



AMOR A MAR

MODERN FOOD & BREAKFAST

BY **Ipanema's**



CLÁSICOS AMOR A MAR

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE JAIBA \$190
Jaiba concha suave en tempura, aguacate, tomate, cebolla y cilantro.

TIRADITO DE RIB EYE \$270
Rib eye sellado a la parrilla, jugo de carne frío, rábano y jalapeño encurtido, cebolla y cilantro.

ALMEJAS CHOCOLATA CON EMULSIÓN DE XCATIC 120 gr \$180
Almeja chocolate cruda, cubierta con una emulsión de chile xcatic encurtido, jugo de limón y aceite de cilantro.

TIRADITO DE ATÚN \$230
Atún fresco, emulsión de xcatic, mignonett de habanero, mostaza encurtida, y aceite de cilantro.

antojitos

GUACAMOLE \$125
Aguacate, tomate, cebolla y cilantro.

NACHOS AMOR A MAR \$180
Con base de frijol con guajillo, salsa de queso hecho en casa, pico de gallo, crema ácida, jalapeño en escabeche amor a mar.

CON POLLO 80 gr \$30

ARRACHERA 80 gr \$45

CALAMARES FRITOS \$175
Calamares en tempura crujientes, mousse de aguacate, aderezo cítrico.

QUESO AL HORNO \$180

PROVOLONE, TOMATE Y POMODORO
Queso provolone gratinado, tomate cherry deshidratado, hierbas finas, salsa pomodoro, reducción de balsámico.

PROVOLONE, PULLED PORK Y MERMELADA DE CEBOLLA
Queso provolone gratinado, pulled pork, mermelada de cebolla y cebollín.

TRILOGÍA DE SOPESITOS \$135
Sopecitos de maíz, con base de frijol adobado.
1.- Castacán frito, ensalada de nopal y cilantro.
2.- Picaña salteada con cebolla asada, col morada y mousse de aguacate.
3.- Escabeche de hongos, queso y crema.

PARRILLADAS

AMOR A MAR 560 gr \$750
Rib Eye, pechuga de pollo y chorizo brasileño, camarón a la diablo, calamares en tempura fritos, nopal, papas cambray, cebollitas asadas y queso fundido.

MAR Y TIERRA 610 gr \$780
Pulpo, pechuga de pollo y chorizo brasileño, camarón frito, calamares en tempura fritos, primientos, papas cambray, cebollitas asadas y queso fundido.

LA TRADICIONAL 360 gr \$570
Rib Eye, pechuga de pollo y chorizo brasileño, nopal, cebollitas asadas y queso fundido, acompañado de ensalada César.

vegano



TOSTADA DE BRÓCOLI \$70
Brócoli a la parrilla, hummus de pepita, mayonesa de talla y ensalada de verdes.

TACO DE PORTOBELLO (3 Pzs) \$130
Portobello asado, chimichurri de hoja santa, salsa macha, jícama encurtida.

COLIFLOR A LA PARRILLA \$165
Hummus de pepita, coliflor parrillada con mayonesa talla y ensalada de verdes.

TRILOGIAS DE SOPESITOS \$135
Sopecitos de maíz, con base de frijol adobado y escabeche de hongos.





RAW BAR

OSTIONES CHINGONES

\$70

SALMÓN SASHIMI

\$220

Acompañados de migonette de habanero y pepino, ponzu serrano, salsa marisquera.



coctel



Salsa coctelera de Amor a Mar, jitomate, cebolla morada, cilantro y aguacate.

DE PULPO

\$290

DE CAMARÓN

\$240

MIXTO

\$280

CEVICHE

Ceviche tradicional, tomate, cilantro, cebolla blanca y morada.

DE PULPO

Mediano Grande
500 gr
\$280 \$530

DE CAMARÓN

\$240 \$440

MIXTO

\$265 \$460



tostadas



AGUACHILE ROJO

\$160

Pescado, camarón crudo, cebolla, pepino, cacahuete y cilantro.

ATÚN FRESCO CON CAMARÓN ROCA

\$150

Atún aleta amarilla, reducción de vinagre de jerez, camarones roca crujientes con mayonesa de sriracha.

TACOS

TACOS GOBERNADOR (3 Pzs)

\$165

Tacos estilo gobernador con queso gratinado, camarón sofrido en pico de gallo, aderezados con mayonesa de chipotle.

CHICHARRÓN DE PULPO (3 Pzs)

\$180

Pulpo crujiente bañado en salsa coctelera, guacamole y ensalada de pescado.

TACOS DE PICANHA (3 Pzs)

\$210

Picana salteada con salsas negras, cebolla asada, cremoso de aguacate, col morada y nuestra vinagreta de lima.

TUÉTANOS AL GRILL CAMARÓN Y CASTACÁN

\$230

Camarón a la diablo, tuétano y castacán frito, cremoso de aguacate y cilantro.



sopas



SOPA DE MARISCOS

\$270

Caldo de mariscos con adobo de chile guajillo, camarón, pescado, pulpo y mejillón.

SOPA DE TORTILLA

\$120

Con tortilla frita, queso mozzarella, aguacate, chile pasilla frito.



ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR XCATIC

\$130

Lechuga francesa, croton de pan brioche, tomate cherry, aderezo César de xcatic con notas picantes y queso Cotija rallado.

CON POLLO A LA PLANCHA

\$170

CON CAMARÓN ASADO

\$220

ENSALADA FRUTAL

\$170

Lechuga francesa, supremas de toronja, queso feta, fresa, ajonjolí garapiñado, croton y reducción de balsámico.



prepara tu pasta



ELIGE TU PASTA

PASTA FETUCCINI

PASTA PENNE

ELIGE TU SALSAS

SALSAS ARRABIATA
SALSAS ALFREDO
SALSAS POMODORO

SALSAS CREMOSAS
DE CHAMPIÑONES
con trufa, queso Feta

PROTEÍNAS

CAMARÓN

\$280

POLLO

\$220

PANCETA

\$200



PIZZAS

JAMÓN SERRANO Y ARÚGULA

\$280

Salsa de tomate, queso mozzarella, prosciutto, arúgula fresca, reducción de balsámico y parmesano rallado.

PEPPERONI

\$200

Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

MARISQUERA

\$350

Salsa de tomate, queso mozzarella, camarón, pulpo, mejillón, cebolla morada y pimienta morrón.





LOS ESPECIALES



PASTA SCOGLIO \$310

Fetuccini servido con camarón, calamar, pulpo, lubina, mejillón salteados en mantequilla de ajo, vino blanco y pecorino romano.

CAMARONES A LA TALLA \$360

Camarones a la parrilla, Salsa Macha, Kimchi de guajillo y mayonesa oriental.

CAMARONES AL AJILLO \$390

Camarones sofritos en mantequilla con ajo, jugo de limón amarillo y polvo de chile guajillo tostado.

PESCA DEL DÍA \$350

Pesca del día a la plancha, Puré de Coliflor, Relish de tamarindo, Ensalada de verdes.

PULPO A LA PARRILLA \$390

Puré de col morada, sofrito de lentejas, plátano frito, almendras fritas, ensalada de verdes.

SALMÓN CON CHIMICHURRI DE HOJA SANTA \$370

Salmón asado, Acompañado de puré de papa, chimichurri de hoja santa, eneldo fresco y chile xcatic encurtido.

SANDWICH DE RIB EYE \$270

Pan brioche, rib eye gratinado con queso mozzarella, pepinillos en escabeche y mayonesa de trufa, espolvoreado con tocino crujiente y acompañado de papas fritas.

CRUNCHY CHICKEN BURGUER \$210

Pan brioche, pechuga de pollo crujiente, ensalada de col morada dulce, queso provolone ahumado, mayonesa de habanero. Con papas a la francesa.

PULLED BURGUER \$240

Pan brioche, carne de res, queso provolone gratinado, pulled pork, mermelada de cebolla, mayonesa de habanero. Con papas a la francesa.

COSTILLA DE RES BRASEADA \$430

Costilla braseada a baja temperatura durante 8 hrs. glaseada con salsa dulce de recado negro. Puré de papa rústico, papas cambay o papas fritas a elegir.

PAPAS FRITAS NATURALES \$100

PAPAS FRITAS TRUFADAS \$150

cortes a la parrilla

RIB EYE 300 gr \$640

PICANHA (PARA COMPARTIR) 450 gr \$650

PICANHA 300 gr \$450

Guarnición a elegir: puré de camote trufado, papas fritas con parmesano o papitas cambay rostizadas con jugo de carne.



POSTRES



ARROZ CON LECHE BRULEE \$140

Arroz con leche cremoso, cubierto con caramelo crujiente con helado de chai latte.

COULAND DE CHOCOLATE \$150

Biscocho de chocolate fundido por dentro, helado de vainilla y crumble clásico.

FLAN DE QUESO DE BOLA \$130

Con tierra de vainilla y Helado de dulce de leche.

Los alimentos crudos está cuidadosamente preparados, aún así su consumo es responsabilidad del comensal.