



JUGOS

NARANJA O PAPAYA NATURAL

Chico	\$ 37
Grande	\$ 48

ZANAHORIA NATURAL GRANDE \$ 51

NARANJA CON ZANAHORIA \$ 49

PAPAYA CON NARANJA \$ 48

JUGO VERDE \$ 51
(Perejil, Piña, Apio y Naranja)

JUGO TORONJA

Chico	\$ 37
Grande	\$ 48

BEBIDAS

CAFÉ AMERICANO \$ 34

CAFÉ EXPRESS \$ 34

CAFÉ EXPRESS CORTADO \$ 36

CAPUCHINO \$ 44

CAFÉ LATTE \$ 55

Deslactosado \$ 58

Light \$ 58

CAFÉ CON LECHE O LECHERO \$ 43

Deslactosado \$ 46

Light \$ 46

Descafeinado \$ 49

Descafeinado Deslactosado \$ 49

Descafeinado Light \$ 49

CAFÉ DESCAFEINADO \$ 37

CAFÉ DE REFILL \$ 35

CHAMPOLA O MALTEADA \$ 78

(fresa, vainilla o chocolate)

REFRESCOS \$ 35

(Coca-Cola, Sprite, Squirt (355ml), Sidral (312ml))

PEÑAFIEL MANZANA (355ml) \$ 35

AGUA EMBOTELLADA \$ 28

COCA-COLA LIGHT DE LATA (855ml) \$ 37

COCA-COLA SIN AZÚCAR (355ml) \$ 37

AGUA PERRIER MINERAL \$ 57

AGUA PEÑAFIEL MINERAL (355ml) \$ 40

NARANJADA O LIMONADA \$ 41

Natural \$ 48

Mineral \$ 48

CHOCOMILK \$ 46

CHOCOLATE A LA FRANCESA \$ 46



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.



Griollo, 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 nombre 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 a pescado Veracruzano.

HUEVOS

Tibios	\$ 47
Fritos o Revueltos	\$ 62
Revueltos con chorizo, tocino, jamón	\$ 87
Revueltos con chorizo, tocino, jamón con frijol	\$ 93
Revueltos con jamón de pavo	\$ 93
Revueltos con jamón de pavo con frijoles	\$ 99
Tirados	\$ 79
Rancheros estrellados sobre una tortilla en salsa roja o verde	\$ 79
Rancheros con frijoles	\$ 85
A la Mexicana revueltos con tomate, cebolla y chile	\$ 82
A la Mexicana con frijoles	\$ 88
Oaxaqueños revueltos en salsa verde o roja	\$ 80
Divorciados	\$ 80
Motuleños estrellados sobre una tortilla con frijoles refritos, jamón, salsa mexicana, tocino y plátanos fritos	\$103
Omelete de queso con frijoles	\$ 92
Omelete de jamón con frijoles	\$ 92
Omelete Mixto jamón y queso con frijoles	\$ 94
Omelete de champiñones con frijoles	\$ 92
Omelete con camarones con frijoles	\$115
Omelete de 3 claras natural con verduras al vapor	\$ 96
Omelete de 3 claras con jamón de pavo o queso, con verduras al vapor y pan integral	\$105
Tortilla Española	\$ 85

GORDAS Y PICADAS

Picada verde, roja, mole, ranchera, chipotle o tomate	\$ 26
Picada con pollo o picadillo	\$ 43
Picada con pulpo o camarón	\$ 75
Picadas de chicharrón	\$ 55
Picada a caballo 2 piezas	\$ 94
Picada con chorizo o jamón	\$ 43
Picada con filete de res	\$ 74
Gorda blanca, negra o dulce	\$ 26
Gorda Preparada queso crema y salsa de tu preferencia	\$ 32
Gorda a caballo 2 piezas	\$ 94
Gorda con chorizo, jamón, picadillo o pollo	\$ 42
Gorda Mardel gorda dulce con salsa de chicharrón	\$ 55

ENSALADAS

Orden de fruta papaya, piña, plátano o sandía (1 ingrediente)	\$ 52
Orden de melón	\$ 56
Ensalada de frutas	\$ 75
Ensalada de frutas con queso cottage o helado	\$ 90
Ensalada de frutas con yogurt, granola o miel	\$ 90

YOGURT Y QUESO

Yogurt Natural	\$ 46
con granola y miel	\$ 55
con fibra y miel	\$ 55
con fibra y fruta	\$ 55
Queso cottage	\$ 55

ANTOJITOS

Empanada de queso fresco	\$ 47
con frijol	\$ 52
Preparada lechuga, crema y queso	\$ 57
Empanada preparada rellena de frijol	\$ 60
Empanada de queso de hebra	\$ 52
con frijol	\$ 57
Preparada con lechuga, crema y queso	\$ 60
Empanada preparada rellena de frijol	\$ 63
Dobladas de mole	\$ 71
Frijoles aguados o refritos	\$ 46
Frijoles con plátano frito	\$ 62
Plátanos fritos	\$ 50
Plátanos fritos con queso y crema	\$ 63
Chilaquiles rojo, verde o tomate	\$ 74
Con pollo	\$ 92
Enchiladas de mole con pollo o picadillo	\$101
Enchiladas Suizas con pollo o picadillo	\$107
Enfrijoladas con pollo o huevo	\$101
Orden de salsa con chicharrón rojo	\$105

PAN ARTESANAL

Polvorón	\$ 34
Canilla	\$ 20
Broca	\$ 34
Garibaldi	\$ 29
Bomba	\$ 29
Bisquet o Chamuco	\$ 31
Moño	\$ 29
Micha	\$ 6.50
Micha con mantequilla	\$ 26
Bisquet con mantequilla	\$ 35
Bomba con mantequilla	\$ 35

VARIOS

Hot Cakes con miel y mantequilla	\$ 67
Hot Cakes con tocino o jamón	\$ 81

EMPANADAS ARGENTINAS

Choclo (elote con queso)	\$ 50
Queso Gouda	\$ 50
Carne	\$ 50
Espinaca con queso	\$ 50
Jamón y queso	\$ 50
Pollo	\$ 50
Roquefort	\$ 50



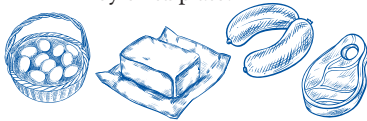
Mardel

RESTAURANTE

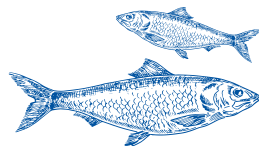
Servimos cocina inspirada y arraigada en los sabores de nuestra tierra y tradiciones. Celebramos en cada plato y bebida el origen de nuestros ingredientes, y las manos que le aportan para que su calidad brille.



Criollo, natural y sabroso, así es nuestro producto de rancho. A tan solo 15 km de nuestro restaurante, sembramos, cuidamos y cosechamos productos 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.



PLATOS CHICOS

Ceviche a la Mexicana y guacamole	\$190	Caldo de pescado y malanga	\$180
Empanadas Argentinas Choclo, carne, espinaca/queso, roquefort, pollo, jamón/queso	\$50	Caldo de borrego y jardín	\$190
Tiradito de pesca fresca	\$195	Tostada de careta de cerdo	\$75
Ricotta y ensalada de temporada	\$160	Lengua a la veracruzana	\$140
Tostadas de pulpo o pesca curada (pieza)	\$85	Taco de carnita confitada	\$80
Ensalada Múcara	\$290		



PESCA

Pescados enteros \$660/kg

— Parrilla

Al ajillo
Mojo de ajo
Grenobloise

— Horno

Acuyo
Hierbas y mantequilla
Veracruzana

— Sartén

Frito

— Lomos \$350

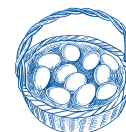
Veracruzana
Verde al Acuyo
Grenobloise
Papillote hierbas y mantequilla

FUERTES



Pasta del día

Fresca y hecha en casa
con huevos de rancho.



Carne a la Parrilla

Incluye papas Fritas y Ensalada

Asado de tira	\$846
Filete en caña	\$540
Mollejas	\$250
Entraña	\$585

Tortas

Hamburguesa al carbón	\$220
Torta de filete	\$215

Guarniciones

Zanahorias rostizadas	\$60
Papas fritas con parmesano	\$75
Papa al horno	\$40
Berros	\$92
Guacamole	\$50



ESPECIALES DEL DÍA

QUESADILLA DE BORREGO ■

\$120

MANOS DE CANGREJO MORO ■

\$250 / 250grs





LOS COCTELES

LA MIMOSA

(Vodka Zubrowka, Sparkling wine,
manzana verde) **\$135**

EL JUAN CARNAVAL

(Whiskey Jack Daniels, cereal
manzana-canela, miel de abeja, vainilla) **\$145**

MULATO

(Ron añejo MK, Canela,
Café espresso, cardamomo) **\$120**

HERÓN PROAL

(Mezcal espadín, Licor Aperol, melón, limón) **\$125**

PUERTO DE CÁDIZ

(Gin Beefeater, Jerez manzanilla, citricos) **\$120**

ISLA VERDE

(Gin Beefeater, Licor de flor de sauco, Romero) **\$130**

TRIFULCA

(Vino Sauvignon blanc, Jerez fino,
jugo de naranja, mix de frutas tropicales) **\$160**

ARILES

(Ron blanco MK, Licor de Ancho Reyes,
guayaba) **\$120**



Head Bartender: Odett Cruz

BEBIDAS

Café Americano	\$34
Café Express	\$34
Café Express Cortado	\$36
Capuchino	\$44
Café Con Leche o Lechero	\$43
Café Descafeinado	\$37
Refresco Coca-Cola	\$35
<small>Squirt (355 ML), Sidral (312 ML).</small>	
Peñafiel De Manzana	\$35
<small>(355 ML)</small>	
Coca-Cola Light De Lata	\$37
<small>(355 ML)</small>	
Coca-Cola Sin Azúcar	\$37
<small>(355 ML)</small>	
Agua Perrier Mineral	\$57
<small>(330 ML)</small>	
Agua Tónica	\$32
<small>(296 ML)</small>	
Vaso De Naranja o Limonada	
Natural	\$41
Mineral	\$48

TÉ

Negro	
Queenly English Breakfast Black Tea	\$60
Verde	
Houjicha Green Tea	\$60
Nagatni Sencha Green Tea	\$60
Tisanas	
Cielo Rojo Tisana Mate	\$60

IMPORTADAS

Baltika 7 Lager 470ml	\$150
Erdinger Weibier 500ml	\$190
King Goblin Imperial Ruby 500ml	\$178
Hofbräu Dunkel 500ml	\$170
St Peter's Cream Stout 500ml	\$178

NACIONALES

Marea Baja Light Lager 355ml	\$75
Marea Alta Lager 355ml	\$75
Mutante India Pale Lager 355ml	\$80
Isla de Sacrificios Hefeweizen 355ml	\$75
Cascarrabias Stout 355ml	\$120
Tecate Light 355ml	\$48
Corona Extra 355ml	\$42

CARTA DE DESTILADOS

COPEO

MEZCAL A. ANGUSTIFOLIA

Union Uno (Espandín) Oaxaca \$100

MEZCAL A. AMERICANA

Macurichos (Arroqueño) Oaxaca \$360

MEZCAL A. MARMORATA

Macurichos (Tepextate) Oaxaca \$350

MEZCAL A. Karwinski

Macurichos (Cirial) Oaxaca \$310

MEZCAL A. POTATORUM

La Medida (Tobala) Oaxaca \$160

MEZCAL A. CONVALLIS

Rey Campero (Jabalí) Oaxaca \$420

MEZCAL A. RODACANTHA

La Medida (Mexicano) Oaxaca \$180

MEZCAL SALMIANA

Coyota Sonriente (Crassispina) Zacate \$180

TEQUILAS BLANCOS

Caballito Cerrero \$290

Cascahuin \$135

Maestro Tequilero \$135

Herradura Blanco \$130

TEQUILAS REPOSADOS

Don Julio \$145

Herradura \$140

Antiguo \$110

TEQUILAS AÑEJOS

Don Julio \$180

Tequila 1800 \$170

TEQUILAS CRISTALINOS

Don Julio 70 \$170

Maestro Tequilero Dobel \$160

Tequila 1800 Cristalino \$160

GIN

Hendricks \$190

Tanqueray Ten \$190

Tanqueray Rangpur \$160

Bombay Sapphire \$140

Beefeater \$130

Tanqueray London Dry	\$130
VODKA	
Grey Goose	\$170
Zubrowka	\$160
Smirnoff	\$120
Stolichnaya	\$110
Absolut	\$100
RON	
Zacapa 23	\$210
Bacardi 8	\$170
Flor de Caña 7	\$130
Havana 7 Años	\$130
MK Orgánico Añejo	\$120
Appleton State	\$110
Matusalem Clásico	\$110
MK Orgánico	\$100
Havana 3 Años	\$100
Bacardi Carta Blanca	\$80
SCOTCH SINGLE MALT	
Glenfiddich 18	\$490
The Macallan 12	\$280
Talisker	\$270
Glenfiddich 12	\$230
SCOTCH BLENDED MALT	
Jonnie Waiker Green Label	\$300
Buchanan's 15 Select	\$280
IRISH WHISKEY	
Jameson	\$120
AMERICAN WHISKEY	
Jack Daniel's	\$145
Maker's Mark	\$140
Bulleit	\$120
SCOTCH BLEND	
Johnnie Walker Blue	\$990
Buchanan's 18	\$390
Chivas Regal 12	\$230
Buchanan's Master	\$220
Johnnie Walker Double Black	\$220
Johnnie Walker Black	\$200
Buchanan's 12	\$180
Ballantine's Finest	\$120
COGNAC	
Hennessy XO	\$960
Martell VSOP	\$280
Hennessy VSOP	\$270
Martell VS	\$190

BRANDY

Torres 20	\$260
Lepanto	\$240
Torres 15	\$170
Torres 10	\$120

AGUARDIENTES Y ANISADOS

Chartreuse Amarillo	\$200
Chartreuse Verde	\$180
Vaccari Sambuca Negro	\$100
Cachaca Pitú	\$100
Chinchon Dulce	\$57
Chinchon Seco	\$57

FORTIFICADOS, AMAROS Y BITTERS

Fernet Branca	\$140
Aperol	\$100
Campari	\$100
Cynar	\$100
Kopke Fine Tawny, Oporto, Portugal	\$60
Jeréz Tio Pepe Fino	\$62
Cinzano Bianco	\$53
Cinzano Extra Dry	\$53
Cinzano Rosso	\$53

LICORES

Saint Germain	\$160
Cointreau	\$160
Licor 43	\$120
Disaronno	\$110
Baileys	\$100
Kahlua	\$100
Ancho Reyes	\$100
Frangelico	\$82

PASTEL DE MOKA	\$70
Delicia de café convertida en pastel	
CHE DE CHOCOLATE	\$85
Tradición de la casa, pan de chocolate con una densa capa de exquisito chocolate	
FLAN NAPOLITANO	\$67
El flan casero por excelencia	
HELADO CON DULCE DE LECHE	\$85
Cremoso helado de vainilla cubierto con una capa de dulce de leche	
BELLA ALASKA	\$124
Un postre diferente que conjuga las delicias del café con crema flameada y el delicioso aroma a licor.	
FLAN CON DULCE DE LECHE Y CHANTILLY	\$84
Una combinación inigualable de la flan casero, aderezo con dulce de leche y crema batida	
TORTA DE ELOTE	\$85
Tradicional de la región, pan base de maíz	
Con helado de vainilla	\$98
PAN TRADICIONAL Y GOURMET DE LA CASA	
Brownie	\$45
Cañón	\$32
Alfajor	\$32
Pasta Frola	\$32
MIL HOJAS	\$75
Finas capas de hojaldre con dulce de leche entre ellas y bañadas con una capa fina de nuez	
BARILOCHE	\$104
Delicioso brownie de chocolate acompañado de una bola de helado de vainilla con chocolate fundido	
BALCARCE	\$84
Pastel de textura soleteada acompañada de deliciosa rebanada de durazno natural, rellena de crema batida y dulce de leche	

Champagne y Espumosos

	BOTELLA	750ml
Chacoli Rosé, Pet Nat, Bio Bio, Chile	\$1450	
Il Follo, Prosecco di Valdobbiadene, Brut, Veneto, Italia	\$640	
Malma Extra Brut, Patagonia, Argentina	\$920	
Raventós i Blanc, Blanc de Blancs, Cava, España	\$1255	
Pere Ventura, Primer Rosé, Brut Reserva, Cava, España	\$650	
Pere Ventura, Semi Seco, Cava, España	\$690	
Castillo Perelada, Cava, Brut Rosé Festival, Empordá, España	\$640	
Domaine Henri Giraud, Esprit Nature, Äy, Champagne, Francia	\$2400	

Blancos

Tierra Adentro Viognier - Chardonnay, Zacatecas, México	\$550
Tierra Adentro, Sauvignon Blanc, Zacatecas, México	\$550
Trasiego Selección Blanca, Viognier, Arneis, Marsanne, 2019, Valle de Guadalupe, México	\$570
Perro Verde, Rueda, España	\$1050
Bico da Ran, Rias Baixas, España	\$790
Torre de Tavares Encruzado, Dao, Portugal	\$1820
Domaine Yves Cuilleron, Collines Rhodaniennes, Viognier, 2018, Valle del Rodano, Francia	\$1310
Domaine Pinson Chablis, 2019, Bourgogne, Francia	\$1365
Pierpaolo Pecorari, Pinot Grigio, Friuli, Italia	\$770
Nifo, Falanghina del Sannio, Campania, Italia	\$875
Andrea Felici, Verdicchio di Castelli di Jessi, Classico Superiore, Marche, Italia	\$970
Colterenzio, Gewürztraminer, Alto Adige, Italia	\$920
Urlar Gladstone, Sauvignon Blanc 2018, Nueva Zelanda	\$970
Don Cristobal 1492, Torrontés, Mendoza, Argentina	\$750
Rufia, Blanco 2019, Dao, Portugal	\$1530

Rosados

Domaine Turenne, Camille, Côtes de Provence	\$1110
Protos, Rosado, Ribera del Duero, España	\$580

TINTOS

Tierra Adentro Syrah, 2015, Zacatecas, México	\$1050
Bardo Barbera, 2015, Valle de Guadalupe, México	\$1190
Cava Maciel Orbita, Tempranillo-Petite Syrah, Valle de Guadalupe, México	\$860
San Román, 2017, D.O. Toro, España	\$2300
Pícaro del Aguila, 2018, Ribera del Duero, España	\$2140
Pago de los Capellanes, Crianza, 2017, Ribera del Duero, España	\$1760
El Pájaro Rojo, Mencía, Bierzo, España	\$880
Lerma Crianza, D.O. Arlanza, España	\$790
Artadi Joven, 2018, D.O.C. Rioja, España	\$1100
Colterenzio, Pinot Nero- Blauburgunder, Alto Adige, Italia	\$1140
Brunello Di Montalcino, Corte Pavone, Toscana, Italia	\$2895
Filippo Gallino, Nebbiolo, Piamonte, Italia	\$890
Fèlsina, Chianti Classico, "Berardenga", Toscana, Italia	\$1470
Fattori, Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto, Italia	\$1690
Fattoria Caspri, "Villa Bella" 2016, Toscana, Italia	\$1680
Domaine Yves Cuilleron, Cornas " Le Village", 2016, Valle del Rodano, Francia	\$2250
Terras de Tavares, Jaen-Touriga Nacional, 2003, Dao, Portugal	\$2350
Malma, Universo, Malbec, 2012, Patagonia, Argentina	\$1160
Postales del Fin del Mundo, Malbec, 2018, Patagonia, Argentina	\$625
Del Fin del Mundo, Pinot Noir, Reserve, 2018, Patagonia Argentina	\$805
Pipeño, País 2019, Bio Bio, Chile	\$1175
Bogle Vineyards Zinfandel, 2016, Claskburg, Estados Unidos	\$920

VINOS POR COPA

	COPA	120 ML
Espumosos		
Malma Extra Brut, Patagonia, Argentina	\$290	
Château de Targé, Saumur Blanc, Brut, Rosé, Méthode Ancestrale, Loire, Francia	\$220	
Blancos y Rosados		
Tierra Adentro Viognier - Chardonnay, Zacatecas, México	\$115	
Trasiego Selección Blanca, Viognier, Arneis, Marsanne, 2019, Valle de Guadalupe, México	\$120	
Don Cristobal 1492, Torrontés, Mendoza, Argentina	\$150	
Protos, Rosado, Ribera del Duero, España	\$120	
Tintos		
Cava Maciel Orbita, Tempranillo-Petite Syrah, Valle de Guadalupe, México	\$180	
Filippo Galino, Nebbiolo, Piamonte, Italia	\$225	
Postales del Fin del Mundo, Malbec, 2018, Patagonia, Argentina	\$130	
Fortificados y Postres		
Kopke Fine Tawny, Oporto, Portugal	\$60	
Kopke 20 Years Old Tawny, Oporto, Portugal	\$190	
Casa del Inca, La Bota PX, Montilla Moriles, España	\$195	
Château Lafleur Mallet, Sauternes, 2016, Bordeaux, Francia	\$145	



SELECCIONADA POR:

Marcos Flores Sommelier

Presidente de APAS (Alianza Panamericana de Sommeliers)

Vicepresidente de las Americas para ASI (Association de la Sommellerie Internationale)