

MADE LUMA

gourmet

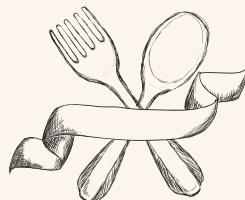
Familia, Amor y Salud

Historia

La historia de MARELUMA es como todas en la vida, igual de única, igual de especial e igual de emotiva. Desde el 2011 se presenta la llegada de "Mare" generando emociones, momentos de alegría, convivencia y deseo.

Los trotamundos y las memorias sibaritas llevaron a la concepción de "Luma" desde el 2018, dando oportunidad a nuevas experiencias, aprendizajes y exploraciones de maneras distintas de hacer las cosas en todo ámbito.

Entonces..... un extraordinario servicio que haga sentirte tan especial como eres, una carta unica extraída de todo el terráqueo (platillos, ingredientes, técnicas y gente) & claro, de nuestro propio hermoso México y una atmosfera holística que desinhiba todos tus sentidos al siguiente nivel, eso es "MARELUMA" y su propósito.



Oferta Gastronómica

Nuestra carta acotada, representa la selección entre mas 50 restaurantes visitados y de 100 platillos probados; para entregarte opciones especiales y variadas entre cielo-mar-tierra.

Dedicamos tiempo a seleccionar todos los ingredientes, siendo orgánicos y locales (más frescos y más naturales).



TARDÍO -Rompiendo el ayuno a buena hora-

MARIDAJE* 
Sugerencia

DE LA GRANJA

ÁRABES (1 PAX)

Huevos estrellados al hierro con cebollina, preparación con aromáticas y clásico jocoque natural, cocidos a alta temperatura en hornilla.

\$159

Casa Morena

BENEDICTINOS (1 PAX)

Pochés con salmón, sobre pan de centeno, flanqueados con salsa holandesa, aguacate y arúgula.

\$142

Casa Morena

BLANQUILLOS AL GUSTO (1 PAX)

Mexicanos, revueltos (a seleccionar), fritos y acompañados con abanico aguacate.

\$135

Casa Morena

MOTULEÑOS (1 PAX)

Receta yucateca bañados en salsa casera, con plátano macho/habanero y tortilla de maíz.

\$135

Los Pasos

OMELETTE A LA ESPAÑOLA (1 PAX)

Finas patatas con cantimpalo, acompañado de lechugas, tomates y oliva.

\$131

Infinitus

CLÁSICOS

CHAPATA (1 PAX)

De jamón de pavo con tocino crujiente, lechuga, tomate, pepino y aderezos, acompañado de papas a la francesa.

\$139

Maschio



CHILAQUILES SUPREME (1 PAX)

Los tradicionales con tu arrachera en marinaje de casa. (salsa roja o verde)

\$189

Maschio

PANQUEQUES (1 PAX)

Discos recién hechos con harina natural (sin gluten) y porción de fruta de temporada.

\$109

Mionetto

TOSTADA FRANCESA (1 PAX)

Brioche sutilmente rebozado y espolvoreado con glas, acompañado de fresas, moras y maple.

\$121

Infinitus

FRESCOS

MACEDONIA (1 PAX)

Mezcla de frutas de temporada, acompañadas de miel y granola.

\$104

YOGURT MARELUMA (1 PAX)

Griego de alta calidad con granola dorada y miel. (elaborada en casa)

\$115

**El costo del maridaje es aparte*

MARELUMA
gourmet

9:00 - 12:00



APERTURAS - Paladeando -

MARIDAJE* 
Sugerencia

Las Tablas

CEVICHE DELSUD (1 PAX)

Todo el tradicional del Perú, con el toque propio de nuestra casa.

\$205



CHICHARRÓN DE QUESO CON MIGAS (1 PAX)

Provolone y Monterrey Jack al grill con mezcla del chef.

\$169

Tres Medallas Carmenera / Julia



EMPANADAS (3)

Clásicas de carne (1), humita (1) y espinacas (1). Todas fritas y sin exceso, acompañadas con chimichurri añejado a 21 días.

\$165

3V

ENVUELTOS PRIMAVERA (3)

Los tradicionales (variedad de vegetales) envueltos en hojaldre.

\$139

Marche Rossi



FONDUE ARGENTINO

Tajadas de provolone fundido con rojadas de chorizo.

\$198

Bastiste de Vignac

MONTADITOS (4)

Serrano sobre crujiente de baguette, impregnado de tomate con oliva y especias nacionales.

\$176

Santa Elena

SALTÓN EN VERDE (1 PAX)

Chapulines silvestres Oaxaqueños, sazonados con limón, sal e ingrediente secreto, presentados sobre Hass a la típica preparación del pueblo.

\$199

3V

HORTALIZAS - Verde y para acompañar -

CLÁSICA

Espinacas mezcladas entre uva roja, tomate, nuez, manzana verde, queso de cabra y cacahuete rociadas con una reducción de balsámico.

\$201

Alandra

GRIEGA

Tomates cherry, pepino, pimiento verde, cebolla encurtida, aceituna negra, alcaparras, orégano, con feta y oliva.

\$199

Marche Rossi

MIXTA

Lechugas mixtas, fresas, zanahoria en julianas, arándanos, y ajonjolí garapiñado integrada con mostaza/miel.

\$210

Alandra

**El costo del maridaje es aparte*

MARELUMA
gourmet

9:00 - 20:00



PASTA, MENESTRA & CAPRICCIO -Paladeando-

MARIDAJE* 
Sugerencia

Tapas y Pintxos

CREMA DE LA CASA

Combinación de legumbre (a seleccionar: Poblano o tomate o zanahoria o calabaza o papa) tatemados y elaborada al momento.

\$172

CREMA DE MARISCOS

Bisque francés al estilo mexicano todo el año (c/flor de calabaza).

\$181

Bastiste de Vignac

SOPA FUNGI CON PUERRO

Setas y cebollas blancas preparadas con vino tinto, gratinadas al fuego lento.

\$165

Infinitus

PIZZA ATTRAVERSO

Serrano, tajadas de provolone ahumado, notas de queso cabra, mezcla de uva/manzana y adorne de arúgula.

\$381

Marche Rossi



PASTA BOLOÑESA

Pasta spaguetti con especias olfativas e integración de verduras machacadas.

\$235

Balero

PASTA AL BURRO ROSA

Linguini sofrito en emulsión de mantequilla con posta de salmón rosado.

\$229

Santa Julia

PASTA DAL MARE

Con pasta tagliatelle hecha a nuestro estilo, mejillones, almejas y camarón en una salsa bechamel con un toque de vino blanco.

\$249

Cune

PASTA DI ALFREDO

Tradicional fusilli en base crema y especias con pollo a las finas hierbas.

\$219

Las Tablas

PIZZA FORMAGGI

Para los amantes del queso. 3 quesos: Mozzarella, Edam y Cabra.

\$284

Las Tablas

PIZZA MOGLIE

Tradicional margarita con albahaca, cebolla morada, pimiento, aceituna negra y Monterrey Jack.

\$296

Balero

PIZZA OCEANICA

Mezcla de productos del mar horneada a fuego lento con toques de madre tierra.

\$361

Los Pasos

*El costo del maridaje es aparte

MARE LUMA
gourmet

9:00 - 20:00



PRINCIPALES - Momento de la verdad -

CODORNIZ "A ROROIR" (1 PAX)

Jugoso pichón en emulsión de mantequilla horneado con atado vegetal.

\$379

Balero



COSTILLAR BBQ (1 PAX)

Porcino bañado en nuestro agave de bbq con miel y acompañado de elote dulce.

\$374



ENTRECOT (1 ó 2 PAX)

Rib eye certificado, al grill con sal Himalaya/mar acompañado de patatas en gajo.

\$431 / \$792

3V

GAMBAS NEGRAS (1 PAX)

Camarón salteados con ajo, tinta de calamar, huitlacoche y gratinados con queso Monterrey Jack.

\$392

Balero



HAMBURGUESA R&L (1 PAX)

Sirloin certificado, provolone (mas todo lo que conoces), acompañado bastones a la francesa.

\$245

Balero

LANGOSTA (1 PAX ó 2 PAX)

Importada de aguas heladas del cono sur al "Porto Novo" (Moros y Cristianos)

\$TBC

Las Tablas

LIEBRE EN CIRUELA (1 PAX)

Marinado, frito sobre preparación de vinagres y especias, rociado en jalea natural con pure de papa.

\$389

3V

PATO LAQUEADO (1 PAX)

Aderezado en melaza servido con finas rebanadas de cebolla y pepino en curtido.

\$444

3V

PULPO MARE (1 PAX)

Marinado con una mezcla de 3 chiles receta secreta y a las brazas, con risotto al coco.

\$487

Santa Julia



TOMAHAWK (2 PAX)

Chuletón certificado de ternera premium a la parrilla.

\$TBC

Las Tablas

SALMÓN LUMA (1 PAX)

Rosado chileno en reducción (leche de almendras, crema, nueces y vino blanco), con timbal de berenjena.

\$350

Santa Elena

GUARNICIONES (150 G APROX)

Patatas gajo, bastones a la francesa, risotto al coco, elote dulce o timbal berenjena, ensalada mixta, moros y cristianos, pure de papa, atado de vegetal y pepinos encurtidos.

\$99



ALFAJOR AL-MAFUD (3)

Mionetto

Postre tradicional, relleno de "dulce de leche" elaborado artesanalmente.

\$181

BUÑUELOS "MI PUEBLO" (3)

Cordus

Buñuelos bañados de una miel a base de piloncillo, canela y anís, flameados con brandy y acompañados de helado de vainilla.

\$171

FLAN DE ELOTE (1 PAX)

Infinitus

Tiernas mazorcas desgranadas y preparada con elementos naturales para indultarse.

\$149

MOUSSE (1 PAX)

Mionetto

Mango espumoso, sobre un espejo de salsa de maracuyá y coolis de frutos rojos.

\$161

PASTELILLO (1 PAX)

Mionetto

Brownie de chocolate con un toque de mole, sobre ganache y espolvoreado de azúcar glas.

*****Solicitar detalles de pastelillo "MARELUMA"*****

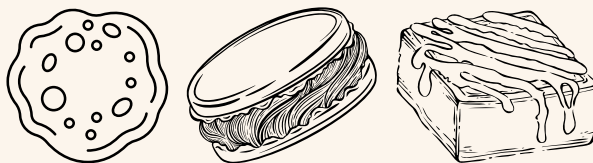
\$209

SORBETTO (3)

Zonin

Gelatto de frutas variadas de temporada, servidos sobre una canastilla de galleta y espolvoreados con un praliné de cacahuete.

\$152



**El costo del maridaje es aparte*

MARELUMA
gourmet

9:00 - 20:00

DESTILADOS Y DEMAS

BOURBON

Jack Daniels Honey: \$134
Jack Daniels Apple: \$134
Jack Daniels 7: \$137
Bulleit: \$152
Woodford Reserve: \$185
Jack Daniels Single Barrel: \$248

BRANDY

Don Pedro: \$78
Terry Centenario: \$98
Torres 10: \$118
Cardenal De Mendoza: \$276

CERVEZAS

Indio: \$55
Heineken: \$65
Xx Equis: \$55
Bohemia: \$65
Ultra: \$65
Corona: \$55
Victoria: \$55
Artensal (clara, bruna, obscura): \$99

COGNAC

Martell Vsop: \$257
Hennessy Vsop: \$355

DIGESTIVOS

Kahlua: \$85
Chinchón Dulce: \$90
Chinchón Seco: \$90
Sambuca Negro: \$130
Ferreira Tawny: \$120
Ramos Pinto: \$120
Tío Pepe: \$120
Baileys: \$125
Jagermeister: \$128
Frangelico: \$135
Licor 43: \$135
Amaretto Disarono: \$145

GINEBRA

Beefeater: \$139
Tanqueray: \$146
Bombay: \$155
Mom: \$182
Hendrix: \$219
Cantera Verde: \$182

MARTINI

Rossi Extra-Seco: \$115

MEZCAL

Casa Jaguar: \$169
Casa Valle: \$518
Casa Ensamble: \$199
Casa Cuishe: \$218
Casa Sola: \$201
Casa Mora: \$205
Casa Tepestate: \$203
Casa Yauatepec: \$235
Casa Tobala: \$255
400 Reposado: \$171
400 Tobalá: \$179
Amaras Cupreata: \$195
Amaras Espadín: \$181
Montelobos: \$189

RON

Bacardí Blanco: \$ 83
Matusalem Clásico: \$ 95
Havana 7 Años: \$123
Matusalem 15 Años: \$157
Flor De Caña 12: \$210
Zacapa 23: \$291

TEQUILA

Tradicional Reposado: \$103
Herradura Reposado: \$185
Maestro Dobel Diamante: \$197
1800 Cristalino: \$217
Cantera Negra: \$234
Don Julio 70: \$297
Reserva De Familia Extra-Añejo: \$668
Hornitos Black Barrel: \$183

VODKA

Smirnoff: \$73
Smirnoff Tamarindo: \$79
Absolut: \$95
Mandarin: \$95
Stolichnaya: \$101
Titos: \$143
Ketel One: \$143

WHISKY

Jw Roja: \$107
Chivas 12: \$217
Buchanans 12: \$227
Jw Negra: \$244
Buchanas Master: \$276
Glenfiddich: \$303

OTROS

Agua Mineral (Nacional 296 Ml): \$40
Agua Mineral (Artesanal 355 Ml): \$80
Agua Natural (Nacional 330 Ml): \$30
Agua Natural (Artesanal 355 Ml): \$60
Gaseosas (con & sin azúcar): \$40
Limonada/Naranjada (natural o mineral): \$60
Jarra Limonada / Naranjada(natural o mineral): \$260
Jugos: \$50
Leche/Chocolate (frío o caliente): \$65
Café Espresso: \$55
Café Americano: \$40
Café Capuchino: \$65
Carajillo: \$165
Te, Tizanas e Infusiones: \$50
Piña Colada / Pantera Rosa - S/Alcohol: \$96
Jarra Piña Colada / Pantera Rosa - S/Alcohol: \$390
Coctelería: Selección (1 Oz) + \$36
Base: Michelada/Cubana /Clamato: \$25



VINOS



BLEND

Tinto (Argentina) "Los Pasos": \$985

BOURDEAUX

Tinto (Francia) "Baron Delicé": \$705

Tinto (Francia) "Batiste de Vignac": \$705

CABERNET

Tinto (Chile) "3 Medallas": \$155 / \$605

Tinto (Chile) "Concha y Toro": \$155 / \$655

Tinto (México) "Puerto Nuevo": \$155 / \$695

CHARDONNAY

Blanco (Chile) "Santa Elena": \$155 / \$605

CHENIN

Blanco (Chile) "Santa Julia": \$155 / \$605

CHIANTI

Tinto (Italia) "Zonin": \$955

CRIANZA

Tinto (España) "Cune": \$960

DULCE

Tinto (Chile) "Viña Maipo": \$155 / \$595

Blanco (Chile) "Viña Maipo": \$155 / \$605

ENSAMBLE

Tinto (México) "Balero": \$1,105

Tinto (México) "Cordus": \$1,095

Tinto (México) "Tablas": \$1,115

Tinto (México) "3v": \$1,199

FRIZZANTE

Blanco (Italia) "Estefanya": \$155 / \$655

MALBEC

Tinto (México) "Puerto Nuevo": \$155 / \$695

MERLOT

Tinto (México) "Cetto": \$155 / \$605

Tinto (Chile) "3 Medallas": \$155 / \$595

Tinto (España) "Don Simón": \$155 / \$595

Tinto (Chile) "Isla Negra": \$645

Tinto (México) "Puerto Nuevo": \$695

Tinto (España) "Tapas y Pintxos": \$695

Tinto (España) "Infinitus": \$745

ROSADO

(Chile) "Concha y Toro": \$155 / \$605

(España) "Don Simón": \$155 / \$605

SYRAH

Tinto (Chile) "Viña Maipo": \$155 / \$595

Tinto (México) "Cetto": \$155 / \$605

SUAVIGNON

Blanco (Chile) "Viña Maipo": \$155 / \$605

Blanco (Chile) "Concha y Toro": \$155 / \$605

Tinto (Italia) "Collamato": \$950

Tinto (Italia) "Marche Rossi": \$950

TEMPRANILLO

Tinto (España) "Crin Roja": \$155 / \$595

Tinto (España) "Don Quintiliano": \$155 / \$705

Tinto (Portugal) "Alandra": \$155 / \$905

Tinto (España) "Casa Morena": \$905

PROSSECO

(Italia) "Maschio": \$905

(Italia) "Mionetto": \$1,095

CHAMPAGNE

(Francia) "Esterlin": \$1,430

OTROS

Clericot: Selección + Base (\$70): Tbc

Mimosa (México, Chile): \$115

Mimosa Mareluma (Champagne / Prosecco): \$195

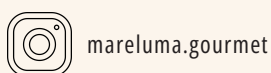
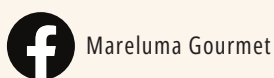
COMPROMISO

- 1.- Buscamos el desarrollo sostenible de la economía local, todos nuestros insumos son provenientes de la región (productos naturales/orgánicos frutas y verduras).
- 2.- Respetamos el ecosistema de manera importante, por ello fumigamos de manera amigables y poda sin daño a arbolada (considerar una convivencia en ambiente campestre).
- 3.- Cuidamos la seguridad de todos nuestros colaboradores, proveedores y comensales de manera muy importante (contemple precaución en áreas con posible riesgo físico).
- 4.- Seguimos los preceptos marcados por la ley, por ello todos nuestros precios incluyen los impuestos debidos (propinas y compensaciones adicionales son a su consideración).
- 5.- Seleccionamos nuestros ingredientes y materia prima con proveeduría certi cada (desde la alimentación, cuidado y ofrenda).
- 6.- Validamos que cada platillo cumpla con un apego estricto a la descripción, los contenidos descritos son previa cocción (nuestra promesa de gramaje, insumos y acompañamientos, ante todo)
- 7.- Recibimos con gusto la realimentación que nos quiera regalar, la mejora continua es un fundamental del equipo que le atiende (las oportunidades que nos señale junto a la propia recomendación nos ayudaran).



"MARELUMA GOURMET" DIRECCIÓN Y CONTACTO:
5 de Mayo Sur 7, Juárez, 52740 Ocoyoacac, Méx.
Teléfono y Whatsapp: 722-658-5404
Correo: contacto@mareluma.com

MARELUMA
gourmet



#marelumagourmet