



*MARENCA*

DESDE 2008

**ZONA RÍO**

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

**ALAMEDA OTAY TOWN CENTER**

Lázaro Cárdenas, La Pechuga, Otay Constituyentes 22425,

Tijuana, Baja California, México. | Tel: (664) 974-1520

LUN-DOM 8:00 a 13:00 hrs



# Desayunos

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

## **ZONA RÍO**

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

## **ALAMEDA OTAY TOWN CENTER**

Lázaro Cárdenas, La Pechuga, Otay Constituyentes 22425,

Tijuana, Baja California, México. | Tel: (664) 974-1520

LUN-DOM 8:00 a 13:00 hrs

# Tortilla de huevo

## OMELLETES

Elaborados con tres huevos de rancho.

### AZCAPOTZALCO | CHICHARRÓN

Relleno con auténtico chicharrón prensado estilo Ciudad de México, montado en una salsa de chiles secos, y con nopales en trozos. | 225

### TRINCHERAS | MACHACA DE RES

Relleno de machaca sonoreense de la más alta calidad, preparada al estilo tradicional con jitomate y cebolla, y cubierta con la tradicional salsa ranchera sofrita. | 225

### YAGUL | LENGUA DE RES

Relleno de lengua de res, lentamente cocida a vapor, con trozos de panela, y terminada en la tradicional salsa verde de tomatillo milpero. | 235

### XIXIME | PULPO, 3 CHILES

Relleno de pulpo en trozos, con una salsa elaborada con chiles de árbol, ancho y guajillo, pasados por aceite de oliva. Bañado en una crema con chile chipotle. | 235

### KUYUKON | SALMÓN

Salmón de Alaska, espárragos, cebolla y pimiento morrón. Cubierto en una crema de cilantro. | 235

### XEL-HÁ | MARISCOS

Tortilla de huevo, cubierta de una mezcla de salmón, camarón y pulpo, acompañada de una salsa a base de langosta y almeja. | 235

### TARAHUMARA | PORTOBELLO

Relleno de hongo Portobello, salteado al vino blanco, con queso crema, y cubierto con crema de champiñones. | 195

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



## OMELLETES

### QUETZALLI | ESPÁRRAGOS

Relleno de espárragos, tomates deshidratados y queso de cabra cenizo. Cubierto con crema de chile poblano. | 195

### YOLTZIN | 4 QUESOS

Tortilla de huevo fusionada con quesos de alta calidad, como el Jack, feta, fresco y de cabra cenizo, con un toque de crema de chiles poblano y chipotle. | 195

## Enchiladas

### 4 P I E Z A S

### TLAHCOMOLLI

- LECHÓN -

Dobladas de tortilla de plátano macho, rellenas de carne de lechón, bañadas de nuestro tradicional mole de dátil estilo Marenca. | 215

### MIZTLI

- LENGUA DE RES -

Rellenas de lengua con la tradicional salsa de tomatillo, y bañadas en salsa verde. | 225

### OLMECA

- CABEZA DE RES -

Cabeza de res horneada en su jugo, infundada con una reducción de vinos, y cubiertas de pipián cremoso. | 205

### MAYA

- COCHINITA PIBIL -

Rellenas de cochinita pibil reposada durante un día en el tradicional adobo maya, y horneada en hojas de plátano. Bañadas con su misma salsa, a base de achiote, y cubiertas con cebolla morada. | 205

# Nuestras Cazuelas

## MEMELA

### - ORDEN DE LENGUA -

Nuestra ya tradicional lengua de res, cocinada a fuego lento, en salsa de tomatillo milpero, acompañada de sopos de tortilla de maíz azul, requesón de Tecate, y frijoles negros refritos. | **245**

## COYOLTZIN

### - PUNTAS DE FILETE -

Puntas de filete de res, en salsa criolla, a base de jitomate y cebolla, con nopales tiernos en trozos, y acompañadas de panela de Castilla. | **235**

## MOLI

### - ESTOFADO DE MARLÍN -

Elaborada a base de marlín ahumado, cocinado a fuego lento, con mezcla de pimientos y aceitunas. Se acompaña de dos huevos estrellados, tiernos, cubiertos en crema de chile chipotle. | **235**

## BARBACOA DE BORREGO TATEMADO

Borrego con dos días de marinado, y ocho horas de horneado lento, con un ligero tatemado. | **355**

*Todos nuestros productos son de la más alta  
calidad y creados en casa.*

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



# Chilaquiles

Elaborados con totopos de maíz fritos,  
hechos en casa.

## TEOTIHUACÁN

- MARENCA -

Cubiertos de una combinación de huevo, chorizo, y una salsa roja, a base de jitomate y chile chipotle. Adornados con queso panela, Cotija y crema. | 215

## MULLI

- MOLE OAXAQUEÑO -

El tradicional mole negro de Oaxaca, elaborado con 36 ingredientes, cubre nuestra tortilla crocante. Se acompañan con pechuga de pollo o huevo al gusto, y jocoque de Castilla. | 215

## ZAACHILA

- LENGUA DE RES -

Cubiertos de jugosa lengua, en la tradicional salsa verde de tomatillo, y cubiertos con queso panela fresco. | 235

## CHACALLI

- DIABLA -

Camarones frescos, ahogados en salsa diablo, a base de chile chiltepin, cubiertos con queso panela fresco, y aguacate. | 215

## HUICHOL

- CECINA -

Cubiertos de cecina ahumada en leña de encino, y una ligera crema de chile chipotle. | 225

## CHOPOLLI

- COSTILLA DE RES -

Salteados con una salsa de chile morita y chapulines, acompañados con nuestra costilla de res braseada al Josper. | 295

# Especialidades

## XITOMATL

- ENTOMATADAS -

Dobladas de tortilla, ligeramente rellenas de frijol negro, cubiertas con cecina ahumada en leña de encino, y bañadas con una salsa sofrita de jitomate, con un toque de picor. | 225

## TZOPITL

- DE ALMUERZO -

Infladitas de masa azul, cubiertas ligeramente con frijol negro, lengua y cabeza de res, preparadas en cocción lenta, coronadas con panela fresca y cebolla morada.  
(4 piezas) | 195

## AYAHTLI

- HUEVOS DE LA CASA -

Cecina de Yecapixtla, ahumada al encino, o jugosa arrachera, con dos al gusto, bañados en una salsa a elegir (verde, roja o chipotle), y una guarnición de chilaquiles en salsa roja. | 315

## ENSALADA DE FRUTA

Selección de fruta de temporada, con yogurt natural, miel y granos diversos. | 175



© 2024, Grupo Gastronómico Demaj  
LUN-SÁB 7:30 a 23:00 hrs | DOM 7:30 a 22:00 hrs

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

