



CASA MARIA

MEXICAN GRILL

INDEX

DESAYUNOS

1. – CAFÉ & TÉ, JUGOS & LICUADOS, JUGOS FRESCOS, LICUADOS CON SUPER ALIMENTOS.
2. – SMOOTHIES
3. – SALUDABLES & VEGANOS, MEXICANOS TRADICIONALES.
4. – HUEVOS & OMELLETES

BEBIDAS

6. – COCTELERÍA CLÁSICA
7. – CERVECERÍA ARTESANAL & NACIONAL
8. – VINOS
9. – DEGUSTACIONES DE DESTILADOS, TEQUILAS, MEZCALES, POX & BACANORAS
10. – RON, VODKA, GIN, WHISKY, DIGESTIVOS.

MENU DE COMIDA Y CENA

11. – ENTRADAS Y BOTANAS.
12. – SOPAS & ENSALADAS, PARRILLA (CARNES, AVES & MAS)
13. – DEL MAR A LA PARRILLA, CHILES RELLENOS
14. – TACOS DE LA CASA, GUARNICIONES.
15. – PIZZA, MENU DE NIÑOS, POSTRES
16. – HELADOS ARTESANALES

CAFÉ O TÉ

Café Americano – \$35

Espresso – \$35

Capuccino y Frapuccino – \$50

Latte – \$35

Té – Manzanilla, negro, jazmin, jengibre & menta . \$35

JUGOS & LICUADOS

ANTIGRIPAL – zanahoria, naranja y jengibre. \$60

ANTIINFLAMATORIO – Plátano, manzana, papaya y naranja. \$60

FRESCO – Plátano, manzana, papaya y naranja \$60

VERDE – Toronja, piña, apio y espinaca. \$110

ANTIOXIDANTE – Betabel, zanahoria, manzana verde, limón y jengibre. \$50

JUGOS FRESCOS

NARANJA – \$60

PAPAYA – \$50

PIÑA – \$50

SMOOTHIES

TROPICAL – Plátano, coco, fresa y canela en polvo. \$70

HULK – Aguacate, manzana verde, espinaca y naranja. \$70

VERDE VIDA – Espinaca, apio, pepino, piña y naranja. \$70

LICUADOS CON SUPER PROTEINA

SUPER PROTEIN – Leche de almendra, plátano, espinaca, cacao en polvo, proteína de hemp, goji berries y cacao nibs. \$150

CARIBBEAN POWER – leche de coco, plátano, papaya, mango, piña, maca y coco rallado. \$120

CACAO SHAKE – leche de almendra, plátano, aceite de coco, cacao y chia. \$120

GREEN POWER – Leche de almendra, espinaca, plátano, chia, semillas de hemp y espirulina \$120

SWEET LEMON – agua de coco, aguacate, maca, jugo de limón y canela. \$120

PINK SHAKE – almond milk, strawberries, apple, maca chia & goji berries. \$120

SALUDABLES Y VEGETARIANOS

TOASTS

KALE Y HUEVO ESTRELLADO. – Toast de aguacate, kale, cebolla morada y huevo estrellado. \$70

ESPINACA Y QUESO DE CABRA – Toast de aguacate, espinaca, hongos y queso de cabra. \$90

A LA MEXICANA – Toast de aguacate y salsa mexicana \$80

MONTADITO DE NOPALITOS ASADOS – frijoles refritos, salsa mexicana y queso fresco. \$110

ENSALADA DE FRUTAS TROPICALES – Mango, papaya, kiwi, fresa y carambola, acompañada de yogurt y granola \$110

AVENA TRADICIONAL – frutos secos, (disponible, leche de almendra, leche de soya y leche entera) \$120

HOTCAKES – de avena, plátano y frutos rojos acompañado de miel de abeja y mantequilla. \$135

PUDIN DE CHIA Y AVENA TROPICAL – infusionada con leche de almendras, fruta fresca, mango, papaya, kiwi y coco rallado. \$100

PUDIN DE CHIA Y AVENA F. ROJOS – infusionada con leche de almendras, fruta fresca, fresa, moras, zarzamora y coco rallado \$130

MEXICANOS TRADICIONALES

CHILAQUILES ROJOS – en salsa concasse de tomate cebolla blanca, cilantro, crema, frijoles negros de la hoy y huevo estrellado. \$100

CHILAQUILES VERDES – en salsa de tomatillo, con cebolla blanca, cilantro crema, frijoles negros de la hoy y huevo estrellado. \$100

ENCHILADAS VERDES – De pollo, en salsa de tomatillo, con cilantro, cebolla, crema, gratinadas con queso manchego y lechuga romana, acompañadas de frijoles negros. \$120

ENCHILADAS ROJAS – De pollo, en salsa de chile guajillo, con cilantro cebolla, crema gratinadas con queso manchego y lechuga romana, acompañadas de frijoles negros. \$120

ENFRIJOLADAS YUCATECAS. – tortillas de maiz rellenas de cochinita pibil, salsa de frijol negro, lechuga romana, crema, habanero y cebollita curtida, espolvoreadas con queso fresco, acompañadas de frijoles negros. \$165

ENCHILADAS CON MOLE – tortillas de maiz rellenas de pollo, mole poblano, crema, queso fresco, cebolla morada y lechuga romana, acompañadas de frijoles negros. \$170

ORDEN DE COCHINITA PIBIL – acompañado con tortillas de maíz, salsa xnipec, plátano macho, habanero tamulado y frijoles negros \$180

HUEVOS Y OMELLETES

HUEVOS ESTRELLADOS CON TOCINO – acompañados de frijoles, plátano macho y tocino ahumado. \$120

HUEVOS REVUELTOS NATURALES – acompañados de frijoles, plátano macho y brotes de girasol, y lechuguillas mixtas. \$70

HUEVOS REVUELTOS A LA MEXICANA – acompañados de frijoles, plátano macho y brotes de girasol, y lechuguillas mixtas \$90

HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN – acompañados de frijoles, plátano macho y brotes de girasol, y lechuguillas mixtas. \$90

HUEVOS REVUELTOS CON CHORIZO – acompañados de frijoles, plátano macho y brotes de girasol, y lechuguillas mixtas. \$90

HUEVOS RANCHEROS VERDES, ROJOS O MIXTOS – en tortilla de maíz y salsa de roja o verde acompañados de frijoles y plátano macho. \$120

HUEVOS MOTULEÑOS – en tortilla de maiz con salsa concasse de tomate, chicharo jamon de pavo, huevos estrellados y platano macho, acompañados de frijoles negros. \$150

OMELETTE JAMÓN Y QUESO – con jamon de pavo, y queso manchego, acompañado de frijoles negros, platano macho y mix de botes y greens. \$110

OMELETTE VERDE Y Q. CABRA – espinaca, queso de cabra, hongos y cebolla morada. Acompañado de frijoles negros, platano macho y mix de botes y greens. \$130

OMELETTE VEGETARIANO – Chaya, zanahoria y hongos, acompañado de frijoles negros, plátano macho y mix de botes y greens. \$80

BEBIDAS

AGUA AGAPE – Jamaica, cardamomo, anís estrella y menta. \$60

PEPICHIA – PEPINO, CHIA, LIMON MIEL, Y AGUA MINERAL \$60

AGUA DE PIEDRA ARTISAN NATURAL WATER 650 ML – \$85

AGUA DE PIEDRA ARTISAN SPARKLING WATER 650ML – \$85

TORONMIEL – TORONJA, MIEL PIMIENTA ROSA Y AGUA MINERAL \$70

MOJITO SIN ALCOHOL – AGUA MINERAL, MENTA O HIERVABUENA AZUCAR, JUGO DE LIMON \$40

CONGA – JUGO DE NARANJA, GRANADINA Y MEZCLA DE FRUTAS \$70

PIÑADA – CREMA DE COCO, JUGO DE PIÑA LECHE CARNATION \$50

REFRESCOS – COCA COLA, COCA COLA LIGHT, SPRITE, FRESCA, FANTA, SIDRAL MUNDET, AGUA MINERAL, AGUA QUINA \$50

COCTELES CLÁSICOS

PIÑA COLADA – \$80

CAIPIRIÑA – \$80

DAIKIRI – FRESA, LIMON, MANGO O PIÑA \$120

MOJITO – LIMÓN, PEPINO, Y MENTA \$80

MARGARITA – LIMON, MARACUYA, TAMARINDO, HABANERO \$100

BLOODY MARY – \$80

MIMOSA – \$100

CERVEZAS ARTESANALES & NACIONALES

COLIMITA – LAGER / PILSNER \$100

ALLENDE GOLDEN – \$100

ALLENDE IPA – \$100

TULUM LAGER – \$100

MUNDO MAYA IPA – \$100

MUNDO MAYA AMERICAN WHEAT – \$100

CERVEZA NACIONAL – corona, victoria, negra modelo, modelo especial. \$65

COCTELES DE LA CASA

CUXTAL – RON, MARACUYA Y JENGIBRE \$110

YAAKUN – GINEBRA, LIMON, JARABE DE ROMERO, JAMAICA \$120

MUUK – GINEBRA, CHILE, TAMARINDO Y CILANTRO \$130

MOXITO – MEZCAL, GUANABANA Y MENTA \$125

KUKULKAN – MEZCAL, MANGO, CARDAMOMO, MIEL DE HABANERO \$140

PIXAN – MEZCAL, CILANTRO, JUGO DE PEPINO, JENGIBRE Y LIMÓN \$110

BALAM – MEZCAL, MENTA, LIMON, MARACUYA Y JARABE NATURAL \$120

YAAX – MEZCAL, PEPINO, PIÑA, TORONJA, LIMON Y MIEL \$130

CHECHEN – TEQUILA, JUGO DE LIMON, MENTA, JUGO DE TORONJA, JENGIBRE \$145

XOLO – MEZCAL, JUGO DE PIÑA Y MIEL DE AGAVE \$125

VINO

TINTOS

UNDURRAGA – Merlot (CHILE, VALLE DE MAIPO) Bottle 515 / Glass 130

INTROVERTIDO MERLOT – (Ensenada / Mexico) Bottle 600

+ *wine with a purpose* help the Civil Tosonos Asociation.

INTROVERTIDO CABERNET SAUVIGNON – (Ensenada / México) Bottle 600

+ *wine with a cause* help the Civil Tosonos Asociation.

BLANCOS

TANTEHUE CHARDONNAY – (CHILE, VALLE CENTRAL) Bottle 515 / Glass 135

CASA MADERO 2V CHARDONNAY CHENIN – (Parras Coahuila, México) Bottle 650

STO TOMAS CHARDONNAY – (Ensenada, México) Bottle 650

ROSÉ

CASA MADERO V CABERNET SAVIGNON – (MEXICO) Bottle 650 / Glass 150

FESTIVO ROSÉ MALBEC – (Aguascalientes/ Mexico) Bottle 800

ENTRESUEÑOS – Cinsault (Aguascalientes, México) Bottle 650

ESPUMOSOS

JAUME SERRA (ESPAÑA) – Sparkling white wine \$515

PAAX BRUT – (Querétaro. Qro México) \$650

+ *wine with a cause* help the Civil Tosonos Asociation.

PAAX BRUT ROSÉ – (Querétaro, Qro, México) \$650

+ *wine with a cause* help the Civil Tosonos Asociation.

DEGUSTACIONES DE DESTILADOS MEXICANOS

DESTILADOS DE NUESTRO MEXICO – Bacanora, Sonora/ Sotol, Chihuahua/ Tuxca, Jalisco/ Raicilla, Jalisco/ Charanda, Michoacan/ Pox Maya, Chiapas. \$550

MEZCALES DE OAXACA – Espadín/ Tepeztate/ San Martin/ Cupreata \$500

TEQUILAS MEXICO LINDO – Tradicional/ Don Julio Blanco/Don Julio 70 \$300

POX BEBIDA CEREMONIAL MAYA – Nakawe, Casa Naám, Siglo Cero \$300

TEQUILAS

1800 BLANCO – \$95

1800 AÑEJO – \$105

1800 REPOSADO – \$105

DON JULIO 70 – \$115

DON JULIO BLANCO – \$100

DON JULIO REPOSADO – \$100

HERRADURA BLANCO – \$100

HERRADURA REPOSADO – \$110

JOSE CUERVO TRADICIONAL – \$90

MEZCALES, POX Y BACANORAS

400 CONEJOS – \$105

AMORES ESPADIN – \$110

AMORES REPOSADO – \$110

RECUERDO DE OAXACA – \$90

MARCA NEGRA SAN MARTIN – \$130

MITRE MEZCAL – \$115

AMORES CUPREATA – \$115

POX NAKAWE – \$105

RAICILLA TUXCA INSECTO – \$140

POX CASA NAÁM – \$115

MARCA NEGRA TEPEZTATE – \$145

BACANORA PASOOLA – \$115

POX SIGLO CERO – \$100

RON

APPLETON SPECIAL – \$90

BACARDI AÑEJO – \$85

BACARDI BLANCO – \$85

ZACAPA 23 – \$135

VODKA

ABSOLUT CITRON – \$95

ABSOLUT AZUL – \$90

ABSOLUT MANDARIN – \$95

GREY GOOSE – \$110

STOLICHNAYA – \$95

GINEBRA

BEEFEATER – \$95

BOMBAY – \$105

TANQUERAY – \$100

HENDRICKS – \$115

WHISKY

BUCHANAN'S 12 – \$120

CHIVAS REGAL 12 – \$120

JONNIE WALKER BLACK – \$125

JONNIE WALKER RED – \$95

JACK DANIEL'S – \$95

MACALLAN 12 – \$165

DEGESTIVOS

CARAJILLO (EXPRESSO & LIQUOR 43)

– \$95

FERNET BRANCA – \$110

GRAN MARNIER – \$95

JAGGER MEISTER – \$95

LICOR 43 – \$85

SAMBUCA NERO – \$80

SAMBUCA VACCARI – \$80

MENU COMIDA & CENA

ENTRADAS & BOTANAS

CAZUELA DE MARISCOS – *especialidad de la casa* Calamares, camarón y pulpo en su jugo, con mantequilla de chardonney, habanero y limón, acompañado de tortilla de maíz \$190

AROS DE CALAMAR – deliciosos aros de calamar acompañados con aderezo de jalapeño y tocino. \$160

NACHOS TRADICIONALES – totopos de maíz, salseados con frijoles negros, queso gratinado, salsa mexicana. TRADICIONALES 130/ POLLO 180/ ARRACHERA 250
+ Guacamole extra \$70

GUACAMOLE – Aguacate fresco con salsa mexicana (tomate, cebolla, blanca, y cilantro) acompañado de totopos de maíz \$140

EMPANADAS DE PLATANO MACHO – Hechas a base de masa de plátano macho, rellenas de queso, acompañadas de salsa ranchera y mole poblano. \$100

EMPANADAS DE PLATANO MACHO RELLENAS DE MARISCOS – con camarón, pescado y pulpo, al ajillo acompañados de salsa ranchera y cebollitas encurtidas. \$150

EMPANADAS DE FLOR DE CALABAZA – Salsa Ranchera y habanero tamulado. \$100

HUMMUS Y CRUDITÉS – suave puré de garbanzo y tahini, con aceite de olivo paprika, bastones de pepino persa, zanahoria, jícama y apio. \$150

CEVICHE DE ATÚN CARIBEÑO – con mango, morrón rojo, limón y cilantro, acompañado de tostadas de wonton y aguacate. \$200

CEVICHE TRADICIONAL MEXICANO – al limón con cebolla blanca, tomate, cilantro y chile al gusto de la región, acompañado de totopos y aguacate. PESCADO 180/ CAMARÓN 220/ MIXTO (camarón, pescado y pulpo) 210

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE HONGOS A LA MARQUESA – combinación de hongos frescos, tomate, cebolla espinaca y epazote. \$90

SOPA DE LIMA – de consomé de pollo, pollo deshebrado, morrón verde, tomate, cebolla, tortilla frita e infusión de lima. \$130

SOPA AZTECA – sopa de tortilla mexicana, acompañada de chile guajillo frito, tortilla de maíz, queso fresco, crema y aguacate. \$110

SOPA DE MARISCOS – pulpo, camarón y pescado al tomate con un toque de cilantro, acompañado de tortillas y cebollita fresca. \$180

SALADS

ENSALADA CESAR – ensalada de lechuga romana, croutones de pan, aguacate, aderezo artesanal, con anchoa, limón y queso parmesano con pechuga asada. \$195

AHUACATLE (AGUACATE) – Exótica ensalada de variedad de aguacates de la península, jitomates locales, aceituna, queso fresco, aceite de olivo, elote tierno y aderezo de aceite de olivo y naranja agria. \$195

MANGO TANGO – Refrescante ensalada de mango, hojas verdes mixtas, tomate cherry, queso brie y gajos de toronja, con aderezo de miel y mostaza. \$120

CORTES, AVES Y MAS

FILETE DE RES – 220 grs de jugoso filete de res salsa de chile colorado, kale asado y papas cambray. \$330

TAMPIQUEÑA – 220 grs de carne asada al carbón, acompañado de frijoles de la olla, guacamole, quesadilla de maíz, salsa mexicana y plátano macho. \$320

FAJITAS DE FILETE AL TEQUILA – con pimiento morrón verde, cebolla morada, elote asado, acompañadas de frijoles, arroz de la casa, tortillas de maíz y salsas \$330

RIB EYE PREMIUM – acompañado de papas al romero, encurtidos de cebolla morada y pepino persa. \$380

POLLO ORGÁNICO Y MOLE POBLANO – Pollito de leche a la parrilla, con salsa de mole, acompañado de plátano macho, elote asado y arroz del día. \$270

BURGUERS

HAMBURGUESA VEGANA – a la plancha, con lechuga romana, cebolla, tomate y acompañada de papas fritas, camote frito o ensalada. \$280

HAMBURGUESA DE RES PREMIUM – a la parrilla carne de hamburguesa hecha en casa, con queso gratinado, lechuga tomate, cebolla y tocino, acompañado de papas fritas, camote frito o ensalada. \$230

DEL MAR

CAMARONES AL GRIL – 220 grs de camarones caribeños asados al carbón, acompañados de arroz del día y vegetales asados a la mantequilla, al mojo o al ajillo. \$380

PULPO A LA PARRILLA – 220 grs de pulpo asado al carbón, acompañado de vegetales asados y papas al romero. a mantequilla, al mojo o al ajillo. \$260

ATÚN CON CHUTNEY DE MANGO – Atún sellado a la parrilla con salsa de chutney de mango, hierbabuena, morrón rojo y arroz del día. \$310

FILETE DE PESCADO AL TIKIN XIC – marinado en axiote, con salsa mexicana, platano macho, aguacate, frijoles negros y tortillas fritas. \$350

PESCADO ENTERO FRITO O ASADO – frito en postas o asado (al mojo, ajillo, o al natural, acompañado de arroz del día, vegetales asados y encurtidos de cebolla morada y pepino persa. 80 cent x grs

FAJITAS DE CAMARÓN AL CHIPOTLE – salsa de miel maya y chipotle, con morrón verde y amarillo, cilantro, cebolla morada y elote tiernito, acompañado de arroz del día y frijoles \$300

COLA DE LANGOSTA – 300 grs de langosta, acompañada de arroz, encurtidos de cebolla morada y pepino persa y vegetales asados. a la mantequilla, al mojo o al ajillo. \$750

CHILES RELLENOS

DE CAMARÓN – chile poblano relleno de camarones guisados, con salsa de tomate concasse, crema julianitas de maíz, cebolla blanca y cilantro acompañadas de arroz y frijoles. \$250

DE CARNE ASADA – chile poblano relleno de carne de res, con salsa de tomate concasse, crema julianitas de maíz, cilantro, cebolla blanca y crema. acompañadas de arroz y frijoles. \$280

VEGETARIANOS – Rellenos de espinaca, hongos, zanahoria y cebollita guisada, con salsa de tomate concasse, crema julianitas de maíz, cilantro, cebolla blanca y crema. acompañadas de arroz y frijoles. \$190

TACOS DE LA CASA

CAMARÓN AL CHIPOTLE – con tortillas de maíz hechas a mano, marinados en miel maya y chipotle adobado, pepino persa curtido, guacamole, y cebolla morada. \$250

QUESADILLAS DE CAMARÓN A LA DIABLA – en tortillas de harina mixto de coles y cilantro. \$280

TACOS DE RIB EYE – Rib eye asado, con queso, aguacate, cebolla cambray, pepino persa, mixto de coles en tortilla de maíz hecha a mano. \$330

ATÚN Y SALSA DE MANGO – en hojas de wonton, ceviche de atún con salsa sambal, y salsa picada de mango, brotes de betabel con guacamole. \$250

DE PESCADO AL TIKIN XIC – en tortilla de maíz hecha a mano, guacamole, pepino persa encurtido, mixto de coles y cebolla morada. \$280

GUARNICIONES

VEGETALES ASADOS – calabaza baby, morron rojo, morron verde, papa cambray, cebolla cambray, zanahoria baby aceite de olivo y limón. \$60

ELOTES ASADOS – elote tierno asado, con aderezo de jalapeño y tocino, queso fresco y perejil. \$85

CAMOTE FRITO – chips de camote frito acompañados de miel maya. \$60

PLATANOS MACHOS FRITOS – \$65

PAPAS A LA FRANCESA – acompañadas de salsa ketchup \$80

FRIJOLES DE LA OLLA – con queso fresco, crema, cebolla y cilantro. \$70

PAPAS ROSTIZADAS AL ROMERO – \$80

PIZZA

CASA AGAPE – salsa pomodoro, mozzarella, jamón serrano, rúcula, tomate cherry, queso parmesano y reducción balsámica. \$280

SALAME Y QUESO DE CABRA – salame, espinaca, queso de cabra, cebollas caramelizadas al vino tinto \$260

ITALIANA – mozzarella, salami, peperoni, chorizo y jamón serrano. \$250

VEGANA – queso vegano, kale, arugula, espinaca, aceite de olivo y aceitunas. \$200

CUATRO QUESOS – combinación de queso mozzarella, queso brie, queso de cabra y queso parmesano, con salsa pomodoro. \$210

MENU DE NIÑOS

POLLO A LA PLANCHA – pechuga de pollo fresco acompañado con papas fritas o arroz. \$140

PIZZA INFANTIL – peperoni, margarita o queso. \$140

PESCADO A LA PLANCHA O EMPANIZADO – acompañado de papas fritas o arroz. \$140

POSTRES

CHEESECAKE CON COULIS DE MARACUYÁ Y MANGO – \$110

CHEESE CAKE CON FRESAS FLAMEADAS AL XTABENTUN. – \$120

CHOCOFLAN CON FRUTOS ROJOS – \$110

TARTA DE MANZANA Y NIEVE DE VAINILLA – \$120

CREPAS CON DULCE DE LECHE O CREMA DE AVELLANA – con platano o fresas \$95

NIEVE ARTESANAL

VAINILLA LOCAL – \$100

CHOCOLATE TABASQUEÑO – \$100

MARACUYA Y HIERBABUENA – \$110

COCO VEGANO – \$100

JAMAICA AGAPE – \$100