



MARENCA

DESDE 2008



[@marenciaoficial](#)

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 275

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

## CEVICHE DE ATÚN 275

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

## CAZUELA DE LENGUA Y HONGOS 253

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

## BORREGO TATEMADO 286

Adobado al estilo tradicional y tatemado al horno, servido con tortilla recién hecha.

## CAZUELA DE CAMARONES AL AJILLO 253

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

## QUESOS FUNDIDOS 265

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. No incluyen IVA.*

©NOVIEMBRE 2025, Grupo Gastronómico Demaj



# CREMAS

## BISQUE DE SALMÓN 199

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

## CLAM CHOWDER 199

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

# TAQUERÍA

## DEL CHEF 119

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

## CAMARÓN AL CHIPOTLE 119

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

## PULPO 119

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

## ENSENADA DE CAMARÓN 119

Camarón tempura, chipotle, col, salsa bandera.

## LENGUA O ARRACHERA 119

Con tuétano rostizado sobre tortilla hecha a mano.

## MARLÍN 119

Tortilla de harina con mozzarella y col, finalizado a las brasas.

*Precios en moneda nacional.*

*Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.*

©NOVIEMBRE 2025, Grupo Gastronómico Demaj



# ENSALADAS

## FRAMBUESA 189

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

## ATÚN SELLADO 199

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

## PERA Y ROQUEFORT 189

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

*Precios en moneda nacional.  
Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.*

©NOVIEMBRE 2025, Grupo Gastronómico Demaj



# DEL MAR

## SALMÓN EN MOLE ROSA 426

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

## PESCADO RELLENO 345

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 340

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

## SALMÓN EN SALSA DE ALCACHOFAS 426

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

*Precios en moneda nacional.  
Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.*

©NOVIEMBRE 2025, Grupo Gastronómico Demaj



# DEL MAR

## PULPO AL HIERRO 502

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 318

En salsa diablo con camarones asados y poro frito.

## FETUCCINI MARINERO 318

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

*Precios en moneda nacional.  
Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.*

©NOVIEMBRE 2025, Grupo Gastronómico Demaj



# AVES Y CARNES

## **ARRACHERA AL GRILL** 492

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

## **FILETE DE RES** 567

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

## **MEDALLONES DE FILETE** 675

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

## **RIB EYE** 513

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

*Nuestras carnes, certificadas  
USDA Choice, se acompañan con tortillas  
hechas en casa y preparadas al momento.*

*Precios en moneda nacional.  
Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.*

©NOVIEMBRE 2025, Grupo Gastronómico Demaj



# AVES Y CARNES

## **COSTILLA DE RES** 513

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

## **PARRILLADA** 394

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

## **PECHUGA RELLENA** 340

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

## **PECHUGA A LAS BRASAS** 340

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

*Nuestras carnes, certificadas  
USDA Choice, se acompañan con tortillas  
hechas en casa y preparadas al momento.*

*Precios en moneda nacional.  
Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.*

©NOVIEMBRE 2025, Grupo Gastronómico Demaj

