

MENÚ

DESDE 2023



Mariola

KITCHEN FUSION



Entradas

Queso Fundido \$150.00

(Con ingrediente a elegir y tortillas de maíz amarillas).

- Con machaca a la mexicana.
- Chorizo de Camargo.

Fideos Secos \$140.00

Servidos con chorizo, crema, aguacate, queso fresco y chicharrón.

Coliflor Rostizada \$150.00

Con mayonesa de chiles toreados.

Huesitos Tuetaneros \$209.00

Cilantro, cebolla y tortillitas de maíz amarillo.

Guacamole con Pistache \$135.00

Con pico de gallo, pistache y totopos o tortillas a elegir.

Poutine Cremoso \$180.00

Cama de papitas de camote con una mezcla de esquite cremoso gratinado.

Tacos

Filete (180gr) \$280.00

Con tuétano, aguacate, cilantro, cebolla y limón.

Rib Eye (180gr) \$250.00

Picaña y Costra de Queso (180gr) \$280.00

Chiwas: \$280.00

Filete de Res (180gr)

Con costra de queso chihuahua y chile california.

Pulpo con Tripas (180gr) \$260.00

Camarón con Tripas (180gr) \$260.00

Pastor (200gr) \$220.00

En adobo tradicional con piña asada, cebolla y cilantro.

*Todos nuestros tacos incluyen una papita asada con mantequilla y cebollitas cambray.

Sopas

Sopa de Tortilla \$139.00

Crema de Tomate Rostizado \$139.00



Tortillas

Enchiladas Suizas \$230.00

Con pechuga de pollo, bañadas en salsa verde con crema menonita, queso chihuahua sobre cama de frijoles refritos y arroz.

Enchiladas Chipotle \$230.00

Rellenas de camarón con queso chihuahua, con crema de chipotle, cama de frijoles refritos y arroz.

Flautas Ahogadas \$230.00

Bañadas en salsa de tomate picante, queso ranchero y ensalada verde.



Mariscos

Salmón a las Brasas \$410.00

Acompañado de pure de coliflor ahumada, zanahorias bicolor y espárragos.

Pulpo a las Brasas \$380.00

Acompañado de pure de coliflor ahumada, zanahorias bicolor y espárragos.

Aguachile de Camarón \$280.00

En salsa verde.

Aguachile Mixto \$290.00

Camarón, pulpo y salsa tradicional con mango.



Principales

Corazón de Filete(250gr) \$470.00

Con costra de pistache con reducción de vino tinto.

Rib Eye (350gr) \$490.00

New York (350gr) \$490.00

Cowboy (500gr) \$780.00

Nuestros cortes van acompañados de puré de coliflor o puré de papa con ajo confitado, zanahoria bicolor y espárragos.

Tampiqueña \$385.00

Arrachera selecta servida con una enchilada verde, una roja, rajas con queso, frijoles refritos y abanico de aguacate.

Pechuga de Pollo a la Plancha \$310.00

Servida con arroz, vegetales y ensalada verde.

Pechuga Rellena \$350.00

Flor de calabaza y queso chihuahua, servida con arroz, vegetales y ensalada verde.

Pastas

Milano

Salsa Alfredo, alcachofas, champiñones, espárragos y tomate deshidratados.

Pesto Cremosa

Parmesano y nuez de chihuahua.

Alfredo

Crema de leche, parmesano y ajo.

Pollo (100gr) \$250.00

Salmón (200gr) \$290.00

Camarón (150gr) \$270.00



Entre Panes

Hamburguesa del Chef \$255.00

Carne jugosa, salchicha polaca, tocino y queso gouda, acompañada de papas fritas.

Hamburguesa Mexicana \$245.00

Con chile chilaca y queso chihuahua, acompañada de papas fritas.

Hamburguesa de Pollo \$245.00

Pechuga de pollo empanizada spicy, acompañada de papas fritas.

Sándwich Club \$245.00

Pollo a la plancha, tocino, queso chihuahua y jamón, acompañado de papas fritas.

Sándwich de Brisket \$250.00

Brisket en su jugo, aguacate y germinado, acompañada de ensalada especial.





Ensaladas

Ensalada Mariola \$179.00

Lechugas mixtas, manzana, nuez caramelizada, kiwi, fresa, queso de cabra y aderezo de miel y mostaza.

Ensalada Gamma \$179.00

Betabel rostizado aromatizado con romero, mix de lechugas, queso de cabra, pistache y vinagreta de naranja.

Bebidas

Cervezas Nacionales o Importadas \$70.00

Variedad de Refrescos \$50.00

Limonada (mineral o natural) \$50.00

Naranjada (mineral o natural) \$50.00

Limonada Rosa \$50.00

Cerezada \$50.00

Té Shake \$50.00

Agua Embotellada \$45.00

Capuchino Regular \$70.00

Capuchino Especial \$75.00

(variedad de sabores)

Espresso Sencillo \$40.00

Espresso Doble \$60.00

