



MARIA^{DEL}ALMA

Restaurant & Rooftop

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.

TACO PA'L HAMBRE \$18

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

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.

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.

MARÍA DEL ALMA

RESTAURANT & ROOFTOP

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

