

ENSALADAS

CÉSAR

Lechuga orejona, queso parmesano, crotones con mantequilla de ajo y perejil y aceite de oliva

\$140

TOMATE Y AGUACATE

Pepino, cebolla morada, aceite de oliva, vinagre de manzana, pepitas tostadas de calabaza, cilantro y pesto

\$180

RAW BAR*

CEVICHES

VEGANO

Champiñones, cebolla morada, pepino, ají amarillo, jugo de limón, aceite de oliva, elote, camote, cilantro y alga wakame

\$180

PERUANO 190 g

Pescado y camarones marinados en leche de tigre y jugo de limón. Con cebolla morada, pepino, cilantro, camote y elote amarillo

\$300

MIXTO 220 g

Pescado, pulpo y camarones con jugo de limón, cebolla morada, jitomate, cilantro y aguacate

\$320

COCO 100 g

Pescado, chile jalapeño rojo, cebolla morada, pepino, mango, leche de coco, aceite de oliva y cilantro

\$280

TIRADITO DE PESCA DEL DÍA 120 g

Cebolla morada, chile serrano verde, pepino, tomates cherry, aceite de oliva y salsa mágica

\$260

TIRADITO DE ATÚN 120 g

Sellado con ajonjolí, jengibre, chile jalapeño rojo, tomates cherry, cebolla morada, pepino y salsa ponzu

\$320

TARTAR DE ATÚN 100 g

Aguacate, pepino, cebolla morada, cilantro, ajonjolí y salsa de soya con limón

\$190

TOSTADA DE LA CASA

1 pza

Pescado marinado en jugo de limón verde, aderezo de chipotle, alga wakame, cebolla, pepino, salsa de soya con limón y aguacate

\$190

TOSTADAS DE ATÚN

2 pzas

De maíz azul con cebolla caramelizada, aderezo de chipotle, cilantro, aguacate y limón

\$160

TOSTADA BLANCA

1 pza

Pescado encurtido en jugo de limón, cebolla morada encurtida, lentejas cocidas, trigo, aguacate, aceite de ajonjolí y cilantro

\$160

AGUACHILE 200 g

Camarones encurtidos en jugo de limón y chile chiltepín con cebolla morada, pepino, cilantro y aceite de oliva

\$300

A elegir:
VERDE
NEGRO

TACOS

1 pza

En tortilla de maíz

AREIA

Pulpo al mezquite, camarones, chile poblano, frijoles y queso mozzarella. Con pico de gallo, aguacate, salsa de aguacate y limón

\$95

FILETE DE RES

Con aguacate, papa rallada frita y salsa de aguacate

\$95

PULPO AL MEZQUITE

Con champiñones, queso de cabra, pesto, salsa de aguacate y limón

\$95

CAMARÓN

Asado a la parrilla con queso gouda, tocino, pimientos, cebolla, aguacate pico de gallo y salsa de aguacate

\$95

PASTAS Y ARROZ

RAVIOLES 6 pzas

En crema de elote, aceite infusionado con chile ancho, ceniza de tortilla y espinacas

\$280

ARROZ DE MARISCOS A LAS BRASAS 130 g

Pulpo, camarones y calamares fritos con arroz arbóreo, crema, elote amarillo, queso parmesano, cebolla morada, cilantro y limón amarillo

\$360

PAPPARDELLE

FRUTTI DI MARE 150 g

Calamares, camarones, mejillones, ajo, albahaca, vaccari, vino blanco, queso Grana Padano y albahaca

\$390

Todos nuestros precios incluyen impuestos. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos. El peso de las proteínas es previo a la cocción. ** Areia no recomienda ni se hace responsable de las carnes solicitadas 3/4 o bien cocidas. * El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA. AREIA-281124

PIZZAS

MARGARITA Tomate, queso mozzarella, albahaca fresca, ajo y aceite de oliva	\$240	MARISCOS Camarones, pulpo y calamares salteados con pimientos, chile quebrado, tomate, queso mozzarella y aceite de ajo	\$360
AGUACATE Tomate, aguacate, arúgula, pesto y aceite de ajo	\$300	BURRATA Tomate, queso burrata, aceite de ajo, pesto y arúgula	\$380
SALCHICHA Tomate, queso mozzarella, chile serrano, salchicha italiana, ajo y orégano fresco	\$340		

FUERTE

Servidos con ensalada de arúgula, tomate y aceite de oliva

PULPO A LA PARRILLA 200 g	\$480	PESCA LOCAL por kg	\$950
CAMARONES JUMBO 200 g	\$520	A elegir: • Asado • Frito • Al horno de leña	Preparaciones: • Salsa zarandeada • Mojo de ajo y ají panca • Vinagreta de orégano • Mantequilla de limón
POLLO AL CHIMICHURRI 300 g	\$240	FILETE DE RES 240 g	\$720
A la parrilla, con salsa chimichurri, papas a la francesa y limón amarillo tatemado		Asado a la parrilla, bañado en jugo de carne con calabaza asada y ensalada de lechugas	
RIB EYE 300 g	\$600		
Asado a la parrilla, con papas a la francesa, cilantro y cebollas asadas			

COMPLEMENTOS

PURÉ DE PAPA	\$90	VEGETALES A LA PARRILLA	\$140
EJOTES SALTEADOS	\$90	ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA	\$180
ENSALADA DE LA CASA	\$90		

POSTRES

HELADOS De chocolate o vainilla	\$90	PASTEL DE CHOCOLATE	\$190
PALETA HELADA DE LEMON PIE	\$110	GRANITA DE SANDÍA	\$180

Todos nuestros precios incluyen impuestos. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos. El peso de las proteínas es previo a la cocción. ** Areia no recomienda ni se hace responsable de las carnes solicitadas 3/4 o bien cocidas. * El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA. AREIA-281124