



# Mardel<sup>MR</sup>

## RESTAURANTE

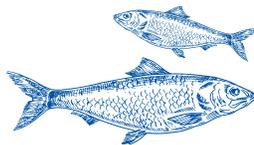
Somos un restaurante veracruzano de cocina internacional contemporánea. Servimos cocina inspirada y arraigada en los sabores de nuestros viajes, nuestra tierra y tradiciones. Celebramos en cada plato y bebida el origen de nuestros ingredientes, y las manos que le aportan para que su calidad brille.



Criollo, orgánico y sabroso, así es nuestro producto de rancho. A tan solo 15 km de nuestro restaurante, sembramos, cuidamos y cosechamos cada producto de tierra que se sirve hoy en tu plato.



Creemos firmemente que las personas comemos en busca de experiencias, y es por ello que, nuestro servicio se basa en brindarte la mejor hospitalidad desde tu llegada hasta el momento que nos recuerdas a distancia, siempre cuidando esos pequeños detalles que te harán recordar el día de hoy, toda la vida.



El mar lo llevamos en el alma y hasta en el nombre, y es por eso, que valoramos a cada una de las especies por igual, y consumimos pescado de manera responsable, usando las mejores técnicas artesanales de captura y manejo, para que en tu mesa disfrutes del verdadero sabor del pescado Veracruzano.



# ENTRADAS



## Caldos

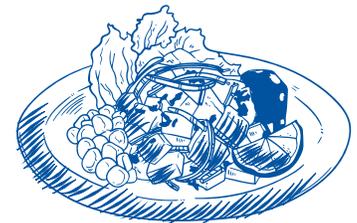
Pesca y Malanga	\$ 205
Borrego	\$ 215
Tostada de Pulpo Pulpo del golfo, aguacate y cebolla	\$ 97
Tostada de Pesca Pesca curada, salsa verde, aguacate y tomate	\$ 97
Tazón Chirashi Arroz gohan, sashimi de pesca, ikura y nori	\$ 270
Calamares a la Romana y Sriracha Calamares rebosados y sriracha de la casa	\$ 238

Tostada de Pata y Kimchi Pata de cerdo macerada en kimchi, frijoles refritos, aioli	\$ 86
Tostada de Careta de Cerdo Salsa de tuétano, aioli y curtidos	\$ 92
Taco Yakiniku Asado de tira a la parrilla, lechuga y cilantro	\$ 125
Taco de Carnitas Puerco confitado, verdolagas y chicharrón	\$ 92
Quesadilla de Borrego Borrego de nuestro rancho, ensalada de Verdolagas y Cherry	\$ 130
Empanadas Argentinas De choclo, espinaca/queso y jamón/queso	\$ 60
Empanada Argentina de carne	\$ 70
Empanada Argentina de queso azul	\$ 65



## ENTRADAS A COMPARTIR

Ceviche de Pesca Curada Pesca curada, jitomate, chile serrano, cebolla y guacamole	\$ 230
Ensalada Múcara Caracol, pulpo, camarón, habanero, cebolla y aguacate	\$ 325
Tiradito de pesca, Ponzu y Kosho Crudo en salsa ponzu y kosho de casa	\$ 227
Ensalada de Temporada y Ricotta Requesón de la casa, verdolagas, berros, cebolla rostizada, jengibre y crumble de masa madre	\$ 195
Tartar de Pesca y Chicatana Pesca cruda, mayo y salsa de hormiga Chicatana, crotón de masa madre	\$ 250
Croquetas de pescado (5 pzas.)	\$ 170





## PLATOS FUERTES

Risotto de temporada	\$ 270
Pasta fresca de la casa <i>Pregunte por la pasta de temporada</i>	
Asado de Tira a la Parrilla	
300g	\$ 635
600g	\$ 1,265
Con papas fritas y ensalada	
Mollejas de Res	
400g	\$ 350
Con papas fritas y ensalada	



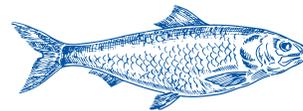
Filete en Caña	
A la parrilla con salsa reducción, puré y verduras de temporada	
200g	\$ 520
400g	\$ 780
Hamburguesa de Res	\$ 270
Pan de masa madre, filete de res y papas fritas	
Lomo de Pesca, Salsa Verde y Huitlacoche	\$ 385
Salsa verde, puré de huitlacoche, tempura de verdura y verduras salteadas	
Camarones a la Parrilla 250g	\$ 380
Camarón de profundidad con mayo de chiles secos	

## LA MAREA

Cada llegada a tierra de los pescadores seguimos emocionándonos por ver lo que trae la Marea. En Mardel cocinamos lo que el mar ofrece según la temporada y aprovechando el arduo trabajo de nuestros amigos en el mar. Decenas de especies diferentes nos motivan a ser mejores cocineros y apreciar nuestro ambiente. Pesca socialmente responsable con una calidad sin igual.

**Déjate guiar por tu anfitrión sobre la pesca disponible  
y la mejor preparación según la especie:**

■ Pesca entera <i>por kg</i>	\$690
Cocción: Parrilla, al Horno o Frito	
■ Pesca en lomos	\$385
Guisos:	
Al Ajillo. Ajo y chile guajillo	
Mojo de Ajo. Aceite de oliva y ajos	
A la Grenobloise. Mantequilla y alcaparras	
Hierbas finas. Al horno con hierbas aromáticas	
Acuyo. Al horno con vino blanco	



Sashimi	\$ 70
Cortes de filete en crudo 60g. Soya, nori y guarnición de verduras	
Arroz Gohan	\$ 60
Extra Ikura 10 gramos	\$ 130
Guarniciones:	
<i>Acelgas y Kimchi</i>	\$ 120
<i>Zanahorias rostizadas</i>	\$ 81
<i>Papas fritas y parmesano</i>	\$ 92
<i>Berros</i>	\$ 107
<i>Guacamole</i>	\$ 70
<i>Coles de bruselas, pancetta y Parmesano</i>	\$ 107



## BEBIDAS

### APERITIVOS *60 ml*

Aperol Sprit	\$160
Negroni	\$170
Campari	\$120
Jerez Tio Pepe Fino	\$95
Cinzano Rosso	\$90
Cinzano Bianco	\$90
Cointreau	\$160

### BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refrescos <i>355ml</i> (Coca, Squirt, Sidral, Sprite)	\$ 40
Agua de piedra natural <i>sin gas 360 ml</i>	\$ 72
Schweppes <i>325 ml</i>	\$65
Coca light o Coca sin azúcar <i>355ml</i>	\$52
Coca Cola sin azúcar <i>355 ml</i>	\$52
Agua Perrier <i>355ml</i>	\$75
Vaso de Naranja o Limonada <i>Natural</i>	\$50
<i>Mineral</i>	\$60

### CERVEZAS

#### ARTESANALES

Marea Alta Lager <i>4.8% alc.</i>	\$80
Agualegre Helles <i>355ml 4.4% alc.</i>	\$80
Monte Niebla Bock <i>355ml 5.0% alc.</i>	\$80
Mutante India Pale Lager <i>355ml 5.0%alc.</i>	\$80
Tiburón Blond Ale <i>355ml 4.8% alc.</i>	\$80
Tiburón Porter <i>355ml 5.8% alc.</i>	\$80
Tiburón Vienna Lager <i>3.9 % alc</i>	\$80
Tiburón de Temporada	\$80
Corteza de bronce Múnich Dunkel <i>5.3 % alc</i>	\$80
Clipperton Helles Bock <i>5.2 alc</i>	\$80
Clipperton Pilsner <i>4.2% alc</i>	\$80
Estrella Galicia Helles <i>5.5 alc</i>	\$80

#### NACIONALES

Tecate Light <i>355ml</i>	\$60
Corona Extra <i>355ml</i>	\$55
Modelo Especial <i>355ml</i>	\$65
XX Lager <i>355ml</i>	\$60
Negra Modelo <i>355ml</i>	\$65
Victoria <i>355ml</i>	\$60

Base de Chelada

(*Limón y sal*) + \$30

Base de Mitchelada

(*Salsas, limon y sal*) + \$35

Base de Clamato

(*Clamato natural, limón y sal*) + \$40

Base de Mitclamato

(*Clamato, salsas, limon y sal*) + \$35





# LOS COCTELES

---

## MIMOSA MARDEL

(Vodka Zubrowka, Sparkling wine,  
manzana verde) **\$145**

## HERÓN PROAL **\$135**

(Mezcal espadín, Licor Aperol, melón, limón)

## PUERTO DE CÁDIZ **\$130**

(Gin Beefeater, Jerez manzanilla, citricos)

## ISLA VERDE **\$140**

(Gin Beefeater, Licor de flor  
de Sauco, Romero)

## TRIFULCA

(Vino Sauvignon blanc, Jerez fino, **\$175**  
jugo de naranja, mix de frutas tropicales)

## ARILES

(Ron Blanco MK, Licor de **\$130**  
Ancho Reyes, guayaba)

# DIGESTIVOS

---

## EL JUAN CARNAVAL

(Whiskey Jack Daniels, cereal  
manzana-canela, miel de abeja, vainilla) **\$155**

## MULATO

(Ron añejo MK3, Canela,  
Café espresso, cardamomo) **\$130**





# POSTRES



## Torta de Elote

**\$140**

*Crema de vainilla, gelatina de melaza y chips de plátano macho*

## Lechero y Canilla

**\$150**

*Biscocho de café, helado de canilla y crema de café*

## Bavaroise Tropical

**\$110**

*Crema bávara de jazmín, panqué de naranja y maíz, piña rostizada y nieve de fruta de temporada*

## Selva Negra

**\$165**

*Pastel de tres chocolates*

## Tartaleta de Limón

**\$140**

*Nougat y gelatina de fruta de temporada*

## VINOS DE POSTRE

Kopke Fine Tawny, Oporto, Portugal

Kopke 20 Years Old Tawny, Oporto, Portugal

Casa del Inca, La Bota PX, 2017, D.O.P. Montilla Moriles, España

Domaine Frandon, A.O.P. Pineau de Charentes, Cognac, Francia

Gran Banquero, Oloroso, Solera 25 años, D.O.P. Montilla Moriles, España

*Copa 60ml*

**\$150**

**\$200**

**\$220**

**\$135**

**\$185**

## CAFÉ

Café Americano **\$40**

Café Americano con crema **\$44**

Café Expreso **\$40**

Café Expreso Cortado **\$44**

Capuchino **\$52**

Café con leche o lechero **\$55**

Café Descafeinado **\$43**

Café Latte **\$65**

## DIGESTIVOS 60ml

Fernet Branca **\$120**

Licor 43 **\$110**

Amaretto Disaronno **\$120**

Baileys **\$80**

Galliano L'autentico **\$140**

Grand Marnier **\$160**

Drambuie **\$170**

## ANISADOS 60ml

Anís Campechano **\$70**

Chartreuse Amarillo **\$270**

Chartreuse Verde **\$285**

Sambuca Blanco **\$95**

Vaccari Sambuca Negro **\$105**

Domeq Dulce **\$60**

Domeq Seco **\$60**

Chinchón Dulce **\$70**

Chinchón Seco **\$70**

Anis Cadenas **\$95**

