



AL MARE



ENTRADAS Y/O SOPAS

SOPA DE TOMATE 180

A la italiana, crotones de parmesano y aceituna con albahaca. (vegano) ♻️

SOPA DE GNOCCHI 220

Champiñones salteados con echalotte y tomillo, servido con pollo.

CALAMAR REBOSADO EN POLENTA 250

BERENJENA A LA PROVENZAL 180

Salsa de tomate, queso parmesano y espuma de albahaca. (vegetariana) ♻️

CARPACCIO DE SALMÓN 320

Salmón fresco, vinagreta de limón, tomates cherry de colores, cebolla morada y arúgula.

PASTAS Y RISOTTOS

RIGATONNI 380

Rigattonni a la arrabiata. (picante) 🌶️

PASTA DEL DÍA 420

Salsa de hongos, filete de res y pomodoro

GNOCCHI DE CANGREJO 380

Salsa de espinaca, crocante de queso y aceite de trufa.

RISOTTO AL PORTOBELO 310

Perfumado con aceite de trufa y lascas de grana padano. (vegetariana) ♻️

RISOTTO AL AZAFRÁN 300

Aromatizado con hierbas finas y vegetales rostizados. (vegano) ♻️

PIZZAS

MARGUERITE 220

Jitomate, queso mozzarella y albahaca. (vegetariana) ♻️

PROSCIUTTO 220

Prosciutto, jitomate cherry, aceituna negra, balsámico y arúgula fresca.

VEGETARIANA 220

Pimientos de colores, champiñones, cebolla morada y aceitunas negras. (vegetariana) ♻️

NONA 220

Pera, queso azul, arúgula, aceite de olivo y balsámico.

ENSALADAS

TRILOGÍA CAPRESSE 280

Jitomate heirloom, saladete y cherry, pesto de albahaca y eneldo, y mozzarella fresca. (vegetariana) ♻️

ENSALADA DE PROSCIUTTO 310

Mezcla de lechugas y arúgula con sandía curada al balsámico.

QUESO BURRATA 280

Sobre arúgula, con tomates cherry de colores, pesto de aceitunas negras y focaccia con ajo.

CARNES DEL CAMPO

RACK DE CORDERO 380

Papas cambray y salsa de menta con espuma de eneldo.

FILETE DE RES 460

Con setas salteadas, vegetales al grill y salsa de vino tinto.

PESCADOS Y MARISCOS

PULPO A LA ARRABIATA 420

Salsa de pomodoro picante con aceitunas negras y alcaparras. (picante) 🌶️

PESCADO FRESCO A LA PARRILLA 380

A la parrilla, cremoso de limón, jitomate cherry, rostizado y confeti de pimientos.

SALMON A LA PARMESANA 450

Salsa de tomate, aceitunas negras y pétalos de alcachofas.

SELECCIÓN PREMIUM



PIZZA DE LANGOSTA

380

Mozzarella, parmesano, queso azul y queso de cabra, langosta y perejil.

MARISCADA

2,600

Pasta fresca del día, langosta, calamar, pulpo, mejillones, almejas y camarón. (para compartir)

LANGOSTA MÉDITERRANEA

2,800

A las brasas, con mantequilla y hierbas finas

TOMAHAWK

2,700

Vegetales orgánicos, pesto de tomate y aceite de albahaca, aromatizado con romero.

◆ POSTRES ◆

TIRAMISÚ

180

Con un toque de cerezas amaranas.

TRILOGÍA DE CANNOLIS

180

Pistaches, queso ricota y chocolate.

SOFIATTO

200

Con amaretto y helado de vainilla.

RAVIOLI FRITO

180

De limón siciliano, albahaca y moras.

HELADOS ARTESANALES

175

Los precios incluyen IVA de 16%. Todos los precios están en pesos mexicanos. Propina NO incluida.



AL MARE

f @AlMare | @TheFivesOceanFront



AL MARE



STARTERS AND SOUPS

- ITALIAN TOMATO SOUP** 180
With parmesan croutons, olives and basil. (vegan) ♻️
- GNOCCHI SOUP** 220
Mushroom with saute shallots and thyme, served with chicken.
- SQUID IN POLENTA** 250
Batter squid in polenta, Orange alioli & mint aroma.
- PROVENZAL EGGPLANT** 180
Provenzal eggplant, tomato sauce, parmesan cheese & basil foam. (vegetarian) ♻️
- FRESH SALMON CARPACCIO** 320
Lime vinagret, colorfull cherry tomatos, red onion & arugula.

PASTAS Y RISOTTOS

- RIGATONNI** 380
Arrabbiata sauce with vodka & shrimp. (spicy) 🌶️
- PASTA OF THE DAY** 420
Mushroom sauce, beef filet and pomodoro.
- CRAB GNOCCHI** 380
Crab gnocchi, spinach sauce, cheese crust and truffle oil.
- PORTOBELLO RISOTTO** 310
Served with truffle oil and grana padano flakes. (vegetarian) ♻️
- RISOTTO WITH SAFFRON** 300
Served with fine herbs and roasted vegetables. (Vegan) ♻️

PIZZAS

- MARGHERITA** 220
Tomato, mozzarella cheese & basil. (vegetarian) ♻️
- PROSCIUTTO** 220
Prosciutto, Cherry tomato, black olives, balsamic & Fresh arugula.
- VEGETARIAN** 220
Colorful bell peppers, mushroom, red onion & black olives. (vegetarian) ♻️
- NONA** 220
Pear, Blue cheese, arugula, olive oil, & Balsamic.

SALADS

- CAPRESSE TRILOGY** 280
Ribbed tomato, saladette, cherry tomato, basil pesto, dill and fresh mozzarella. (vegetarian) ♻️
- PROSCIUTTO SALAD** 310
With watermelon on balsamic.
- BURRATA CHEESE** 280
On top of arugula, cherry colorful tomatoes, black olives & a garlic focaccia.

FARM MEATS

- LAMB RACK** 380
Baby potatoes, mint sauce, with dill foam.
- BEEF FILE** 460
Stir fry mushroom, grill vegetables, & red wine sauce.

FISH AND SEAFOOD

- OCTOPUS ARRABIATA** 420
Spicy pomodo sauce with black olives and cappers. (spicy) 🌶️
- CATCH OF THE DAY** 380
Creamy lime, rosted cherry tomatos & Bell pepper confetti.
- PARMESAN SALMON** 450
Tomato sauce, black olives & artichoke leaves.



LOBSTER PIZZA

380

Parmesan, mozzarella, goat and Blue cheese.

SEAFOOD PLATTER

2,600

Fresh pasta of the day, lobster, squid, octopus, mussels, clams & shrimp. (to Share)

MEDITERRANEAN LOBSTER

2,800

Grilled lobster with garlic butter and fine herbs.

TOMAHAWK

2,700

Organic vegetables, tomato pesto, basil oil and Rosemary aroma.

◆ DESSERTS ◆

TIRAMISU

180

With a splash of black cherries.

TRILOGY DE CANNOLIS

180

Pistachios, ricota cheese & chocolate.

SOFIATTO & AMARETTO

200

Served with vanilla ice cream.

FRIED RAVIOLI

180

Sicilian lemon, basil & black berry.

HOMEMADE ICE CREAM

175



Los precios incluyen IVA de 16%. Todos los precios están en pesos mexicanos. Propina NO incluida.



AL MARE

f @AlMare | @TheFivesOceanFront