



MOZZA  
MARE  
CASUAL BEACH GOURMET

## ENTRADA / ENTREE

### **TIRADITO DE PESCA DEL DÍA**

90 g de pescado del día marinado en limón y soya, pimientos, cebolla morada, cilantro, chile serrano y aceite de ajonjolí

**\$ 130**

### **TIRADITO CATCH OF THE DAY**

*90 g of catch of the day marinated in lemon and soy sauce, bell peppers, red onion, cilantro, serrano chile and sesame seed oil*

---

### **NUESTRO COCTEL DE MARISCOS**

Mezcla de 20 g de camarón, 20 g de pulpo y 20 g de callo de almeja, perfumado con sangrita especial y guarnición tradicional

**\$ 190**

### **OUR SEAFOOD COCKTAIL**

*A mix of 20 g of shrimp, 20 g of octopus and 20 g of bay scallops, flavoured with special sangrita and traditional garnish*



---

### **TOSTADA DE ATÚN**

80 g de atún sellado, crujiente de won ton, mousse de aguacate, curtido de pepino y chile habanero con crema de soya

**\$ 130**

### **TUNA TOSTADA**

*80 g of seared tuna, won ton's crunchy, avocado mousse, sour cucumber and habanero pepper with soy cream*

---

### **CARPACCIO DE PULPO**

90 g de pulpo, aceite de oliva, limón y hojas de arúgula

**\$ 140**

### **OCTOPUS CARPACCIO**

*90 g of octopus olive oil, lemon and fresh arugula*

---

### **CEVICHE DE MARISCOS MOZZAMARE**

20 g de camarón, 20 g de pulpo y 20 g de callo de almeja marinados con salsa de mango y chile pasilla, mezcla de pimientos, chile serrano, cubos de aguacate y cilantro

**\$ 190**

### **MOZZAMARE'S SEAFOOD CEVICHE**

*20 g of shrimp, 20 g of octopus and 20 g of bay scallops marinated with mango sauce and pasilla pepper, mixed bell peppers, serrano pepper, avocado and cilantro*

 **GAZPACHO DE MANGO** \$ 100  
Mango, jengibre, pepino, arúgula y chile serrano

**MANGO GAZPACHO**

*Mango, ginger, cucumber, arugula and serrano pepper*

---

**SOPA FRIA DE 2 TOMATES** \$ 200  
Croton de camarones marinados con chile morita

**DUO OF TOMATOES CHILLED SOUP**

*Shrimp and dried chile croton*

---

**SOPE DE CAMARONES ZARANDEADOS** \$ 200  
110 g de camarón zarandeado, salsa de aguacate, ensalada de pico de gallo marinada en limón y salsa de chile de árbol

**CORN SHELL WITH ADOBO MARINATED SHRIMP**

*110 g of shaken shrimp, avocado sauce, pico de gallo salad marinated with lemon and dried chile sauce*

---

**AGUACHILE DE CAMARÓN** \$ 140  
100 g de camarón marinado en salsa de chile y limón, cebolla, cilantro y pepino

**SHRIMP AGUACHILE**

*100 g of shrimp marinated in lemon and chile sauce, onion, cilantro and cucumber*

---

**TOSTADA DE PULPO MARINADO** \$ 140  
80 g de pulpo marinado en chiles secos, tomate, cebolla, pepino y mayonesa de chipotle

**MARINATED OCTOPUS TOSTADA**

*80 g of octopus marinated in dried chile, tomato, onion, cucumber and chipotle mayonnaise*

---

 **AGUACHILE DE COCO** \$ 110  
Tiras de coco fresco, marinados con salsa de chile y limón, cebolla, pepino y cilantro

**COCONUT AGUACHILE**

*Coconut fresh strips, marinated in lemon and chile sauce, onion, cucumber and cilantro*

---

**TOTOPOS DE JAIBA** \$ 145  
Ensalada de jaiba con tomate, cebolla, chile, cilantro y limón, mayonesa de chipotle y salsa de chiles secos

**CRAB TOTOPOS**

*Crab salad with tomato, onion, pepper, cilantro and lemon, chipotle mayonnaise and dried chilies sauce*

## ENSALADAS Y MÁS SALADAS AND MORE

 **HOJAS DE ESPINACAS Y AGUACATE** \$ 150  
Tiras de won ton fritas, nuez de la india, semillas de  
ajonjolí tostado y vinagreta oriental

**SPINACH LEAVES AND AVOCADO**  
*Fried won ton strips, Indian walnut, toasted sesame  
seeds and oriental vinaigrette*

---

**ENSALADA CESAR TRADICIONAL** \$ 150  
Crujiente de won ton, tocino, queso parmesano,  
crotones de ajo y anchoas

**TRADITIONAL CESAR SALAD**  
*Crunchy won ton, bacon, parmesan cheese, garlic  
croutons and anchovies*

---

 **ENSALADA DE LECHUGA ROMANA** \$ 140  
Jitomate, aguacate, pepino, aceitunas Kalamata,  
cebolla, garbanzo con vinagreta de limón y orégano

**ROMAINE LETTUCE SALAD**  
*Tomato, avocado, cucumber, Kalamata olives, onion,  
chickpea with lemon and oregano vinaigrette*

---

**PIZZA JAMÓN SERRANO Y ARÚGULA** \$ 130  
30 g de jamón serrano, hojas de arúgula, queso brie,  
salsa de tomate y queso mozzarella fresco

**SERRANO HAM AND ARUGULA PIZZA**  
*30 g of serrano ham, arugula leaves, brie cheese,  
tomato sauce and fresh mozzarella cheese*

## PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

### **PESCADO FRITO ESTILO THAI** **\$ 260**

450 g de pescado huachinango frito, arroz al vapor, ensalada de tomates, pepino, jícama y salsa de curry rojo

#### **THAI STYLE FRIED FISH**

*450 g of fried red snapper fish, steamed rice, tomato salad, cucumber, jicama and red curry sauce*

---

### **MARISCOS A LA TUMBADA** **\$ 280**

20 g de camarón, 20 g de pulpo, 20 g de almeja, 20 g de mejillón y 10 g de chorizo salteados con especias cajún, servido con arroz al basmati y crotones de ajo

#### **VERACRUZ STYLE SEAFOOD RICE**

*20 g of shrimp, 20 g of octopus, 20 g of clams, 20 g of mussels and 10g of sausage sautéed with Cajun spices, served with basmati rice and garlic croutons*

---

### **PASTA ORECCHIETTE CON BRÓCOLI** **\$ 190**

Tomate deshidratado, arúgula, almendras y queso parmesano

#### **ORECCHIETTE PASTA WITH BROCOLI**

*Dried tomato, arugula, almonds and Parmesan cheese*

---

### **ATÚN SELLADO** **\$ 220**

110 g de filete de atún carpaccio de tomates rostizados, arroz al limón y vinagreta tibia de tomates

#### **SEARED TUNA**

*110 g of roasted tomatoes carpaccio tuna fillet, lemon rice and warm tomatoes vinaigrette*

---

### **PECHUGA DE POLLO CRUJIENTE** **\$ 200**

Puré de papa y ajo rostizado, ejotes salteados, vinagreta de mostaza y miel

#### **CRISPY CHICKEN BREAST**

*Mashed potatoes and roasted garlic, sautéed green beans, mustard and honey vinaigrette*

### **PESCA DEL DÍA AL GUSTO**

(Diabla, ajo, zarandeado o ajillo) arroz basmati y  
vegetales salteados

**\$ 220**

### **FRESH CATCH OF THE DAY**

(Diabla, garlic, zarandeado or garlic) basmati rice  
and sautéed vegetables

---

### **MEDALLON DE RES A LA PARRILLA**

220 g de filete de res a la parrilla, hojas de arúgula,  
jitomates cherry, jitomates deshidratados, crujiente de  
papa con vinagreta de limón y crema balsámica

**\$ 230**

### **GRILL BEEF MEDALLION**

220 g of grilled beef fillet, arugula leaves, cherry  
tomatoes, sun dried tomatoes, crispy potato with  
lemon vinaigrette and balsamic cream

Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en moneda nacional e IVA incluido. 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.

*The established prices for the present menu apply only for clients that didn't buy our packages or meal plan. Prices in Mexican pesos. Tax included. All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dish that is served raw, is under your own consideration, as well as the risk involved.*



Alimento no cocinado · Raw food



Libre de gluten · Gluten free



Vegetariano · Vegetarian

## POSTRES / DESSERTS

**PASTEL DE QUESO MARMOLEADO** \$ 100  
Carpaccio de fresas marinadas y salsa de caramelo

**MARbled CHEESECAKE**  
*Marinated strawberries Carpaccio and caramel sauce*

---

**CRÈME BRÛLÉE DE NARANJA Y TEQUILA** \$ 100  
Teja de almendras y compota de frutos de la estación

**ORANGE AND TEQUILA CRÈME BRÛLÉE**  
*Almond tile and fruits of the season sauce*

---

**NUESTRO FLAN DE CARAMELO Y DULCE DE LECHE** \$ 100  
Crumbles de almendras, merengues con doble crema de café

**OUR CARAMEL FLAN AND DULCE DE LECHE**  
*Crumbles of almonds, meringues with double coffee cream*

---

**PASTELITO DE CHOCOLATE Y PLÁTANO** \$ 100  
Helado de coco y salsa de vainilla

**CHOCOLATE AND BANANA CUPCAKE**  
*Coconut ice cream and vanilla sauce*

---

**HELADOS Y NIEVES** \$ 80

**ICE CREAM AND SORBET**