



# 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!



## PARA COMPARTIR

### GUACAMOLE & CHIPS <sup>(1)</sup> VG

Guacamole tradicional con pico de gallo  
*Traditional guacamole with pico de gallo*  
390

### EMPANADAS DE CAMARÓN <sup>(1, 2, 7)</sup>

Queso fresco, crema ácida y salsa verde (3 piezas)  
*Shrimp empanadas with fresh cheese, sour cream, green sauce (3 pieces)*  
520

### NACHOS <sup>(1, 7)</sup> V

Nachos con aguacate, pico de gallo, jalapeños, queso Oaxaca y frijoles  
Agregar: Pollo 8ogr 290 | Camarón 8ogr 320 | Rib Eye 8ogr 320  
*Avocado, pico de gallo, jalapeños, Oaxaca cheese, beans*  
*Add: Chicken 8ogr 290 | Shrimp 8ogr 320 | Rib Eye 8ogr 320*  
390

## DE NUESTRO HUERTO

### ENSALADA VERDE VG

Mezcla de lechugas, espárragos, calabacita, brócoli, aguacate y aderezo cítrico  
*Mixed lettuce, asparagus, zucchini, broccoli, avocado, citrus dressing*  
420

### CAESAR <sup>(1, 3, 4, 7)</sup>

Aderezo tradicional con anchoas, Grana Padano y crutones rústicos de ajo  
Agregar: Pollo 8ogr 290 | Camarón 8ogr 320  
*Traditional dressing with anchovies, Grana Padano, rustic garlic croutons*  
*Add: Chicken 8ogr 290 | Shrimp 8ogr 320*  
420

### GUAYABA <sup>(3)</sup> VG

Mezcla de lechuga, pera, jitomate confitado, semillas de calabaza rostizadas y aderezo de guayaba  
*Mixed lettuce, pears, confit tomatoes, roasted pumpkin seeds, guava dressing*  
450

### BURRATA <sup>(7, 12)</sup> V

Arúgula, jitomate heirloom, aceite de oliva extra virgen y balsámico  
*Arugula, heirloom tomato, extra virgin olive oil, balsamic vinegar*  
420

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.*

## CRUDOS

### CEVICHE <sup>(1, 4, 9)</sup>

Pesca del día 120gr marinado en limón, cebolla, cilantro y chile serrano  
*Catch of the day 120gr marinated in lime, onion, cilantro, serrano chili*  
580

### AGUACHILE <sup>(1, 2)</sup>

Tradicional de camarón 120gr, en salsa de cilantro y limón, pepino, cebolla morada  
*Shrimp 120gr marinated in cilantro-lime sauce, cucumber, red onion*  
620

### NIKKEI <sup>(1, 4, 6, 11)</sup>

Atún 120gr, leche de tigre oriental, aguacate, cebolla morada, ajonjolí, chile serrano  
*Tuna 120gr, Asian leche de tigre, avocado, red onion, sesame seeds, serrano chili*  
620

### TOSTADA <sup>(1, 3, 4)</sup>

Trucha de Michoacán 100gr con guacamole, jitomate cherry y alioli de habanero  
*Michoacán trout 100gr, guacamole, cherry tomatoes, habanero aioli*  
560

## TACOS

Orden por pieza  
*Order per piece*

### CAMARÓN AL PASTOR <sup>(1, 2, 3, 12)</sup>

Mayonesa de chipotle, tortilla de harina y piña asada  
*Shrimp al pastor, chipotle mayo, flour tortilla, grilled pineapple*  
320

### PESCADO <sup>(3, 4, 12)</sup>

A la parrilla con salsa mexicana, alioli de chiles y rábano fresco  
*Grilled catch of the day, Mexican salsa, assorted chili aioli, fresh radish*  
320

### ARRACHERA <sup>(7, 12)</sup>

Chicharrón de queso, guacamole y cebolla morada encurtida  
*Skirt steak, cheese chicharrón, guacamole, pickled red onion*  
320

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.*

## SÁNDWICHES

### MAROMA CHEESEBURGER <sup>(1, 3, 7, 12)</sup>

Carne angus 200gr, lechuga, jitomate, cheddar, tocino, cebolla caramelizada y mayonesa de chipotle  
*Angus beef 200gr, lettuce, tomato, cheddar, bacon, caramelized onions, chipotle mayo*  
690

### CRISPY CHICKEN SANDWICH <sup>(1, 3, 7, 12)</sup>

Pollo empanizado 160gr, jitomate, aguacate, coleslaw, jalapeños encurtidos y mayonesa de habanero  
*Breaded chicken 160gr, lettuce, tomato, avocado, coleslaw, pickled jalapeños, habanero mayo*  
620

### VEGANA <sup>(1)</sup> v

Quinoa, camote rostizado, hongos y garbanzo, lechuga, jitomate, aguacate y mayonesa vegana  
*Quinoa, roasted sweet potatoes, mushrooms, chickpeas, lettuce, tomato, avocado, vegan mayo*  
580

### TORTA DE PAVO <sup>(1, 3, 12)</sup>

Pechuga de pavo 80gr, telera, jalapeños, huevo frito, lechuga, jitomate, tocino y mayonesa  
*Turkey breast 80gr, telera bread, jalapeños, fried egg, lettuce, tomato, bacon, mayonnaise*  
650

## PASTAS & ARROCES

### FETUCCINE <sup>(1, 2, 7)</sup>

Camarones 100gr, bisque, jitomate confitado, arúgula  
*Shrimp 100gr, bisque, tomato confit, arugula*  
840

### RISOTTO <sup>(7, 12)</sup>

Espinaca, espárragos, Grana Padano  
*Spinach, asparagus, Grana Padano*  
750

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

Penne, salsa de jitomate, chile de árbol, tocino, longaniza ahumada de Valladolid 60gr  
*Penne, tomato sauce, chile de árbol, bacon, smoked pork sausage from Valladolid 60gr*  
820

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.*

## GRILL

**FILETE DE PESCA DEL DÍA 180gr** <sup>(4)</sup>    
*CATCH OF THE DAY FILLET*  
880

**TRUCHA DE MICHOACÁN 170gr** <sup>(4)</sup>    
*GRILLED MICHOACÁN TROUT*  
880

**CAMARÓN U10 DEL PACÍFICO 5 pc** <sup>(2)</sup>   
*U10 PACIFIC SHRIMP*  
980

**PULPO DE CAMPECHE 160gr** <sup>(14)</sup>  
*CAMPECHE OCTOPUS*  
840

**PECHUGA DE POLLO 180gr**   
*CATCH OF THE DAY FILLET*  
730

**RIB EYE ANGUS 300gr**  
*GRILLED MICHOACÁN TROUT*  
1,100

**ARRACHERA ANGUS 250gr**  
*ANGUS SKIRT STEAK*  
750

**FILETE DE RES 200gr**  
*BEEF TENDERLOIN*  
1,100

## PARA ACOMPAÑAR

320

**PAPAS AL ROMERO** <sup>(1)</sup> VG  
*ROSEMARY POTATOES*

**VERDURAS A LA PARRILLA** VG   
*GRILLED VEGETABLES*

**PAPAS A LA FRANCESA** <sup>(1)</sup> VG  
*FRENCH FRIES*

**ARROZ A LA MEXICANA** VG  
*MEXICAN-STYLE RICE*

**SALTEADO DE BRÓCOLI** <sup>(6, 11)</sup>  
*BROCCOLI STIR FRY*

**FRIJOLES REFritos** VG  
*REFRIED BEANS*

### 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 «Pescado 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.