO COSTRA DE QUESO 98
Frito con costra de queso gouda.
GOBERNADOR 78
Con chile poblano, cebolla, en costra de queso gouda.
PESCADO AL PASTOR 65
Con adobo de la casa, piña, cebolla y cilantro.
CAMARÓN REBOSADO 75
Rebosado con mayonesa chipotle, juliana de col y zanahoria.
PULPO AL PASTOR 98
Con adobo de la casa, piña, cebolla y cilantro.

TACOS TIERRA (60g)

PECHUGA	55
BISTEC	55
COSTILLA DE RES	55
CECINA	60
RIB EYE	70
A la plancha con nopal asado.	
ARRACHERA	65
A la plancha con cebolla.	
LENGUA	70
Al vapor con cebolla y cilantro.	
CHAMORRO	60
Frito con cebolla y cilantro.	
PLAZA	65
Cecina a la plancha, chorizo, adobo, chicharrón y aguacate.	
AL PASTOR	55
Cocinado con adobo de la casa, piña, cebolla, cilantro y salsa.	
+ QUESO EXTRA	+15
Quesillo o manchego.	

HAMBURGUESAS

LUIMAR'S	245
Came de rib eye y arrachera (150g), jitomate, lechuga, queso amarillo, tocino, acompañada de papas a la francesa y aros de cebolla, con una mini hamburguesa.	
VICTOR'S	245
Atún (180g) preparado con perejil, lechuga, jitomate, aguacate, acompañada de papas a la francesa y aros de cebolla, con una mini hamburguesa de atún.	
FILEMON'S	250
De camarón (180g) con pimienta, tocino, acompañado de papas a la francesa y aros de cebolla, con una mini hamburguesa de camarón.	



POLLO	215
Pechuga de pollo (150g) empanizada, jitomate, lechuga, acompañada de papas a la francesa y aros de cebolla, con una mini hamburguesa.	

CLÁSICOS

ENCHILADAS VERDES O ROJAS (3 PZ.)	155
Pollo deshebrado, crema ácida y queso gratinado.	
TAMPIQUEÑA	255
Cecina o arrachera (200g), acompañada enmolada (1 pz.), rajas poblanas, guacamole y frijoles refritos.	
TACOS DORADOS (3 PZ.)	150
De pollo, acompañada de lechuga, crema ácida y queso fresco.	
BAGUETTE	170
Pollo o arrachera (120g), queso gouda, mayonesa chipotle, lechuga, jitomate, aguacate, acompañado de papas a la francesa.	
CROISSANT	130
Pan croissant, jamón de pavo, lechuga, jitomate, cebolla, y queso manchego, acompañado de papas a la francesa.	



PLATILLOS FUERTES

MAR

MOJARRA (500 G)	290
Huachinango (500 G)	410
PULPO (200 G)	415
CAMARÓN (6 PZ.)	335
Al gusto: diabla, frito, talla, ajillo, mojo, mantequilla. Acompañado con arroz, papas fritas o vegetales.	
SALMÓN LUIMAR'S	360
Salmón (200g) fresco con mayonesa, habanero, hojuelas de papa frita, acompañada con vegetales a la parrilla.	
FILETE DE PESCADO	225
Pescado (200g) al gusto: diabla, plancha, empanizado, ajillo, mojo. Acompañado de ensalada de la casa o papas a la francesa.	
ARROZ A LA TUMBADA	295
Arroz con jaiba, tilapia, pulpo, camarón, almeja gallo, almeja chirla, mejillón (400g).	
SALMÓN CON PASTA	335
Salmón fresco (200g) acompañado de pasta verde.	
ATÚN EN SU COSTRA	290
Atún (200g) a la plancha con costra de chiles secos, acompañado de ensalada de la casa.	
ATÚN TAMARINDO	298
Atún (200g) en costra de ajonjolí con salsa de tamarindo, acompañado de vegetales.	
PIÑA RELLENA DE MARISCOS	310
Rellena de camarón, tilapia, pulpo, mejillón (140g), pimienta, cebolla, queso gratinado y salsa roja.	

TIERRA

ARRACHERA	250
Arrachera (200g) a la plancha, acompañada con guacamole, papas fritas y chile toreado (1 pz.)	
RIB EYE	360
Rib eye (250g) a la plancha, acompañado con ensalada y papas a la francesa.	
CECINA	240
Cecina (200g) a la plancha, acompañada con guacamole, papas fritas y chile toreado (1 pz.).	
ARROZ CON RIB EYE	255
Rib eye (150g) con chile serrano, cebolla, cilantro y salsa ponzu.	
PECHUGA A LA PLANCHA	198
Pechuga (200g) a la plancha acompañada con ensalada verde.	
PECHUGA PARMESANA	235
Pechuga empanizada (200g) espolvoreada de queso parmesano con puré de papa y ensalada.	
PECHUGA RELLENA	275
Pechuga empanizada (200g) y rellena de queso oaxaca y queso gouda, sobre espejo de salsa morita, acompañada de ensalada de la casa con gajos de naranja.	



*El gramaje indica el peso de los alimentos en crudo y puede variar ligeramente. Cualquier modificación al platillo tendrá un costo adicional. Todos los precios incluyen IVA y están en pesos MXN.

GUARNICIONES Y EXTRAS

ENSALADA O VEGETALES SALTEADOS	45
PURÉ DE PAPA	45
PAPAS A LA FRANCESA	75
ARROZ O FRUJOS	35
AGUACATE (80 G)	40
GUACAMOLE (80 G)	60
ARRACHERA O CECINA (80 G)	70
POLLO (80 G)	70
CAMARÓN (80 G)	85
MAYONESA CHIPOTLE (60 G)	20
QUESO PARMESANO (60 G)	25

¡Nuestros Postres!

- Brownie con helado de vainilla. 125



- Arroz con leche caramelizado. 95

- Pastel de elote en una cama de rompopo acompañado de helado de vainilla. 115



- Volcán de chocolate acompañado de helado de vainilla. 115

- Plátanos fritos acompañados de crema ácida y lechera. 85



- Fresas con crema 110



¡Nuestras Bebidas!
(Escanea el código QR)

LUI MAR'S



luimarsrestaurante@gmail.com



(55) 3493 8396



Cto. Circunvalación Pte. local 5 y 6
Mz. 14 Ciudad Satélite Edo. de México.



www.luimars.com



Restaurante



LUI MAR'S