

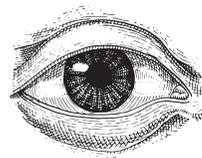


LUCCIANO  
MAR Y PARRILLA



RETROCEDEMOS

AL ORIGEN DE LA VIDA,  
TIERRA, AIRE, FUEGO Y AGUA.



*Mi historia inicia en el Pacífico mexicano, donde han convergido diferentes civilizaciones. A través de las rutas comerciales llega el mestizaje gastronómico y ahí inicia mi identidad. Tengo la esencia de los mercados asiáticos, de los cuales les caracteriza la frescura y calidad de los productos del campo y del mar. En dicha región, descubrí el arte de la delicadeza, el equilibrio perfecto entre lo dulce, lo salado y lo picante; y en América Latina, el calor de la gente se reflejaba en platos vibrantes, llenos de color y pasión.*

*De mis viajes por regiones de Europa y América, descubrí la pasión por la parrilla, de donde adquirí el conocimiento del manejo de la brasa y el proceso de la maduración de la proteína.*

*Cada destino me dejó marcado, como un tatuaje en el alma, y con cada parada, mi menú se fue enriqueciendo. Soy el resultado de historias entrelazadas, de platos compartidos en mesas donde no importaba el idioma, sino el momento. Y ahora, aquí en este rincón del mundo, comparto todo lo que he aprendido en mi viaje, uniendo sabores en un solo lugar para que tú, viajero, también puedas saborear el mundo. Vive la tradición e innovación de mi propuesta culinaria.*

*¡Que disfruten la experiencia global de Lucciano Mar y Parrilla!*

*Marino Maganda*

## PARA CALMAR EL APETITO

### AROS DE CALAMAR

\$185

Con panko, bañados con aceite de 7 especies y mayonesa de chile fermentado.

### TRILOGÍA DE PASTES

\$215

Refrito de atún, rajas con elote y quesillo de hebra, ragu de carne con champiñones.

### MOLLEJAS DE TERNERA A LA PARRILLA

\$220

Papas reventadas y ensaladilla mixta con mojo de epazote y chile jalapeño.

### TATAKI DE LOMO DE ALETA AMARILLA

\$280

Envuelto en tocino, kimchi, ensalada de trigo y salsa de jamaica con chile morita y aceite de arugula frita.

### OSTIONES ESTILO ROCKEFELLERS

\$280

Con mantequilla de xcatic y porcetta ahumada.

### KOKOXAS DE KAMPACHI

\$295

A la parrilla con mojo de perejil y chile costeño.

“MI PASIÓN NO TIENE FRONTERAS”



## RAW BAR



Pregunte por nuestra variedad de ostiones y marisco de temporada, acompañados con nuestras salsas

Mignonette de tomate fermentado, especial de aguachile, ponzu con habanero y cilantro.

\$50 CADA PIEZA

### ALMEJA CHOCOLATA

\$75 C/U

Rasuradas con nuestra salsa macha verde, ponzu fermentado y kosho yuzu.

### ALMEJA REINA

\$85 natural \$145 rellena

Naturales o con marisco para picar estilo ensenada.

### SASHIMI DE ATÚN ALETA AMARILLA

\$250

Emulsión de limón eureka y miso echo en casa.

### TOSTADA IMPERIAL ESTILO CARRETA

\$190

Pulpo, caracol, camarón crudo y seco con nuestra salsa secreta.

### CEVICHE DE CAMARÓN SECO Y CRUDO

\$235

Camarón cocido, clamato artesanal y tostadas tatemadas echas en casa.

### CEVICHE DE SIERRA RASPADA

\$210

Mayonesa de salsa macha con ponzu fermentado.

### TOSTADA LA RIBEREÑA

\$180

Escabeche de almeja estilo Loreto con topping de aguachile de camarón.

### FUENTE DE MARISCOS IMPERIAL

\$2580

Camarón cocido, 4 ostiones kumiai, 4 almejas chocolata, sashimi de aleta azul, patas de king crab, almeja reina rellenas de mariscos.

## SALUDABLE Y LÍQUIDO

### PAPILLOTE DE BETABEL CON HOJA SANTA \$210

Gelificado de romesco con avellana y queso burrata.

### ENSALADA CÉSAR \$150

A las brasas con su aderezo tradicional, chicharrón de cesina san carlos y tapenade de aceitunas kalamata.

### SOPA DE TOMATE DESHIDRATADOS \$140

Espuma caliente de parmesano y pesto de albahaca.

### CHOWDER DE CONCHAS AHUMADAS \$165

Aceite de chile mixe y pork belly.

## LOS ESPECIALES DE LA CASA

### LONJA DE ROBALO Ó PARGO A LA TALLA \$480

### PULPO TATEMADO \$370

Papas bravas y escalivadas de verduras.

### CAMARONES A LAS BRASAS \$360

Con adobo de chintextle.

### CHULETAS DE CORDERO \$850

Con costra provenzal y jugo de romero .



## PARA SEGUIR COMIENDO

### TACO BAJA DE PESCADO O CAMARÓN \$95

Mayonesa de chipotle, salsa verde cruda y col fermentado.

### DISCADA MARINERA \$290

Frijoles puercos, guacamole salsa taquera con tortillas harina y maíz.

### TRADICIONAL FETUCCINI \$198

Carbonara con guanciale y pecorino.

### CLÁSICA PIZZA NAPOLITANA \$180

Cocinada al carbón con nuestra salsa fresca de tomate san marzano y mozzarella fresca.

### PIZZA NAPOLITANA DE PEPERONI \$180

Con nuestra salsa fresca de tomate san marzano.

### TACO CAMPECHANO \$85

De chorizo y cecina, frijoles de la olla, guacamole y cebolla asada.

"CADA PLATO QUE  
PRUEBO ES UNA HISTORIA  
CONTADA EN SABORES."



DE NUESTRA SELECTA PARRILLA

## PREMIUM NACIONAL FRESCOS

|          |             |             |
|----------|-------------|-------------|
| RIB EYE  | 250gr \$480 | 500gr \$950 |
| CABRERÍA |             | 400gr \$595 |
| NEW YORK | 250gr \$480 | 500gr \$950 |

## CALIDAD IMPORTACIÓN CERTIFICED ANGUS BEEF

|                              |             |              |
|------------------------------|-------------|--------------|
| PICAHNA SILVER CAB AL CARBÓN |             | 500gr \$490  |
| PICAHNA CALIDAD ARGENTINA    |             | 500gr \$510  |
| NEW YORK                     | 250gr \$400 | 500gr \$750  |
| RIB EYE                      | 250gr \$600 | 500gr \$1150 |
| PORTERHOUSE                  | Cada 100gr  | \$245*       |
| KANSAS                       |             | 400gr \$750  |
| TBONE                        |             | 400gr \$950  |



## CALIDAD IMPORTACIÓN CERTIFICATED ANGUS BEEF AÑEJADOS

|             |            |              |
|-------------|------------|--------------|
| PORTERHOUSE | Cada 100gr | \$320*       |
| TBONE       |            | 400gr \$1250 |
| KANSAS      |            | 400gr \$1150 |
| NEW YORK    |            | 400gr \$1100 |
| RIB EYE     |            | 400gr \$1495 |

## CARNE PREMIUM

|                               |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|
| RIB EYE WAGYU CROSS AMERICANO | 500gr | \$2580 |
| PICAHNA WAGYU CROSS AMERICANO | 500gr | \$1580 |

## GUARNICIONES

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| RISOTTO CON HONGO PORCCINNI       | \$110 |
| Y ESENCIA DE TRUFA                |       |
| MACARRÓN CON 4 QUESOS Y TOCINO    | \$110 |
| PURÉ CREMOSO DE PAPA              | \$100 |
| GAJOS DE PAPA CON QUESO PARMESANO | \$70  |
| Y ACEITE DE TRUFA                 |       |
| ESPÁRRAGOS ASADOS                 | \$120 |
| COLIFLOR ASADO                    | \$80  |
| BRÓCOLI CON SALSA DE 4 QUESOS Y   | \$75  |
| ESQUITES DE ELOTES                |       |



"HE APRENDIDO QUE EL MEJOR  
PLATILLO NO SOLO ALIMENTA  
EL CUERPO, TAMBIÉN ENRIQUECE  
EL ESPÍRITU."

\*Preguntar al mesero el gramaje del corte. Este puede variar.