

RAW BAR

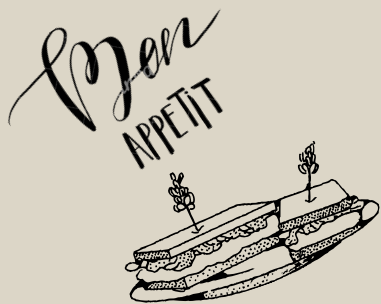
OSTIONES (6 PZ.)	253
ALMEJA CHOCOLATA (6 PZ.)	247
Naturales o rasuradas, con cilantro, cebolla blanca, jalapeño y salsa ponzu.	

ENTRADAS

OSTIONES GRATINADOS	231	CHAMORRO A LA JARDINERA	198
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 molcajetada.	
PESCADILLA	60	GRINGA DE CAMARÓN	126
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	198	GRINGA DE MARLIN	137
Calamar al témpura (120g) acompañada de mayonesa chipotle.		Marlin en adobo (100g) con queso manchego y tortilla de harina.	
PALOMITAS DE CAMARÓN	198	SOPES BARRA VIEJA (4 PZ.)	107
Camarón troceado (120g) y empanizado acompañado de mayonesa chipotle.		Frijol refrito, crema ácida y queso fresco.	
		SOPES CON ARRACHERA O POLLO (4 PZ.)	143
		Arrachera o pollo (80g), frijol refrito, crema ácida, queso fresco.	

ENSALADAS

ENSALADA LUIMAR'S	192
Mix de lechugas, espinaca, tomate cherry, aguacate, nuez, queso panela, pollo (100g), con aderezo de la casa.	
ENSALADA CÉSAR	176
Lechuga, aderezo tradicional con un toque del chef de queso parmesano.	
ENSALADA BABY	198
Espinaca baby, mezcla de lechugas, cuartos de jitomate, pera y manzana asada, queso de cabra, vinagreta de miel con chipotle.	
ENSALADA DE FRUTOS ROJOS	209
Mix de lechugas, espinaca baby, zarzamora, frambuesa, fresa, arándano, nuez caramelizada, queso de cabra, reducción de vinagre balsámico.	



AGREGA UN EXTRA

• POLLO (80g)	+77
• ARRACHERA (80g)	+77
• CAMARÓN (80g)	+93

SOPAS

SOPA DE TORTILLA	159
Caldillo de jitomate con un toque de chile guajillo, juliana de tortilla dorada, queso, crema, chicharrón, aguacate y chile pasilla.	
CALDO DE CAMARÓN	209
Camarón sin cabeza (6 pz.), zanahoria y papa en cubos.	
SOPA DE MARISCOS LUIMAR'S (180G)	236
Acompañada de almeja chirla, mejillón, almeja gallo, pulpo, jaiba en su concha, camarón y filete de pescado blanco.	

PASTAS

PASTA BLANCA	143
A elegir: a la mantequilla, a la crema. Con queso parmesano	
FETTUCINE	269
Pasta con salsa blanca cremosa, acompañada de camarón, calamar, pulpo, mejillón (180g) y queso parmesano.	
PENNE	253
Pasta en salsa de tomate, acompañada de arrachera (180g), champiñones. y queso parmesano.	



TIRADITOS (120g)

SALMÓN	231
PESCADO BLANCO	203
ATÚN	225
PULPO	275
Preparados con salsa de la casa rasurada (soya, jugo de limón, cebolla, cilantro y serrano, con un toque del chef).	

CEVICHES (120g)

CAMARÓN	214
PESCADO BLANCO	192
PULPO	275
Preparados con jugo de limón, sal, pimienta, cebolla morada, chile habanero y aguacate.	

COCTELES (120g)

CAMARÓN	236
OSTIÓN	231
PULPO	269
VUELVE A LA VIDA	280
Preparados con jitomate, cebolla y salsa coctelera (jitomate, jugo de naranja, jugo de piña).	

AGUACHILES (120g)

CAMARÓN	225
PESCADO BLANCO	192
PULPO	269
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)	88
Tostada con base de mayonesa spicy, cebolla, cilantro, jitomate y láminas de aguacate.	
ATÚN (60 G)	93
Tostada con base de mayonesa chipotle, atún marinado, láminas de aguacate y cebolla frita.	
MARLIN (50G)	93
Tostada con láminas de aguacate, marlin ahumado con mayonesa, jitomate y pepino.	
PULPO (40G)	107
Tostada con base de mayonesa chipotle, cebolla, cubos de pepino, cilantro, jitomate y láminas de aguacate.	

TACOS MAR (60g)

CAMARÓN REBOSADO	82
Rebosado con mayonesa chipotle, juliana de col y zanahoria.	
MARLIN COSTRA DE QUESO	71
Cocinado con ajo, cebolla, en costra de queso gouda.	
PULPO COSTRA DE QUESO	107
Frito con costra de queso gouda.	
GOBERNADOR	85
Con chile poblano, cebolla, en costra de queso gouda.	
PESCADO AL PASTOR	71
Con adobo de la casa, piña, cebolla y cilantro.	
PULPO COSTRA DE CHILES	107
Cocinado a la plancha con costra de chiles secos.	
PULPO AL PASTOR	107
Con adobo de la casa, piña, cebolla y cilantro.	

TACOS TIERRA (60g)

PECHUGA	60
BISTEC	60
COSTILLA DE RES	60
CECINA	66
RIB EYE	77
A la plancha con nopal asado.	
ARRACHERA	71
A la plancha con cebolla.	
LENGUA	77
Al vapor con cebolla y cilantro.	
CHAMORRO	66
Frito con cebolla y cilantro.	
PLAZA	71
Cecina a la plancha, chorizo, adobo, chicharrón y aguacate.	
AL PASTOR	60
Cocinado con adobo de la casa, piña, cebolla, cilantro y salsa.	
+ QUESO EXTRA	+16
Quesillo o manchego.	

HAMBURGUESAS

LUIMAR'S	269
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	269
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	275
De camarón (180g) con pimienta, tocino, acompañado de papas a la francesa y aros de cebolla, con una mini hamburguesa de camarón.	



POLLO	236
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.)	170
Pollo deshebrado, crema ácida y queso gratinado.	
TAMPIQUEÑA	280
Cecina o arrachera (200g), acompañada enmolada (1 pz.) , rajas poblanas, guacamole y frijoles refritos.	
TACOS DORADOS (3 PZ.)	165
De pollo, acompañada de lechuga, crema ácida y queso fresco.	
BAGUETTE	187
Pollo o arrachera (120g), queso gouda, mayonesa chipotle, lechuga, jitomate, aguacate, acompañado de papas a la francesa.	
CROISSANT	143
Pan croissant, jamón de pavo, lechuga, jitomate, cebolla, y queso manchego, acompañado de papas a la francesa.	



PLATILLOS FUERTES

MAR

MOJARRA (500 G)	319
HUACHINANGO (500 G)	451
PULPO (200 G)	456
CAMARÓN (6 PZ.)	368
Al gusto: diablo, frito, talla, ajillo, mojo, mantequilla. Acompañado con arroz, papas fritas o vegetales.	
SALMÓN LUIMAR'S	396
Salmón (200g) fresco con mayonesa, habanero, hojuelas de papa frita, acompañada con vegetales a la parrilla.	
FILETE DE PESCADO	247
Pescado (200g) al gusto: diablo, plancha, empanizado, ajillo, mojo. Acompañado de ensalada de la casa o papas a la francesa.	
ARROZ A LA TUMBADA	324
Arroz con jaiba, tilapia, pulpo, camarón, almeja gallo, almeja chirla, mejillón (400g).	
SALMÓN CON PASTA	368
Salmón fresco (200g) acompañado de pasta verde.	
ATÚN EN SU COSTRA	319
Atún (200g) a la plancha con costra de chiles secos, acompañado de ensalada de la casa.	
ATÚN TAMARINDO	327
Atún (200g) en costra de ajonjolí con salsa de tamarindo, acompañado de vegetales.	
PIÑA RELLENA DE MARISCOS	341
Rellena de camarón, tilapia, pulpo, mejillón (140g), pimienta, cebolla, queso gratinado y salsa roja.	

TIERRA

ARRACHERA	275
Arrachera (200g) a la plancha, acompañada con guacamole, papas fritas y chile toreado (1 pz.)	
RIB EYE	396
Rib eye (250g) a la plancha, acompañada con ensalada y papas a la francesa.	
CECINA	264
Cecina (200g) a la plancha, acompañada con guacamole, papas fritas y chile toreado (1 pz.).	
ARROZ CON RIB EYE	280
Rib eye (150g) con chile serrano, cebolla, cilantro y salsa ponzu.	
PECHUGA A LA PLANCHA	217
Pechuga (200g) a la plancha acompañada con ensalada verde.	
PECHUGA PARMESANA	258
Pechuga empanizada (200g) espolvoreada de queso parmesano con puré de papa y ensalada.	
PECHUGA RELLENA	302
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.

 El consumo de mariscos crudos es responsabilidad de quien los consume

GUARNICIONES Y EXTRAS

ENSALADA O VEGETALES SALTEADOS	49
PURÉ DE PAPA	49
PAPAS A LA FRANCESA	82
ARROZ O FRÍJOLE	38
AGUACATE (80 G)	44
GUACAMOLE (80 G)	66
ARRACHERA O CECINA (80 G)	77
POLLO (80 G)	77
CAMARÓN (80 G)	93
MAYONESA CHIPOTLE (60 G)	22
QUESO PARMESANO (60 G)	27

¡Nuestros Postres!

- Brownie con helado de vainilla 137
- Arroz con leche caramelizado 104
- Pastel de elote en una cama de rompopo acompañado de helado de vainilla 126
- Volcán de chocolate acompañado de helado de vainilla 126
- Plátanos fritos acompañados de crema ácida y lechera 93
- Fresas con crema 121



¡Nuestras Bebidas!
(Escanea el código QR)

LUI MAR'S



luimarsrestaurante@gmail.com



(55) 3493 8396



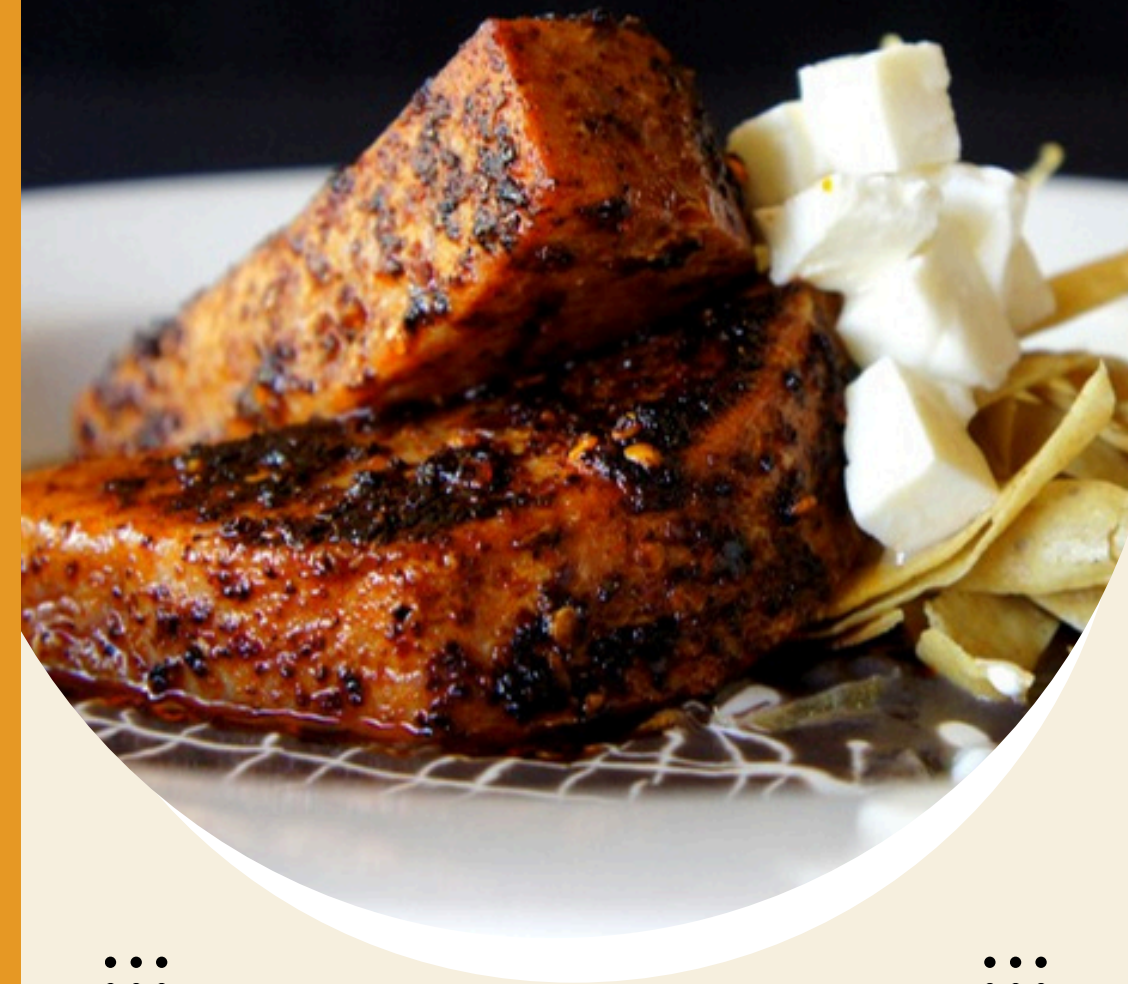
Cto. Circunvalación Pte. local 5 y 6
Mz. 14 Ciudad Satélite Edo. de México.



www.luimars.com



PICK UP



Restaurante



LUI MAR'S