CASA MAYOR

LA ABUNDANCIA DE MÉXICO

Los invitamos a un viaje a través de México, una tierra que palpita con sabor, tradición y una gastronomía profundamente valorada. Hemos recorrido este vibrante mapa, adentrándonos en el corazón de la cocina mexicana, buscando recetas consagradas transmitidas de generación en generación. Cada plato en Casa Mayor es una exploración de los diversos paisajes de México y un testimonio de las manos apasionadas que cultivan su abundancia. Obtenemos el 90% de nuestros ingredientes dentro de México, celebrando la comida de origen y apoyando a las comunidades locales. Desde los fértiles valles hasta las costas bañadas por el sol, cada región ofrece sus tesoros únicos, y nos sentimos honrados de compartir este viaje con ustedes a través de los sabores de Casa Mayor.

¡Disfruten!

QUE COMIENCE LA TRAVESÍA

Guacamole[1] VG	*Pico de gallo y totopos de maíz*	390
Queso Oaxaca Fundido[1,7]	*Carne ahumada de Temozón, cilantro, tortillas y salsas*	490
Media Docena de Almejas Chocolata[7,14]	*Receta de Daniel Camacho, Chef Ejecutivo*	700

PESCA FRESCA

Degustación de Ceviches	*Cuatro Ceviches*	1690
• Ceviche Tradicional de Pescado[4] 120g G	*Marinado en jugo de limón cebolla, cilantro, chile serrano*	540
• Jurel del Pacífico[1,3,4,7] 120g	*Mayonesa de habanero, cilantro, aguacate, limón*	560
• Ceviche de Atún[4,6] 120g G	*Salsa de soya, aguacate, naranja, limón encurtido, cebolla, cilantro, chile*	750

NUESTRAS ENSALADAS

Mexicana[7] G	*Lechugas orgánicas, nopal, queso panela asado, frijol, cebolla, elote, cilantro, vinagreta de limón*	490
Ensalada Verde V/G	*Vegetales verdes, quinoa crujiente, aguacate, vinagreta de limón*	460

Agregar un Complemento:
Camarón | 348
Pollo a la Parrilla | 267

VG Vegano V Vegetariano G Gluten Free

Platillo Insignia Wellness Pesca Sostenible

Precios en MXN y el 16% de IVA ya está incluido. El servicio no está incluido.

TACOS, TACOS, TACOS

Servidos con: Tortilla de maíz o harina y variedad de salsas

Flor de Calabaza VG	*Pico de gallo, semilla de calabaza, epazote frito*	400
Pescado Zarandeado[3,4] 150g	*Jitomate, cebolla, cilantro*	735
Camarón Capeado[1,2,3] 150g	*Jitomate, aguacate, cebolla, cilantro*	780
Rib eye 150g	*Tocino, frijol, nopales, cebolla*	820
Cochinita Pibil[1] 150g	*Cebolla encurtida, salsa habanera*	550

EL CORAZÓN DEL MENÚ

Torta de Pechuga de Pavo[1,3,7] (Club Sándwich)	*Jalapeños, huevo, tomate, lechuga, mayonesa y tocino*	789
Pesca del Día, Estilo Tikinxic[1,4] 200g	*Recado rojo, plátano macho, arroz blanco, pimiento y epazote*	916

EXTRAS

Elote Asado[7] VG/G	336
Ensalada VG/G	336
Papas a la Francesa[1]	336
Vegetales al Grill VG/G	336
Frijoles Refritos VG/G	336
Aros de Cebolla Rebozados[1]	336

VG Vegano V Vegetariano G Gluten Free

Platillo Insignia Wellness Pesca Sostenible

Precios en MXN y el 16% de IVA ya está incluido. El servicio no está incluido.

BOCADOS PARA COMENZAR

Empanada[7,1] VG	*Chaya, queso de bola, lechuga, crema, queso y salsa de tomate y habanero*	465
Salbute[7] 80g	*Lechón estilo cochinita, lechuga, cebolla y salsa de tomate y habanero*	550
Quesabirrias[3] 80g	*Birria estilo Jalisco, queso Oaxaca, cebolla, cilantro y salsas*	580
Quelites[7] VG/GF	*Vegetales a la parrilla, limón, queso manchego del Bajío, trufas del Ajusco, semillas de girasol*	568

MÁS ALLÁ DE LO ORDINARIO

Tomate Local[7,10] VG	*Tapenade de pepitas, queso fresco de Chiapas, caviar de cebolla, aderezo de limón*	557
Sikil Pak al Estilo Maroma V/G	*Tomate, cebolla, ajo, semilla de calabaza, cilantro, pepino, quinoa, plátano macho y maíz*	557
Jurel – Xnipec[4] 120g	*Malanga, cebolla morada, aguacate, limón, habanero y cilantro*	754
Ceviche con Plátano Tabasco[4] 120g	*Pargo, cebolla, cilantro, rábano, limón y chile*	742

SABORES CÁLIDOS

Enchilada Estilo Mineras[2,7,12] 100g	*Langosta de Punta Allen, verduras en vinagre, queso de cabra*	1050
Arroz Cremoso de Langosta Punta Allen[2,7,1] 80g	*Limón, quelites, tomate, cilantro, ajo*	930
Pulpo Maya[2,14,6] 100g	*Pepino Yucateco, naranja agria, soya y berros*	974
Sopa de Tortilla[7] VG/G	*Aguacate, crema ácida, queso doble crema Chiapas y epazote*	452
Tradicional Sopa de Lima 60g G	*Pollo, pimientos asados, aguacate y cilantro*	487
Tamal de Elote[7]	*Tomate verde, chile poblano, crema fresca, queso Chiapaneco*	626

VG Vegano V Vegetariano G Gluten Free

Platillo Insignia Wellness Pesca Sostenible

Precios en MXN y el 16% de IVA ya está incluido. El servicio no está incluido.

DE LA TIERRA Y EL MAR

Pargo del Caribe con Pipian Verde[4,2,7,8,1] 200g	*Yuca, tinta de calamar, coliflor, ejotes, cilantro y chicharos*	1299
Camarones estilo Tumbada[2,4,12,7,1] 200g	*Cilantro, quinoa, aguacate, cebolla morada, tomate, naranja agria*	1520
Pollo y Mole[7] 200g	*Mole Poblano, tamal de maíz, quelites, cebolla, y plátano*	1056
Tablitas Norteñas Braseada[7,1,12,9] 200g	*Queso estilo parmesano de Querétaro, calabazas, semillas de calabaza y epazote*	1740

DE LA COCINA DE LA ABUELA

Pesca del Día a la Veracruzana[4,9,12]	*Jitomate, pimientos, cebolla, alcaparra, cilantro, arroz*	1180

VG Vegano V Vegetariano G Gluten Free

Platillo Insignia Wellness Pesca Sostenible

Precios en MXN y el 16% de IVA ya está incluido. El servicio no está incluido.

COMPROMISO CON LA SUSTENTABILIDAD

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (pescado, carne, productos lácteos, etc.) proceden de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación verde y provienen de asociaciones de comercio justo.

PESCA SOSTENIBLE

Maroma se unió como embajador de «Pesca con Futuro» para promover la sostenibilidad y el consumo responsable. Cada plato de productos del mar de este menú procede de productores certificados llamados «cooperativas», que garantizan prácticas que no dañan la supervivencia de las especies ni su ecosistema.

INFORMACIÓN DE ALERGIAS

Ciertos platillos y bebidas pueden contener uno o más de los 14 alérgenos designados por el Reglamento no. 1169/2011 de la UE.

LOS ALÉRGENOS DESIGNADOS Y SUS PRODUCTOS SON:
(1) Cereales que contienen gluten, (2) Crustáceos, (3) Huevos, (4) Pescado, (5) Cacahuates, (6) Soya, (7)Leche, (8) Frutos de cáscara, (9) Apio, (10) Mostaza, (11) Semillas de sésamo, (12) Dióxido de azufre y sulfitos, (13) Altramuces, (14) Moluscos.

Consulte la documentación correspondiente que le facilitará nuestro personal si lo solicita. No podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en todos nuestros platillos y bebidas.

Precios en MXN y el 16% de IVA ya está incluido. El servicio no está incluido.