



MOZZA
MARE
CASUAL BEACH GOURMET


CEVICHE Y TOSTADAS TOSTADAS AND CEVICHE

 **CEVICHE DE PESCADO ESTILO PERUANO** **\$160**
120 g de pescado fresco con jugo de limón, cebolla morada, cilantro, picante y granos de elote



FISH CEVICHE PERUVIAN STYLE
120 g of fresh fish with lemon juice, red onion, cilantro, hot sauce and corn

 **TOSTADA DE CEVICHE DE PESCADO ESTILO VALLARTA (1 PZ)** **\$160**
100 g de pescado molido al vapor con jugo de limón, zanahoria, cebolla, tomate, pepino y aguacate



TOSTADA OF FISH CEVICHE VALLARTA STYLE (1 PC)
100 g of steamed fish with lemon juice, carrot, onion, tomato, cucumber and avocado

 **TOSTADA DE ATÚN (1 PZ)** **\$160**
80 g de atún sellado, mousse de aguacate, curtido de pepino y chile habanero con crema de soya

TUNA TOSTADA (1 PC)
80 g of seared tuna, avocado mousse, cured cucumber and habanero chili with soy cream

 **CEVICHE DE CALLO, COCO Y MANGO** **\$160**
 70 g de callo marinado con limón y sal de mar, mango, coco fresco, cilantro y cebolla con un toque de aceite de oliva

COCONUT, MANGO AND SCALLOPS CEVICHE
70 g of scallops marinated with lemon and sea salt, mango, fresh coconut, cilantro and onion with a touch of olive oil

 **AGUACHILE DE CAMARÓN** **\$160**
 100 g de camarón cocido con limón, cebolla, cilantro y pepino con salsa tradicional de chile y limón

SHRIMP AGUACHILE
100 g of shrimp cooked with lemon, onion, cilantro and cucumber with traditional chili and lemon sauce

HAMBURGUESAS, ENSALADAS Y MÁS HAMBURGERS, SALADS AND MORE

HAMBURGUESA CLÁSICA CON QUESO Y TOCINO **\$180**

200 g de carne de res, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y papas fritas

CLASSIC HAMBURGER WITH CHEESE AND BACON

200 g of beef, lettuce, tomato, onion, pickled and french fries

ENSALADA CAPRES AL PESTO DE ALBAHACA **\$140**

Tomate escalfado con queso mozzarella, arúgula, reducción de balsámico y aceite de oliva con láminas de grana padano

CAPRESE SALAD WITH BASIL PESTO

Poached tomato with mozzarella cheese, arugula, balsamic reduction and olive oil with grana padano cheese slices

ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL **\$130**

TRADITIONAL CAESAR SALAD

ENSALADA CÉSAR CAESAR SALAD

Con 100 g de pollo | *With 100 g of chicken* **\$165**

Con 75 g de camarón | *With 75 g of shrimp* **\$175**

CRUDITÉS DE VEGETALES **\$90**

Hummus de garbanzo y pimiento rojo

VEGETABLE CRUDITÉS

Chick pea & red bell pepper hummus

Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica. El gramaje aplica al peso promedio de la carne antes de cocción.

Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en pesos mexicanos (MXN). IVA incluido.

CLÁSICOS CLASSICS

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA (3 PZS) \$175

110 g de pescado capeado en tortilla de maíz con ensalada de col y zanahoria y aderezo de chipotle

TEMPURA BATTERED FISH TACO (3 PCS)
110 g of fish in tortilla with cabbage & carrot salad and chipotle dressing

ALITAS DE POLLO (BUFFALO, TERIYAKI O BBQ) \$140

200 g de alitas de pollo, servidas con bastones de apio y aderezo de queso azul

CHICKEN WINGS (BUFFALO, TERIYAKI OR BBQ)
200 g of chicken wings, served with celery sticks and blue cheese dressing

COCTEL DE CAMARÓN \$165

132 g de camarón al vapor con cebolla, jitomate, aguacate y pepino con jugo de camarón

SHRIMP COCKTAIL
132 g of steamed shrimp with onions, tomato, avocado & cucumber with shrimp juice

AROS DE CALAMAR \$140

110 g de aros de calamar crujientes servidos con remoulade de chipotle

SQUID RINGS
110 g of crunchy squid rings served with chipotle remoulade

HOT DOG TRADICIONAL (1 PZ) \$130

Una pieza de salchicha de res y papas a la francesa

TRADITIONAL HOT DOG (1 PC)
A beef sausage and french fries

All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dishes that are served raw are the consumer's responsibility, as well as the risks involved. The average weight applies to the meat before cooking. The established prices in the present menu apply only for clients that didn't purchase our packages or plans that include meals. Prices are in Mexican pesos. Tax included.

POSTRES DESSERTS

PASTEL DE TRES LECHES 1 REBANADA **\$110**
Con coco y amaranto

THREE MILK CAKE 1 SLIDE
With coconut and amaranth

NUESTRO BROWNIE **\$110**
Helado de vainilla y salsa de chocolate

OUR BROWNIE
Vanilla ice cream and chocolate sauce

COPA MELBA **\$100**
Durazno horneado, helado de vainilla,
salsa de frutos rojos y galleta

MELBA CUP
*Baked peach, vanilla ice cream,
red fruit sauce and biscuit*

**VOLTEADO DE MANGO CON
HELADO DE VAINILLA** **\$80**

**MANGO UPSIDE DOWN CAKE
WITH VANILLA ICE CREAM**

**SELECCIÓN DE HELADOS
Y SORBETES (2 PZS)** **\$80**

**ASSORTED ICE CREAM
AND SORBETS (2 PCS)**



Alimento no cocinado · *Raw food*



Libre de gluten · *Gluten free*



Vegetariano · *Vegetarian*