



MARIA^{DEL}ALMA

Restaurant & Rooftop

MENÚ

ENTRADAS

GUACAMOLE AL GRILL \$10

Aguacate molcajetado servido al natural o a la mexicana con pico de gallo.

CEBOLLITAS A LA CHICHINGARO \$8

Rodajas de cebolla asada con tocino, chiles toreados y salsa chichingaro.

CHICHARRÓN DE RIB-EYE \$26

Sazonado y bañado con salsas negras de la casa, sobre guacamole y cebolla asada.

QUESO FUNDIDO \$12

Con las siguientes opciones a escoger:

● Chistorra \$5 ● Champiñones \$1.99 ● Chorizo \$1.99

QUESO PLANCHADO \$14

Queso panela sellado en salsa verde tatemada con un toque de cilantro y cebollas cambray.

COLIFLOR ASADA A LAS BRASAS \$12

Bañada con aderezo cítrico norestense.

BETABEL MARÍA DEL ALMA \$12

Mezcla de betabel morado y blanco al grill, sobre cama de yogur con un toque de queso crema, tocino y miel.

AGUACHILE DE RIB-EYE \$26

Al grill y bañado en nuestras salsas negras de habanero rojo, cebolla y ajo crocante, con corona de aguacate.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$18

Camarones marinados en limón y puestos en una cama de nuestra salsa verde picosa, acompañado de tostadas con Tajín y corona de aguacate.

DE LA OLLA

EL TLALPEÑO \$10

Tradicional con pollo, pero a la Mari.

SOPA DE TORTILLA \$10

Fondo de tortilla con un toque de crema ácida, aguacate y frituras de maíz.

DEL MAR \$10

Base de mariscos de temporada en consomé de camarón con verduras.

ENSALADAS

LA TRADICIONAL \$8

Tomate, cebolla y aguacate con aderezo de mostaza.

ENSALADA GAUCHA \$12

Mezcla de lechugas de temporada con nuestra vinagreta casera de aguacate y selección de aceitunas griegas.

MENÚ

COCINA MEXICANA

MEXICAN PLATE \$12

Dos enchiladas de la casa, dos tostadas y dos tacos, acompañados de arroz y frijoles.

BISTEC RANCHERO \$18

Estilo María del Alma, acompañado de arroz rojo y frijoles.

POLLO EN MOLE \$16

½ pollo deshuesado bañado en nuestro mole, acompañado de arroz rojo y frijoles.

TAMPIQUEÑA \$30

Dos enchiladas al gusto, filete, arroz y frijoles.

ENCHILADAS \$15

Elige la salsa a tu gusto, acompañadas de arroz rojo y frijoles.

● Rojas ● Suizas ● Tex-Mex ● Chile Morita

EL ASADERO DEL ALMA

MEDALLONES \$32

Medallón de res al grill a término deseado, acompañado de arroz cremoso y verduras de temporada, bañado en cualquiera de nuestras salsas.

● Crema de mostaza antigua ● Chichingaro ● Chimichurri

CHURRASCO \$45

Rústico de campo argentino, con chimichurri ahumado.

RIB-EYE \$45

Al término deseado, acompañado de chimichurri ahumado.

TEXTURAS DEL MAR

HUACHINANGO A LA MARÍA \$25

Filete de huachinango flameado al vino blanco sobre cama de arroz cremoso y bañado en crema de mostaza antigua.

FILETE DE TILAPIA \$16

A la veracruzana o al ajillo, acompañado de arroz y mix de lechugas.

TOSTADA DE MANGO \$5

Doble tostada bicolor con guacamole al grill, cubos de atún fresco con corona de nuestra ensalada de la casa con cítricos y mango.

CAMARONES A LA PIMIENTA \$26

Cremosa salsa de vino tinto y pimienta con un toque cítrico de limón, acompañado de arroz blanco cremoso y ensalada de temporada.

GAONERA DE ATÚN \$6

Doble tostada en salsa ahogada de camarón, gaonera de atún con abanico de aguacate.

PASTA SALMÓN MARÍA DEL ALMA \$28

Base de pasta al dente con nuestra crema María del Alma, coronada con un filete de salmón al grill.

MARÍA DEL ALMA

RESTAURANT & ROOFTOP

MENÚ

AVES

CORNISH HEN \$18

Deshuesada a la plancha, marinada y salseada en nuestra salsa de la casa chichingaro, sobre una cama de arroz rojo y mix de lechugas.

POLLO A LA CHICHINGARO \$16

½ pollo deshuesado a la plancha, marinado y salseado en nuestra salsa de la casa chichingaro, sobre una cama de arroz rojo y mix de lechugas.

POLLO CHIMICHURRI \$16

½ pollo deshuesado marinado en salsa chimichurri al grill, acompañado de arroz y cebollas asadas.

POLLO AL PASTOR \$16

½ pollo deshuesado adobado al grill, acompañado de pico de gallo con piña.

TACOS

TACOS DE TROMPO \$15

Receta de la casa, acompañados de nuestro pico de gallo con piña.

5 piezas en maíz o 4 piezas en harina.

CHULETA AL HOLANDÉS \$15

Rellenos de chuleta ahumada en cubos, con tocino, pimientos, cebolla y queso gratinado.

5 piezas en maíz o 4 piezas en harina.

TACO PA'L HAMBRE \$18

Rellenos de bistec a la mexicana, tocino y queso gratinado.

5 piezas en maíz o 4 piezas en harina.

PARRILLADAS

PARRILLADA CLÁSICA \$55

Selección de carnes para compartir con dos proteínas a escoger: arrachera, finger ribs, fajitas de pollo, mollejas o camarones.

Para 2 personas.

SOMBRERO \$24

Fajitas de res y pollo con pimiento verde y cebolla, con queso gratinado y sombrero de tortilla de harina.

Para 2 personas.

BOTANA MARÍA DEL ALMA \$38

Base de nachos, quesadillas y corona de guacamole al grill.

Para 2 personas.

MENÚ

SIDES

FRIJOLES CHARROS	\$8	PURÉ DE PAPA	\$8
ESPÁRRAGOS AL GRILL	\$8	VEGETALES DE TEMPORADA AL GRILL	\$8
PAPAS A LA FRANCESA	\$8	CHAMPIÑONES AL AJILLO	\$8
ARROZ CREMOSO	\$8	CEBOLLAS CAMBRAY AL GRILL	\$8

KIDS

FAJITA KID	\$12	FILETITOS	\$12
Dos tacos de fajita de res o pollo.		De pollo empanizados.	

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

COCA-COLA <i>(Fuente)</i>	\$5
LIMONADA SABORIZADA	\$5
RED BULL	\$5
FANTA	\$5
COCA-COLA <i>(Regular)</i>	\$4
COCA-COLA ZERO	\$4
COCA-COLA DIETA	\$4
SPRITE	\$4
DR PEPPER	\$4
LIMONADA	\$4
TOPO CHICO	\$4
AGUA	\$4
CAFÉ	\$4

CERVEZAS

CARTA BLANCA	\$5
CORONA EXTRA	\$5
XX LAGER	\$5
HEINEKEN <i>0.0% sin alcohol</i>	\$5
INDIO	\$5
MODELO ESPECIAL	\$5
NEGRA MODELO	\$5
PACÍFICO	\$5
MICHELOB ULTRA	\$5
MICHELOB ULTRA GOLD	\$5
MILLER LITE	\$5
VASO MICHELADO	\$5

MENÚ BAR

MIXOLOGÍA

DOÑA BÁRBARA \$11

Mezcalita con jarabe natural de tamarindo, coronada con un refresco de tamarindo para un final dulce, ácido y muy mexicano.

CAMELIA \$10

Vodka martini suave con jugo de piña, equilibrado con un toque dulce de cereza. Frutal y fácil de tomar.

AMOR PROHIBIDO \$11

Martini con una mezcla seductora de vodka y lo dulce de la cereza. Un coctel ligeramente cítrico y seductor.

LA ILUSIÓN \$11

Tentación tropical y frutal, kiwi macerado fusionado con notas de melón, manzana y ron de coco. Una verdadera delicia para los sentidos.

CARICIA TROPICAL \$10

Déjate envolver por este coctel azul eléctrico. Combina la suavidad del coco, vodka frutal y un final energizante y burbujeante para despertar tu paladar.

ENAMORADA \$10

Combinación apasionante de tequila y el jugoso sabor de la sandía natural, con un final efervescente de toronja.

GUAYABA SALVAJE \$11

Mezcal ahumado combinado con guayaba natural, notas cítricas y un toque dulce de agave. Un coctel fresco y ligeramente exótico.

LA BELLA OTERO \$10

Vodka martini con notas frutales de frambuesa y un toque cítrico, elegante y característico.

ALMA DE JADE \$10

Ron y blue curacao con dragon fruit macerado que aporta un toque exótico de color, refrescante y con un splash de soda lima-limón.

RÍO ESCONDIDO CANTARITO \$12

El clásico espíritu de Jalisco en tu mesa. Vibrante combinación de tequila y jugos naturales con el destello burbujeante de la soda de toronja, con toda la esencia tradicional al estilo María del Alma.

SOL DE MARÍA \$10

Refrescante combinación de ron de coco y el toque cítrico de la naranja, con un vibrante destello de Blue Curacao. Un viaje directo al paraíso en cada sorbo.

MENÚ BAR

MIXOLOGÍA

LA DIABLA \$11

Atrevida, elegante y sofisticada con la frescura cítrica de una margarita, coronada con un flotador de vino tinto combinando acidez y dulzura.

ESMERALDA FÉLIX \$10

Elegancia y romanticismo en una copa. Un Spritz glamuroso, la perfecta armonía de vino rosado, un toque frutal de fresa-kiwi y un final burbujeante y espumoso.

TENTACIÓN DE LA DOÑA \$11

La potencia del tequila se rinde ante la seductora y dulce acidez del maracuyá. Un trago imponente y sofisticado.

LA COQUETA \$11

Coqueta por fuera y audaz por dentro. Una mezcla de Buchanan's de piña con jugos cítricos naturales, coronada con un toque dulce de mora azul.

PASIÓN DE MARÍA \$10

Divertida, frutal y dulce. Balance entre tequila, la dulzura de la sandía y el durazno con un toque cítrico que la vuelve adictiva.

JARDÍN DE ROSAS \$10

Fresco, verde y herbal. Un coctel revitalizante de tequila con pepino, un toque de piña y menta. Ligeramente aromático y ultra refrescante.

MUJER SIN ALMA \$10

Una explosión agri dulce y atrevida. Un balance entre lo picosito, vodka de tamarindo y lo dulce del mango.

BRILLO DORADO \$10

Una joya refrescante y luminosa. Las notas botánicas de la ginebra cobran vida al mezclarse con la fruta natural, con un final tónico y refrescante.

MARÍA DEL ALMA \$11

Combinación de mango-coco-frambuesa con un exótico toque de ron y jugos tropicales. Seductor, cremoso e inigualable.

BESO DE MARÍA \$13

Definitivamente el coctel de postre. Cremoso y dulce con hilos de chocolate Kiss Hershey's, Licor 43 y Baileys. Un verdadero y suave apapacho.

MENÚ BAR

VINOS Y LICORES

WINE WHITE

	BOT.	COPA
CHARDONNAY DECOY	\$35	\$10
CHARD. KENDALL JACKSON VINTNER'S	\$35	\$10
MOSCATO ALLEGRO	\$35	\$10
PINOT GRIGIO BOTTEGA VINAIA	\$35	\$10
SAUV BLANC DECOY	\$35	\$10

WINE RED

	BOT.	COPA
CAB. SAUV. AUSTIN HOPE	\$75	\$15
CAB. SAUV. CASA MADERO	\$70	\$14
CAB. SAUV. CAYMUS CALIFORNIA	\$150	\$18
CABERNET SAUVIGNON BONANZA	\$35	\$10
CASA MADERO 3V	\$70	\$14
MALBEC RED SCHOONER VOYAGE	\$50	\$12
MERLOT EMMOLO NAPA VALLEY	\$50	\$12
PINOT NOIR SEA SUN	\$35	\$10

MEZCAL

	BOT.	COPA
400 CONEJOS JOVEN	\$100	\$10
MEZCAL VERDE AMARÁS	\$100	\$8

LIQUEURS

AMARETTO DISARONNO	\$8
ANCHO REYES	\$8
APEROL	\$7
BAILEYS CHOCOLATE	\$8
CAMPARI	\$8
COFFEE LIQUEUR KAHLÚA	\$8
ELDERFLOWER ST. GERMAIN	\$8
FRANGELICO	\$7
HPNOTIQ FRENCH LIQUEUR	\$8
IRISH CREAM BAILEYS	\$8
ISLAND PUNCH PUCKER DEK	\$8
JÄGERMEISTER	\$8
LICOR 43	\$7
NIXTA ELOTE LICOR	\$7
PREMIUM ORANGE LQR. GRAND MARNIER	\$7
PREMIUM ORANGE LQR. NARANJA	\$5
SAMBUCA BLACK ROMANA	\$7

MENÚ BAR

TEQUILA & AGAVE

TEQUILA

	BOT.	COPA
1800 AÑEJO	\$150	\$11
1800 REPOSADO	\$100	\$11
1800 CRISTALINO AÑEJO	\$170	\$10
CASCAHUÍN BLANCO	\$255	\$10
CLASE AZUL REPOSADO	\$330	\$27
DON JULIO 1942	\$490	\$28
DON JULIO 70	\$190	\$13
DON JULIO AÑEJO	\$145	\$14
DON JULIO BLANCO	\$125	\$12
DON JULIO REPOSADO	\$135	\$12

TEQUILA (CONT.)

	BOT.	COPA
FORTALEZA BLANCO	\$100	\$10
FORTALEZA REPOSADO	\$100	\$12
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REP.	\$100	\$10
LALO BLANCO	\$130	\$11
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$130	\$11
MAESTRO DOBEL SILVER	\$120	\$10
HORNITOS	\$70	\$8
PATRÓN SILVER	\$100	\$10
SIETE LEGUAS BLANCO	\$150	\$12
SIETE LEGUAS REPOSADO	\$170	\$13

COGNAC

	BOT.	COPA
HENNESSY PRIVILEGE VSOP	\$190	\$13

BRANDY

	BOT.	COPA
DON PEDRO RESERVA ESPECIAL	\$70	\$10

VERMOUTH

	BOT.	COPA
CARPANO ANTICA FORMULA		\$5
CINZANO BIANCO		\$5

MARÍA DEL ALMA

RESTAURANT & ROOFTOP

MENÚ BAR

WHISKEY & DESTILADOS

BOURBON WHISKEY

	BOT.	COPA
ABASOLO CORN WHISKEY	\$125	\$10
ANGEL'S ENVY	\$100	\$12
BLANTON'S SINGLE BARREL	\$130	\$13
BUFFALO TRACE WHISKEY	\$100	\$12
JACK DANIEL'S BLACK	\$70	\$9
MAKER'S MARK	\$80	\$9
WOODFORD RESERVE STRAIGHT	\$100	\$12

CANADIAN WHISKEY

	BOT.	COPA
CROWN ROYAL	\$90	\$8

SCOTCH WHISKEY

	BOT.	COPA
BALVENIE CARIBBEAN CASK 14 YRS	\$170	\$14
BUCHANAN'S 12 YRS	\$100	\$10
BUCHANAN'S 18 YRS	\$240	\$12
GLENFIDDICH 14 YRS	\$240	\$12
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$100	\$10
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$450	\$35
MACALLAN 12 YRS MALT	\$280	\$14

GIN

	BOT.	COPA
BOMBAY SAPPHIRE	\$100	\$8
HENDRICK'S GIN	\$110	\$10
THE BOTANIST GIN	\$130	\$11

VODKA

	BOT.	COPA
CÎROC PEACH	\$140	\$8
CÎROC VODKA	\$140	\$8
GREY GOOSE VODKA	\$70	\$9
SMIRNOFF SPICY TAMARINDO	\$60	\$8
STOLICHNAYA VODKA	\$80	\$8
HPNOTIQ	\$80	\$8
TITO'S TEXAS VODKA	\$70	\$8

RUM

	BOT.	COPA
BACARDÍ LIGHT RUM	\$60	\$8
CAPTAIN MORGAN SPICE	\$60	\$8
MALIBU COCONUT RUM	\$60	\$7
RON ZACAPA 23 YRS	\$140	\$12
RUMCHATA	\$65	\$8
SAILOR JERRY SPICED RUM	\$65	\$8

MARÍA DEL ALMA

RESTAURANT & ROOFTOP

MENÚ BAR

CLÁSICOS

CARRETA	\$10
MARGARITA	\$10
PALOMA	\$10
OLD FASHIONED	\$12
LONG ISLAND	\$13
MOJITO	\$10
PIÑA COLADA	\$12
GIN TONIC	\$10
MARTINI	\$10
DIRTY MARTINI	\$12
DRY MARTINI	\$10
MEZCALITA	\$10
CARAJILLO	\$12
MOSCOW MULE	\$12
MIMOSA	\$8
ESPRESSO MARTINI	\$12
APEROL SPRITZ	\$12
AMARETTO SOUR	\$10
VAMPIRO	\$10
PERRO SALADO	\$10
NEGRONI	\$12

SHOTS

BABY MANGO	\$5
MEXICAN LOLLYPOP	\$5
GREEN TEA	\$5
HORCHATA	\$5
PIÑA COCO	\$5
PURPLE GECKO	\$5
VEGAS BOOM	\$10
JÄGER BOOM	\$10
BLUE KAMIKAZE	\$10

MOCKTAILS

PEPINO MINT	\$8
WATERMELON SUGAR	\$8
MANGO FRESH	\$8
BLUE GUMMI	\$8
NARANJA SUNSET	\$8

