

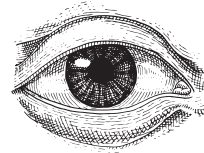


LUCCIANO
MAR Y PARRILLA



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

\$195

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.

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

\$145 C/U

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

\$120

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

FUENTE DE MARISCOS IMPERIAL

\$2500

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

"MI PASIÓN NO TIENE FRONTERAS"



SALUDABLE Y LÍQUIDO

PAPILLOTE DE BETABEL CON HOJA SANTA \$165
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.

SHOWLDER 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 \$310
Papas bravas y escalivadas de verduras.

CAMARONES A LAS BRASAS \$360
Con adobo de chintextle.

CHULETAS DE CORDERO \$690
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 PEPPERONI \$180
Con nuestra salsa fresca de tomate san marzano.

"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 \$350	500gr \$620

CALIDAD IMPORTACIÓN CERTIFICATED ANGUS BEEF

PICAHNA SILVER CAB AL CARBÓN		500gr \$460
PICAHNA CALIDAD ARGENTINA		500gr \$480
NEW YORK	250gr \$400	500gr \$750
RIB EYE	250gr \$600	500gr \$1150
PORTERHOUSE		700gr \$1700
KANSAS		400gr \$750
TBONE		400gr \$850

CALIDAD IMPORTACIÓN CERTIFICATED ANGUS BEEF AÑEJADOS

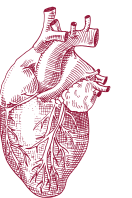
PORTERHOUSE	500gr \$1600
TBONE	400gr \$1250
KANSAS	400gr \$1150
NEW YORK	400gr \$1100
RIB EYE	400gr \$1495

CARNE PREMIUM

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

GUARNICIONES

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



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