

# LA ABUNDANCIA DE MÉXICO

## THE BOUNTY OF MEXICO

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!

*We invite you on a journey through Mexico, a land that pulses with flavor, tradition, and a deeply treasured gastronomy. We've traveled across this vibrant map, delving into the heart of Mexican cuisine, seeking out time-honored recipes passed down through generations. Each dish at Casa Mayor is an exploration of Mexico's diverse landscapes and a testament to the passionate hands that cultivate its bounty. We source 90% of our ingredients from within Mexico, celebrating the food of provenance and supporting local communities. From the fertile valleys to the sun-drenched coasts, each region offers its unique treasures, and we are honored to share this journey with you through the flavors of Casa Mayor.*

Enjoy!



## ANTOJITOS DE LA CASA

### EMPANADAS <sup>(7)</sup> v

Queso de bola y chaya  
Yucatán-style Edam cheese, chaya  
470

### SOPES <sup>(1)</sup>

Cochinita en recado negro  
Pork cochinita in black recado sauce  
550

### TOSTADA DE TRUCHA <sup>(3,4)</sup>

Trucha de Ensenada, aguacate, mango, alioli de chile habanero  
Ensenada trout tostada, avocado, mango, chile habanero aioli  
560

### QUESABIRRIAS <sup>(7)</sup>

Birria estilo Jalisco, queso Oaxaca  
Jalisco-style birria, Oaxaca cheese  
580

## FRESCOS

### ENSALADA DEL HUERTO <sup>(7)</sup> v

Tubérculos con requesón, epazote, aderezo de yogurt  
Yucatán root salad, requesón cheese, yogurt dressing  
520

### ENSALADA DE TOMATE <sup>(7,8)</sup> v

Sikil pak, queso fresco de Chiapas, pepino encurtido, aderezo de albahaca  
Local tomato salad, sikil pak, Chiapas fresh cheese, cucumber, quinoa, basil dressing  
560

### ENSALADA DE QUELITES <sup>(8)</sup> v

Jitomatitos, aguacate, habas, piñones, miel de abeja melipona y aderezo de limón  
Local fresh herbs, tomatoes, avocado, broad beans, roasted pine nuts, Melipona bee honey, lime dressing  
570

### CALABAZA <sup>(8)</sup> vG

Corte fino, nuez caramelizada, arúgula, pesto, aderezo de limón  
Sliced zucchini, caramelized walnuts, arugula, pesto, lime dressing  
490

## CRUDOS

### CEVICHE <sup>(4,9)</sup>

Pesca del día, leche de tigre de xoconostle, camote, maíz, plátano macho  
Fresh catch, xoconostle leche de tigre, sweet potato, crispy corn, sweet plantain  
640

### AGUACHILE vG

Aguachile negro de hongos, pepino, cebolla morada, chile serrano  
Blackened aguachile, cucumber, red onion, chile serrano  
580

### TIRADITO <sup>(9,14)</sup>

Callo del Mar de Cortez, salsa de chile xcatic y tamarindo, aguacate parrillado  
Sea of Cortez scallops, tamarind and xcatic chile sauce, chard avocado, pickled onion  
750

### TARTARE <sup>(3,4)</sup>

Atún aleta amarilla, mayonesa de chile xcatic, aguacate, pepino  
Yellow fin tuna, xcatic chile mayo, avocado, cucumber  
690

VG Vegano / Vegan

V Vegetariano / Vegetarian

GF Sin Gluten / Gluten Free



Platillo Insignia / Signature Dish



Bienestar / Wellness



Pesca con Futuro / Sustainable Fishing

Precios en MXN y ya incluyen el 16% de IVA. Servicio no incluido.

Prices in MXN and are inclusive of 16% tax. Service not included.

## LOS CLÁSICOS DE LA TITA

### SOPA DE TORTILLA <sup>(7)</sup> v

Con su aguacate, crema ácida, queso fresco de Chiapas y epazote  
*Tortilla soup, avocado, sour cream, Chiapas fresh cheese, epazote*

460

### SOPA DE LIMA

Pollo, pimientos rostizados, aguacate  
*Yucatecan lime soup, chicken, roasted peppers, avocado*

480

### TAMAL <sup>(7)</sup> v

Tomatillo, chile poblano, crema ácida y queso fresco de Chiapas  
*Tomatillo, Poblano pepper, sour cream, Chiapas fresh cheese*

520

### TACO DE NEW YORK <sup>(1, 7, 8, 11)</sup>

Mole negro, cebolla encurtida  
*Mole negro, pickled onion*

580

## PARA TODA LA FAMILIA

### LANGOSTA CARIBEÑA, MOJO DE AJO <sup>(7, 14)</sup>

*GRILLED CARIBBEAN SPINY LOBSTER, MOJO GARLIC SAUCE*  
(MARKET PRICE)

### PESCADO ENTERO 1,400gr CON SALSA TIKIN XIC O A LA TALLA <sup>(3, 4, 7)</sup>

*WHOLE CATCH OF THE DAY 1,400g, WITH TIKIN XIC OR A LA TALLA SAUCE*  
2,650

### POLLO ENTERO 800gr ROSTIZADO, ADOBO *MEXICAN STYLE WHOLE ROASTED CHICKEN 800g, ADOBO SAUCE*

2,200

### TOMAHAWK ANGUS PRIME 1,500gr BEARNESA DE CHILE HABANERO <sup>(3, 7)</sup>

*ANGUS PRIME TOMAHAWK 1,500g, CHILE HABANERO BÉARNAISE SAUCE*  
3,600

## PARA ACOMPAÑAR

320

ENSALADA DE AGUACATE vG  
*AVOCADO SALAD*

PURÉ DE PAPA CON TOCINO <sup>(7)</sup> v  
*BACON LOADED POTATO PURÉE*

PAPAS CAMBRAY AL ROMERO vG  
*ROSEMARY BABY POTATOES*

ARROZ A LA MEXICANA v  
*MEXICAN-STYLE RICE*

VERDURAS A LA PARRILLA vG  
*GRILLED VEGETABLES*

SALTEADO DE BRÓCOLI Y ESPÁRRAGOS <sup>(6, 11)</sup> vG  
*BROCCOLI AND ASPARAGUS STIR FRY*

PAPAS A LA FRANCESA CON TRUFA <sup>(7)</sup> v  
*BLACK TRUFFLE FRENCH FRIES*

FRIJOLES REFRITOS  
*REFRIED BEANS*

vG Vegano / Vegan    V Vegetariano / Vegetarian    GF Sin Gluten / Gluten Free

 Platillo Insignia / Signature Dish     Bienestar / Wellness     Pesca con Futuro / Sustainable Fishing

Precios en MXN y ya incluyen el 16% de IVA. Servicio no incluido.  
*Prices in MXN and are inclusive of 16% tax. Service not included.*

## PRINCIPALES

### CHILE RELLENO <sup>(7)</sup> VG

Con su tradicional caldito de jitomate, queso Oaxaca  
*Stuffed Poblano pepper with cheese from Oaxaca, tomato sauce*  
820

### ZANAHORIAS ROSTIZADAS <sup>(7)</sup> VG

Glaseadas en chile guajillo, naranja agria, limón  
*Roasted carrots, chile guajillo glaze, Yucatán sour orange, lemon*  
850

### ARROZ NEGRO <sup>(2,3,7,14)</sup>

Camarón, pulpo, calamar, alioli de chile xcatic  
*Black garlic seafood rice: shrimp, octopus, squid, xcatic chile aioli*  
1,300

### LANGOSTA PUNTA ALLEN <sup>(7,12,14)</sup>

Langosta de Punta Allen <sup>130g</sup>, arroz meloso, limón, cilantro y ajo, jitomate confitado  
*Punta Allen lobster <sup>130g</sup>, creamy rice, lime, coriander and garlic, confit tomatoes*  
1,520

### A LA VERACRUZANA <sup>(4, 11)</sup>

Pesca del día <sup>170g</sup>, arroz frito y quinoa, plátano macho, espárragos a la parrilla, pimientos  
*Veracruz-style catch of the day <sup>170g</sup>, with fried rice and quinoa, sweet plantain, asparagus, bell peppers*  
1,200

### AL PASTOR <sup>(4)</sup>

Pesca del día <sup>170g</sup>, piña rostizada, hummus de frijol pinto, ensalada tibia de frijoles  
*Al pastor catch of the day <sup>170g</sup>, roasted pineapple, pinto beans hummus, beans salad*  
1,200

### MOLE POBLANO <sup>(1,7,8)</sup>

Pollo orgánico rostizado <sup>200g</sup>, quelites, tortillas de maíz hechas a mano  
*Roasted organic chicken <sup>200g</sup>, local fresh herbs, handmade corn tortillas*  
1,050

### LECHÓN PIBIL <sup>(1)</sup>

Lechón <sup>150g</sup>, texturas de calabaza, pico de gallo quemado  
*Suckling pig <sup>150g</sup>, butternut squash textures, burnt pico de gallo*  
1,050

### PASTA POBLANA <sup>(1,7)</sup>

Arrachera <sup>170g</sup>, crema de chile poblano, queso Cotija, Grana Padano  
*Skirt steak <sup>170g</sup>, Poblano pepper cream, Cotija cheese, Grana Padano*  
1,050

### SHORT RIB <sup>(7, 12)</sup>

Costillar de res <sup>150g</sup>, elote cremoso, vegetales tatemados, demi-glace de tamarindo  
*Short rib <sup>150g</sup>, creamy corn, charred baby vegetables, tamarind demi-glace*  
1,450

VG Vegano / Vegan    V Vegetariano / Vegetarian    GF Sin Gluten / Gluten Free

 Platillo Insignia / Signature Dish     Bienestar / Wellness     Pesca con Futuro / Sustainable Fishing

Precios en MXN y ya incluyen el 16% de IVA. Servicio no incluido.  
*Prices in MXN and are inclusive of 16% tax. Service not included.*

Si desea explorar más allá del menú de esta noche, con gusto puede preguntar por nuestras selecciones de inspiración Nikkei, nuestro Menú Secreto y los Trompos de Taquería Maroma.

*Should you wish to explore beyond tonight's menu, please feel free to inquire about our Nikkei-inspired selections, our Secret Menu, and the Trompos from Taquería Maroma.*

#### 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.

#### OUR COMMITMENT TO SUSTAINABILITY

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing. Many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers. Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.



#### SUSTAINABLE FISHING

Maroma joined as an ambassador of Pesca con Futuro to promote sustainability and responsible consumption. Every seafood dish on this menu comes from certified producers called “cooperativas”, guaranteeing practices that do not harm the survival of the species or their ecosystem.

#### FOOD AND BEVERAGE ALLERGY INFORMATION

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011.

#### THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs.

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.