



MARENCA

DESDE 2008

@marencaoficial

Paseo de los Héroes 70, Zona Río | Tel: (664) 634-6419

LUN-SÁB 7:30 a 23:00 hrs | DOM 7:30 a 22:00 hrs



Comidas

www.marenca.grupodemaj.com • [@marencaoficial](https://www.instagram.com/marencaoficial)

www.marenca.grupodemaj.com • [@marencaoficial](https://www.instagram.com/marencaoficial)
Paseo de los Héroes 70, Zona Río | Tel: (664) 634-6419
LUN-SÁB 7:30 a 23:00 hrs | DOM 7:30 a 22:00 hrs

ENTRADAS

TARTAR DE SALMÓN 255

Curado de salmón en jugo de cítricos + relish de tomate deshidratado, pimientos y aceites de oliva y chiles.

CEVICHE DE ATÚN 255

Atún marinado en jugo de cítricos y soya, jengibre, pepino, alioli de chipotle y salsa de ostión.

CAZUELA DE LENGUA Y HONGOS 235

Lengua salteada al ajillo, mix de hongos (shimeji, trompeta, portobello) jugo de ternera, cebollines tatemados.

BORREGO TATEMADO 265

Adobado a la manera tradicional y tatemado al horno servido con tortilla recién hecha.

CAZUELA DE CAMARONES AL AJILLO 235

A la brasa con papa rota, acompañado de pan bruschetta.

QUESOS FUNDIDOS 245

Quesos ahumados y naturales, pico de gallo y proteína a elección: pulpo, camarón o chistorra, se sirve con tortillas de harina y maíz.

*Precios en moneda nacional, sujetos a cambios
sin previo aviso y no incluyen IVA.**



CREMAS

BISQUE DE SALMÓN 185

Salteado de elote y salmón, con cremoso de mascarpone y queso de cabra.

CLAM CHOWDER 185

Base cremosa avellanada, almejas, tocino, nuez y brocheta de camarón ahumado en pan artesanal.

TAQUERÍA

DEL CHEF 110

Atún sellado, sikil pak, machacado de camarón seco, cremoso de aguacate y brotes.

CAMARÓN AL CHIPOTLE 110

Camarones braseados al chipotle y vino blanco. En tortilla artesanal con queso jack.

PULPO 110

Pulpo tatemado en tortilla de maíz azul gratinada, cremoso de aguacate y chips de papa.

TUÉTANO ROSTIZADO 110

Con lengua en cocción lenta, jugo de ternera y cremoso de aguacate sobre tortilla artesanal.

ENSALADAS

FRAMBUESA 175

Mezcla de hortalizas con pera, nueces caramelizadas, queso de cabra y aderezo de frambuesa terminada con frambuesa fresca.

ATÚN SELLADO 185

Sobre espinacas baby, kiwi, fresas con un toque de cacahuates y ajonjolí, aliñado con vinagreta de mostaza y miel orgánica.

PERA Y ROQUEFORT 175

Mezclada con selectas lechugas mixtas, espinacas, uva pasa y lascas de almendra tostada. Aderezada con nuestra vinagreta de mostaza y miel orgánica.

BETABEL Y REQUESÓN 175

Betabel rostizado en sal de mar, servido sobre espinaca baby en una limoneta, acompañada con cremoso de requesón al tomillo.

*Precios en moneda nacional, sujetos a cambios
sin previo aviso y no incluyen IVA.**



DEL MAR

PESCA DEL DÍA 320

Lonja fresca de pescado con mole de camarón seco, esquites cremosos y parmesano, puré de elote tatemado, ensaladilla de hojas mixtas y vegetales en escabeche.

SALMÓN

EN MOLE ROSA 395

Salmón de Alaska con mole rosa de Taxco, esquites cremosos y ensaladilla de betabel rostizado.

PESCADO RELLENO 320

Filete de pescado relleno de duxelle de hongos y camarón, encostrado en crumble de pistaches servido con esquites cremosos y salsa de pimientos.

CAMARONES

AL AJILLO 315

Sobre risotto funji (morilla, shiitake y setas) con vegetales al humo.

*Precios en moneda nacional, sujetos a cambios
sin previo aviso y no incluyen IVA.**



DEL MAR

SALMÓN EN SALSA DE ALCACHOFAS 395

Corazones de alcachofas, mantequilla avellanada, tomates deshidratados con esquires cremosos y vegetales rostizados.

PULPO AL HIERRO 465

Reposado en adobo, sazonado con ají y pimentón, cocinado en sartén de hierro con humos de manzano sobre tostones de papa.

LANGOSTA PUERTO NUEVO

Cocinada de manera tradicional.
Costo de acuerdo a gramaje.

LINGUINI A LA DIABLA 295

En salsa diablo con camarones asados y poro frito.

FETUCCINI MARINERO 295

Salteados de frutos del mar
(salmón, camarón, pulpo y mejillón) fetuccini al dente, salsa-crema de queso y aceite de chiles secos.

AVES Y CARNES

ARRACHERA AL GRILL 455

Selecta arrachera, chorizo español, acompañada de muselina de papa.

FILETE DE RES 525

Medallones de filete en rub oscuro, puré de huitlacoche con berenjena, esquites cremosos y coliflor rostizado, terminada con reducción de balsámico

MEDALLONES DE FILETE 525

Jugoso corazón de res marinado en nuestro aliño especial, se sirve con vegetales asados, muselina de papa y jus con hongos.

RIB EYE 625

Solo sal de mar y mix de pimientas, servido con ensalada griega y muselina de papa.
(400 g., calidad CHOICE).

*Nuestras carnes son certificadas por
USDA CHOICE y se acompañan de tortillas
hechas en casa y al momento.*

*Precios en moneda nacional, sujetos a cambios
sin previo aviso y no incluyen IVA.**



AVES Y CARNES

COSTILLA DE RES 475

Braseada 8 horas, acompañada de vegetales, jus con hongos y muselina de papa.

PARRILLADA 365

Selección de arrachera, pechuga de pollo, chorizo español al grill servido con muselina de papa.

PECHUGA RELLENA 315

Ballotine de pechuga rellena con mozzarella ahumado y pimiento asado, encostrada en cenizas y carbón activado, servido sobre puré cremoso de camote avainillado, zanahorias asadas y hortalizas fritas.

PECHUGA A LAS BRASAS 315

Pechuga selecta marinada en pasta de ajo, aceite de oliva y hierbas de olor al grill servido con guacamole.

*Nuestras carnes son certificadas por
USDA CHOICE y se acompañan de tortillas
hechas en casa y al momento.*

*Precios en moneda nacional, sujetos a cambios
sin previo aviso y no incluyen IVA.**

