

# MAREA

## VEGANO | VEGAN

Estamos orgullosos de obtener los mejores ingredientes de nuestras granjas y ranchos locales. Este menú está inspirado en la riqueza generosa que ofrece la Baja de acuerdo con las estaciones.

We are proud to source the finest ingredients from our local farms and ranches. This menu is inspired by the rich bounty that the Baja offers in accordance

### PARA EMPEZAR

**GAZPACHO DE TOMATE FRÍO** 410  
Aderezo de Pepino, Aceite de Limón

**AGUACHILE DE JICAMA** 535  
Pepino, Cebolla Morada, Aguacate, Elote, Rábano, Chile Serrano, Cilantro

### TO START

**CHILLED TOMATO GAZPACHO** 410  
Cucumber Relish, Lemon Oil

**JICAMA AGUACHILE** 535  
Cucumber, Red Onion, Avocado, Corn Radish, Serrano Chile, Cilantro

### PLATO FUERTE

**PAPAS BRAVAS** 825  
Puré de Berenjenas Ahumadas, Champiñones Silvestres, Col Rizada, Salsa de Romesco

**COLIFLOR ASADA A LA LEÑA** 810  
Betabel Heirloom, Uvas, Cebollitas Cambray Asadas, Chutney de Pistachio, Melazade Granada

### MAIN COURSE

**PAPAS BRAVAS** 825  
Smoked Eggplant Purée, Wild Mushrooms, Braised Kale, Red Pepper Sauce

**WOOD GRILLED CAULIFLOWER STEAK** 810  
Heirloom Beets, Grapes, Charred Cambray, Onions, Pistachio Chutney, Pomegranate Molasses