



## RAW BAR

### Especialidad de la casa

TORRE DE MARISCOS ...\$1150  
(PARA 2 PERSONAS)

Mariscos frescos servidos con chiltomate,  
mignonette, aioli xcatik y horseradish.

Incluye:

Ostiones.

(Marazul, kumamoto, y chingon)

Camarones.

(Pelados listos para comer)

Almejas.

(Dosinia y chocolata)

Ceviche Holboxeño de pescado.

(Ceviche clásico de limon, cebolla morada, y tomate)

Manitas de cangrejo.

(Tenazas de cangrejo de la región)

(Sujeto a disponibilidad)

---

## Almejas vivas

CHOCOLATA

PZA

...\$90

DOSINIA

PZA

...\$120

---

## Ostiones vivos

PZA

...\$65

MARAZUL


KUMAMOTO

CHINGÓN

# El Ma, Carmita

HOLBOX RAW BAR

## Entradas

 OSTIONES ROCKEFELLER YUCATECO ...\$390  
Crema de Chaya, mantequilla, hierbas frescas, ajo y costra de queso de bola.

DOCENA DE OSTIONES EN SU CONCHA ..\$720  
Salsa mignonette y salsa rasurada.

SHRIMP AND GRITS ...\$285  
Camarones salteados con tocino y albahaca genovesa, sobre una cama de polenta cremosa.

 COL ASADA ...\$120  
Col asada acompañada de aderezo de la casa.

MAC N CHEESE ...\$150  
Receta del Chef.

## Sopas / Ensaladas

SOPA DE CHENDO ...\$180  
MACUN (sopa tradicional), pescado, papas, ajo rostizado y habanero.

CIOPPINO ...\$325  
Sopa de mariscos frescos (mejillones, almejas, camarón y pescado) a base de tomate y peperoncino.

CREMA DE ALMEJAS - CHOWDER ...\$195  
Sopa espesa y cremosa de almeja, papa y tocino.

ENSALADA CARMITA ...\$150  
Mezcla de lechugas (espinaca baby, arugula, y lechuga sangria) mango, aguacate, queso de cabra y pepita, con un aderezo de mostaza y miel.


BETABEL ASADO ...\$160  
Sobre jocoque picante, arugula y pepitas de calabaza.

## Ceviches


(Servidos con chips de plátano y camote)

AGUACHILE DE CAMARONES ...\$250  
Tradicional aguachile (serrano, pepino, cebolla morada y cilantro)

CEVICHE HOLBOXEÑO DE PESCADO ...\$210  
Ceviche clásico de pescado, limón, cebolla morada y tomate.

 PULPO FRITO AL CEVICHE ...\$290  
Pulpo crocante acompañado de chile local, echalote caramelizado, mango, pepino, toronja, cilantro, limón y ceniza de habanero.


## Platos Fuertes


 ALMEJAS AL VAPOR ...\$650  
Reducción de vino blanco, mantequilla con ajo, hierbas frescas con focaccia.

MEJILLONES AL VAPOR ...\$440  
Reducción de vino blanco, mantequilla con ajo, hierbas frescas y tocino con focaccia.


LANGOSTA AL FUEGO ...\$1,100  
Acompañado de una ensalada, mantequilla de ajo, aceite de chile y hierbas frescas.

PULPO EN COSTRA DE ACHIOTE ...\$640  
Adobo de recado rojo, papa asada, aceitunas y salsa verde de alcaparras.

 PULPO CARMITA ...\$640  
Marinado en salsa de chile puya, ensalada de arugula, especias y mostaza dijon.

 PESCADO DE LA ZONA...\$380  
Filete de pescado de la región por temporada, puré de berenjena caramelizada con nuez salteada y ensalada de lentejas con tocino.

PESCA DEL DIA ...\$630  
Pescado de la región con pesto yucateco y crocantes de camote con miel.

 FILETE ...\$550  
Filete de res en salsa demi-glace, sobre pure de papa rústico, queso gorgonzola y espinacas.

HAMBURGUESA CARMITA ...\$230  
100% Res, brieoche hecho en casa, dijonesa, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y papas fritas.

 RISOTTO ...\$200  
Receta del chef.

POLLO DE LECHE - SOUTHERN STYLE ...\$245  
Pollo tierno frito, acompañado de cole slaw.