



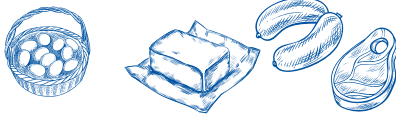
# Mardel<sup>MR</sup>

## RESTAURANTE

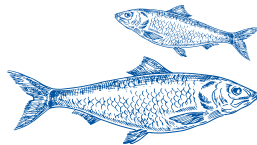
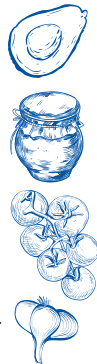
Somos un restaurante veracruzano de cocina internacional contemporánea. Servimos cocina inspirada y arraigada en los sabores de nuestros viajes, nuestra tierra y tradiciones. Celebramos en cada plato y bebida el origen de nuestros ingredientes, y las manos que le aportan para que su calidad brille.



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 \$ 97  
Pulpo del golfo, aguacate y cebolla

Tostada de Pesca \$ 97  
Pesca curada, salsa verde, aguacate y tomate

Tazón Chirashi \$ 270  
Arroz gohan, sashimi de pesca, ikura y nori

Calamares a la Romana y Sriracha \$ 238  
Calamares rebosados y sriracha de la casa

Tostada de Pata y Kimchi \$ 86

Pata de cerdo macerada en kimchi, frijoles refritos, aioli

Tostada de Careta de Cerdo \$ 92

Salsa de tuétano, aioli y curtidos

Taco Yakiniku \$ 125

Asado de tira a la parrilla, lechuga y cilantro

Taco de Carnitas \$ 92

Puerco confitado, verdolagas y chicharrón

Quesadilla de Borrego \$ 130

Borrego de nuestro rancho, ensalada de Verdolagas y Cherry

Empanadas Argentinas \$ 60

De choclo, espinaca/queso y jamón/queso

Empanada Argentina de carne \$ 70

Empanada Argentina de queso azul \$ 65



## ENTRADAS A COMPARTIR

Ceviche de Pesca Curada \$ 230

Pesca curada, jitomate, chile serrano, cebolla y guacamole

Ensalada Múcara \$ 325

Caracol, pulpo, camarón, habanero, cebolla y aguacate

Tiradito de pesca, Ponzu y Kosho \$ 227

Crudo en salsa ponzu y kosho de casa

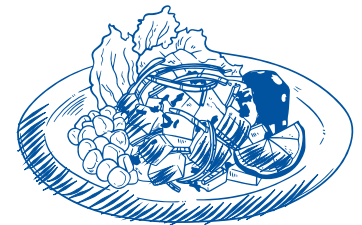
Ensalada de Temporada y Ricotta \$ 195

Requesón de la casa, verdolagas, berros, cebolla rostizada, jengibre y crumble de masa madre

Tartar de Pesca y Chicatana \$ 250

Pesca cruda, mayo y salsa de hormiga  
Chicatana, crotón de masa madre

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**  
*Bizcocho 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	<b>\$150</b>
Kopke 20 Years Old Tawny, Oporto, Portugal	<b>\$200</b>
Casa del Inca, La Bota PX, 2017, D.O.P. Montilla Moriles, España	<b>\$220</b>
Domaine Frandon, A.O.P. Pineau de Charentes, Cognag, Francia	<b>\$135</b>
Gran Banquero, Oloroso, Solera 25 años, D.O.P. Montilla Moriles, España	<b>\$185</b>

*Copa 60ml*

## CAFÉ

Café Americano	<b>\$40</b>
Café Americano con crema	<b>\$44</b>
Café Expreso	<b>\$40</b>
Café Expreso Cortado	<b>\$44</b>
Capuchino	<b>\$52</b>
Café con leche o lechero	<b>\$55</b>
Café Descafeinado	<b>\$43</b>
Café Latte	<b>\$65</b>

## DIGESTIVOS 60ml

Fernet Branca	<b>\$120</b>
Licor 43	<b>\$110</b>
Amaretto Disaronno	<b>\$120</b>
Baileys	<b>\$80</b>
Galliano L'autentico	<b>\$140</b>
Grand Marnier	<b>\$160</b>
Drambuie	<b>\$170</b>

## ANISADOS 60ml

Anís Campechano	<b>\$70</b>
Chartreuse Amarillo	<b>\$270</b>
Chartreuse Verde	<b>\$285</b>
Sambuca Blanco	<b>\$95</b>
Vaccari Sambuca Negro	<b>\$105</b>
Domeq Dulce	<b>\$60</b>
Domeq Seco	<b>\$60</b>
Chinchón Dulce	<b>\$70</b>
Chinchón Seco	<b>\$70</b>
Anis Cadenas	<b>\$95</b>

