

Abrasamar

• COCINA DE MAR DEL GOLFO DE MEXICO •

OSTIONES DEL GOLFO

A la Leña Bañados en Salsa de Chiltepín <i>G/F</i>	\$325
Gratinados con Chipotle	\$325
Ostiones Gratinados Abrasamar con Quesos Tabasqueños y Chaya	\$580
Con Tartar de Atún Trufado (100grs Aleta Azul) <i>G/F</i>	\$595
Con Salpicón de Pulpo y camarón <i>G/F</i>	\$475
Ostiones Tabasco <i>G/F</i> Los Ostiones se sirven en porcion de 6 piezas	\$325

TOSTADAS DE POZOL

Esmedregal Trufado, Caviar Negro y Poro Frito (60 grs) <i>G/F</i>	\$285
Lonja de Atun y Chimichurri Criollo (Aleta Azul 60 grs)	\$265
Camaron con Aderezo de Chipotle Ahumada y Cacao (60 grs)	\$195
Pulpo con Emulsion de Ajay Habanero Rostizado (80 grs) <i>G/F</i>	\$225
Ceviche Blanco de Robalo Estilo Frontera (80 grs) <i>G/F</i>	\$195
Ceviche Combinado con Fruta de Temporada (80 grs) <i>G/F</i>	\$225

BARRA FRÍA

Atún Laminado con Infusión de Cítricos y Cacao Tabasqueno (Aleta Azul 120 grs)	\$395
Crudo de Esmedregal Encacahuatado <i>G/F</i> (100 grs)	\$325
Coctel Frío de Camarón Estilo Progreso (165 grs)	\$360
Ceviche Blanco de Robalo Estilo Frontera (180grs) <i>G/F</i>	\$380
Ceviche Tropical de Pulpo, Camarón y Robalo (200 grs) <i>G/F</i>	\$390
Ceviche Negro Combinado de Pulpo, Camaron y Robalo (200 grs) <i>G/F</i>	\$390
Aguachile Verde de Camarón con Chile Amashito (150 grs) <i>G/F</i>	\$340
Rib Eye al Carbón con Extracto de Chiles Secos, Gengibre, Zacate Limón y Cacao Tostado (200 grs)	\$695

ENTRE MAICES

Tortilla Gruesa Rellena de Camarones y Queso de Hebra <i>G/F</i>	\$345
Tortilla Gruesa Rellena con Pulpa de Jaiba de Atasta y Queso de Hebra <i>G/F</i>	\$425
Mestiza al Carbón de Rib Eye <i>G/F</i> Con Xnipec (1 pza)	\$160
Mestiza al Carbón de Camarón <i>G/F</i> Con Xnipec (1 pza)	\$160



AbraSamar

• COCINA DE MAR DEL GOLFO DE MEXICO •

ENTRE MAICES

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

Kibis Fritos Estilo Yucatán \$295
con Col Blanca y Cebollas
Encurtidas (3 pzas)

Panucho de Pulpo Negro \$195
y Chiltomate (1 pza) *G/F*

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 Tártara de Cilantro
Criollo y Chipilín (1 pza)

Taco de Atún al Tikin-Xic con \$195
Aguacate, Chicharrón Molido
y Frijol Negro (1 pza Aleta Azul) *G/F*

Taco de Pescado del Día al Pibil \$195
con Marqueta de Frijol, Aguacate
Fresco y Cebollas Tatemas
Curtidas (1 pza) *G/F*

Taco Rebosado Estilo San Benito \$175
de Cerveza León Oscura e Xnipec
de Cebollas asadas y pepinos
encurtidos (1 pza)

PARRILLA DE BRASA Y HUMO

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

PARRILLA DE BRASA Y HUMO

Róbalo en Verde a las Brasas y Ensalada \$1.40
con Vinagreta de Amashito por gramo

Robalito al Tikin-Xic con Cebollas Encurtidas \$1.40
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)

PRE-POSTRES

Empanada con Pasta de Guayaba y \$120
Queso Gallo Azul (1 pza) *G/F*

Empanada de Queso con Azúcar (1 pza) *G/F* \$120

POSTRES

Platanito a la Leña con Dulce \$195
de Leche y Helado *G/F*

Flan de Chocolate con \$195
Cacao Garapiñado *G/F*

Pan de Elote *G/F* \$195

PRÓXIMAMENTE

-Pulpo Maya al Xtabentún con Fetuchini Cremoso

-Filete de Esmedregal con Puré de Camotes
y Cebollas Caramelizadas

-Filete con Salsa de Chirmol y Puré Terso
de Platano Macho

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.
Todos nuestros precios incluyen el 16% de I.V.A.

Abrasamar

• COCINA DE MAR DEL GOLFO DE MEXICO •

CERVEZAS

Stella (330 ml)	\$95
Michelob ultra (355 ml)	\$75
Modelo negra (355 ml)	\$75
Modelo especial(355 ml)	\$75
Corona (355 ml)	\$70
Victoria (355 ml)	\$70
León (355 ml)	\$70
Montejo (355 ml)	\$70
Barrilito (325 ml)	\$70
Corona cero (355 ml)	\$70

COCTELITOS (60ML)

Aperol Spritz	\$210
Hugo Spritz	\$230
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

DESTILADOS (60ML)

7 Leguas	\$210
Herradura Blanco	\$200
Herradura Reposado	\$240
Maestro Tequilero Dobel	\$260
1800 Cristalino	\$250
Casa Dragones Rep	\$625
Casa Dragones Joven	\$900
Casa Dregones Blanco	\$390
Don Julio 70 Cristalino	\$290
Cascahuin Blanco	\$190

VODKA (60ML)

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

WHISKY (60ML)

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

ANIS (60ML)

Sambuca Negro	\$145
Chinchon Dulce	\$145
Xtabentún	\$130

RON (60ML)

Zacapa 23 años	\$300
Botrán 15 años	\$225
Botrán 8 años	\$175
Matusañem Platino	\$145
Bacardi	\$145

LICORES (60ML)

Martini Rosso	\$140
---------------	-------

MEZCALES (60ML)

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

BRANDY (60ML)

Gran Duque de Alba	\$130
--------------------	-------

GINEBRA (60ML)

Beefeater	\$185
Bombay	\$210
Tanqueray	\$225
Hendrix	\$300

AbraSaman

• COCINA DE MAR DEL GOLFO DE MEXICO •

VINOS

ESPUMOSO

Vino Prosecco Spritz

\$150

BLANCO

Castello Di Roncade, Pinot Grigio,
Roncade y Mongliano Italia

\$689

\$150

Veneto, vino de la Casa,
Pinot Grigio, Friuli Italia

\$560

\$140

Xolo, Sauvignon Blanc,
Ensenada B.c. México

\$1,125

\$280

Tres Raices, Sauvignon
Blanc, DH. Gto México

\$960

\$240

Martin Codaz, Albariño,
Rías Baixas España

\$1,250

Monte Xanic, Sauvignon Blanc,
Valle de Guadalupe México

\$1,200

Vilanova, Loureiro-Pires,
Vinho Verde Portugal

\$950

Blanco Mision, Chenin
Blanc-French Colombar,
Valle Santo Tomás México

\$750

Lagar de Proventus, Alvarinnh,
Alto Douro Portugal

\$1,200

El Velero Sauvignon Blanc,
Adelaide hills, Australia

\$1,250

TINTO

Faustino Rivero,
Tempranillo, Rioja España

\$900

\$150

Tres Raices Nebbiolo-Sangiovese,
DH. Gto

\$1,285

TINTO

Xolo Itzcuintle, Nebbiolo-Cabernet,
Baja California México

\$1,875

L.A. Cetto Rva Privada, Nebbiolo,
Valle de Guadalupe México

\$695

Monte Xanic, Cabernet Sauvignon
Valle de Guadalupe México

\$1,600

Tres Raices Tre, Cabernet
Sauvignon-Tempranillo D.H.
Gto México.

\$800

\$200

TINTO

Xolo, Grenache,
Baja California México

\$1,125

\$280

Tres Raices, Grenache-Caladoc,
D.H. Gto México

\$960

\$240

La Piñata Rose, Mataro,
Riverland, Australia

\$1,250

REFresco

Coca-Cola (355 ml)	\$65
Coca Zero (355 ml)	\$65
Sidral Mundet (355 ml)	\$65
Fanta (355 ml)	\$65
Sprite (355 ml)	\$65
Perrier (355 ml)	\$85
Topo Chico (355 ml)	\$65
Aguas Frescas	\$60
Café Mexicano	\$60
Café Espresso	\$70
Café Cortado	\$60
Casa del agua nat (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
Chelado c/Clamato	\$40
Clamato Cubano	\$60