

ENSALADAS

ENSALADA MAROMA

Mix de Lechugas, espinaca, arúgula, tomate cherry, queso de cabra, cebolla morada, aceitunas negras y aderezo de cítricos. \$155

ENSALADA A LA PARRILLA

Berenjena, calabaza, champiñón, queso mozzarella fresco. \$170

ENSALADA CESAR

\$155

GUACAMOLE

\$140

CEVICHE

Mariscos frescos marinados en jugo de limón, servidos con jitomate picado, cebolla, cilantro, aguacate, cebolla morada en escabeche, rábano, aguacate y chile serrano.

CEVICHE DE CAMARÓN

\$300

CEVICHE DE PESCADO

\$255

CEVICHE DE PULPO

\$355

CEVICHE MIXTO (CAMARÓN, PESCADO & PULPO)

\$310

COCTELES ESTILO ACAPULCO

Servidos con salsa coctelera, especias, cebolla, cilantro, aguacate y jugo de limón.

COCTEL DE PULPO

\$355

COCTEL DE CAMARÓN

\$305

COCTEL MIXTO (CAMARÓN Y PULPO)

\$310

MAROMA TOSTADAS

TOSTADA DE CAMARÓN

Camarón, cebolla morada, mango, aguacate, kermato y jugo de limón \$150

TOSTADA DE SALMÓN

Salmon fresco, arúgula, cebolla caramelizada, tomate cherry, aderezo de cítricos y salsa mango habanero \$165

TOSTADA DE ATÚN

Atún fresco, marinado con aceite de ajonjolí, salsa de soya, cebollín, arúgula, chile serrano, ajonjolí y mayonesa chipotle. \$165

HAMBURGUESA, HOT DOG & PANINIS

HAMBURGUESA MAROMA

226 grs. de Carne de Res, tocino, queso cheddar, tomate, cebolla caramelizada, lechuga, pan brioche, acompañada de papas chips. \$235

JUMBO HOT DOG

200 gr. de Salchicha tipo Alemán Bratwurst, tocino, queso cheddar, cebolla caramelizada, pan, acompañado de papas chips. \$245

CIABATTA DE ROAST BEEF

150 gr. de Roast Beef, queso suizo, mostaza antigua, mayonesa y arúgula, acompañada de papas chips. \$255

CIABATTA DE ATÚN

Ensalada de atún (mayonesa, jalapeño, pimiento rojo, cebolla) lechuga, tomate acompañado de papas chips. \$235

BAGUETTE VEGETARIANO

Queso mozzarella fresco, berenjena, calabaza, cebolla morada, pimiento rojo, tomate y mayonesa chipotle. \$205

CLUB SANDWICH

Pechuga de pollo, tocino, jamón, queso gouda, lechuga y tomate, acompañado de papas chips. \$210

A LA PARRILLA

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

220 gramos de pechuga acompañado de verdura a la parrilla y papa rostizada. \$220

PULPO A LAS BRASAS

300 gramos de pulpo acompañado con vegetales asados y papa rostizada. \$350

PESCADO ENTERO

Cocinado a la parrilla, Zarandeado o Tikin-Xic, acompañado de vegetales asados y ensalada de col. \$0.77 (gr)

COLA DE LANGOSTA 300 gr.

Cocinado a la parrilla, vegetales asados y papa rostizada. \$1,350

POSTRES

BOLA DE HELADO

Fresa, vainilla, chocolate o coco. \$80

CAFÉ Y TÉ

CAFÉ AMERICANO O EXPRESO

\$50

CAFÉ CAPUCHINO

\$60

SELECCIÓN DE TES

\$45

BEBIDAS

REFRESCOS - LATA DE 355 ML.

COCA COLA, COCA COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, AGUA MINERAL, COCA ZERO	\$55
RED BULL	\$80
AGUA CRISTAL 500 ML	\$50
AGUA EVIAN 500 ML	\$75
AGUA EVIAN LTO	\$120
NARANJADA O LIMONADA 355 ML	\$60

CERVEZAS

CERVEZA NACIONAL LATA 355 ML.

SOL, TECATE, TECATE LIGTH, XX LAGER	\$80
INDIO 473 ML	\$85
BOHEMIA OBSCURA BOTELLA	\$85

CERVEZA IMPORTADA DE LATA DE 355 ML.

HEINEKEN	\$95
AMSTEL ULTRA	\$95
VASO CHELADO	\$25
VASO MICHELADO	\$25
VASO OJO ROJO	\$35

COCTELES

MIMOSA	\$180
AMARETTO SOURS	\$180
SPRITZER	\$180
DAIQUIRÍ FRESA, MANGO O LIMÓN	\$180
RUSO BLANCO	\$180
RUSO NEGRO	\$180
ROAD RUNNER	\$180

COCTELES

SANGRÍA	\$180
RIVIERA MAYA	\$180
TOM COLLINS	\$180
MOJITO LIMÓN O FRESA O MARACUYÁ, MANGO	\$180
LONG AND ISLAN ICE TEA	\$180
DIRTY MONKEY	\$180
PALOMA	\$180
DESARMADOR	\$180
MAI THAI	\$180
SEX ON THE BEACH	\$180
MAROMA	\$180
TEQUILA SUNRISE	\$180
VODKA TONIC	\$180
MUDSLIDE	\$180
LUCES DE LA HABANA	\$180
PIÑA COLADA	\$180
GIN TONIC	\$180
BLUE LAGOON	\$180
CAIPIRINHA	\$180

SIN ALCOHOL

PIÑADA	\$90
FRESADA	\$90
MANGADA	\$90
CONGA	\$90
JUGOS	\$90
PANTERA ROSA	\$90
SUERO	\$60

RON	COPA	BOTELLA	DIGESTIVOS	COPA	
BACARDI BLANCO	\$160	\$2,400	XTABENTUN	\$105	
APPLETON STATE	\$140	\$1,540	BAILEYS	\$180	
CAPTAIN MORGAN SPICED	\$150	\$1,500	JAGERMEISTER	\$195	
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$200	\$2,000	LICOR 43	\$180	
MALIBU	\$130	\$1,430	AMARETTO DI SARONNO	\$200	
MATUSALEM PLATINO	\$150	\$1,650	GRAND MARNIER	\$250	
ZAPACA 23	\$295	\$3245			
TEQUILA	COPA	BOTELLA	MEZCAL	COPA	BOTELLA
JOSÉ CUERVO ESPECIAL	\$140	\$2,100	400 CONEJOS REPOSADO	\$320	\$3,520
CUERVO TRADICIONAL	\$190	\$2,660	MONTELOBOS ESPADÍN	\$310	\$3,410
1800 AÑEJO	\$350	\$3,500	OJO DE TIGRE	\$340	\$3,740
HERRADURA REPOSADO	\$320	\$3,200	AMARÁS ESPADÍN REPOSADO	\$420	\$4,620
DON JULIO BLANCO	\$280	\$2,800	VINOS DE LA CASA	COPA	BOTELLA
DON JULIO REPOSADO	\$300	\$3,000	VINO TINTO, BLANCO, ROSADO O ESPUMOSO	\$130	\$620
DON JULIO 70	\$350	\$3,500	TINTOS		BOTELLA
MAESTRO TEQUILERO DOBEL DIAMANTE	\$295	\$2950	COPERNICUS CABERNET SAUVIGNON-MERLOT EL CIELO, MEXICO		\$1,300
BRANDY	COPA	BOTELLA	GALILEO TEMPRANILLO EL CIELO, MEXICO		\$1,300
FUNDADOR	\$150	\$1,500	BLANCOS		BOTELLA
TERRY CENTENARIO	\$130	\$1,300	CAPRICORNIUS CHARDONNAY EL CIELO		\$1,300
TORRES 10	\$140	\$1,400	CASSIOPEA SAUVIGNON BLANC EL CIELO		\$1,100
GINEBRA	COPA	BOTELLA	ROBERT MONDAVI WOODBRIGE CHARDONNAY - USA		\$900
BEEFEATER	\$280	\$3,080	CHAMPAGNE		BOTELLA
TANQUERAY	\$260	\$2,860	MOET & CHANDON IMPERIAL		\$5,200
BOMBAY SAPPHIRE	\$280	\$3,080	MOET & CHANDON CHANDO ROSE		\$5,200
			MOET & CHANDON NECTAR IMPERIAL		\$5,700

Precios en pesos mexicanos incluyendo 16% de IVA. **Propina no incluida.**

Sugerimos informar al mesero en caso de tener alguna restricción alimenticia para que nuestro equipo de cocina pueda ajustarse a cada necesidad.

VODKA	COPA	BOTELLA
SMIRNOFF	\$130	\$1,950
STOLICHNAYA	\$170	\$1,870
ABSOLUT AZUL	\$190	\$2,090
ABSOLUT MANDARIN	\$160	\$1,760
GREY GOOSE	\$260	\$2,860
BELVEDERE	\$300	\$3,000

WHISKY	COPA	BOTELLA
JACK DANIEL ´S	\$280	\$2,800
J WALKER ETIQUETA ROJA	\$210	\$2,100
J WALKER ETIQUETA NEGRA	\$300	\$3,300
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$310	\$3,410
BUCHANAN ´S 12 AÑOS	\$300	\$3,300
MACALLAN 12	\$350	\$3,500

COGNAC	COPA	BOTELLA
MARTELL VSOP	\$480	\$4,800
HENNESSY VSOP	\$750	\$7,500

JUGOS

JUGO DE NARANJA NATURAL	\$90
JUGO DE TORONJA NATURAL	\$90
JUGO VERDE (Nopal, piña, apio y espinaca)	\$75

SMOOTHIES

\$105

Tropical: Mango, chamoy, chile en polvo.

Maroma: Maracuyá, mango.

Fresa: Mango, fresa, yogurt y azúcar.

Frutos rojos: Hierbabuena, frutos rojos.

Oreo: Mocha, café, crema y galleta oreo.

Elija la leche de su preferencia:
Entera, deslactosada y almendra.