

Menú

MARÍA
ciento38



EST. 2016

Antipasti

★ Caponata Encurtido de berenjena hecho en casa, con aceitunas, alcaparras, cebolla y apio. 250g \$148
★ Calamari fritti "Don Alfredo" Aros de Chipirón frito marinado en ajo, acompañados con aceite de peperoncino y limón amarillo. 150g \$168
★ Diavolo Pulpo, chipirones, camarones a la plancha salteados con ajo y peperoncino. 250g \$188

Pastas

★ Tagliatelle al ragù de carne Pasta al uovo con carne de res trozada a mano, con fresca salsa pomodoro, chicharos cocidos al vino blanco, laurel, queso mozzarella y un toque de mantequilla. 300g \$195
★ Pasta con Camarones Spaghetti camarones al vino blanco, hongos portobello, arúgula y queso pecorino. 290g \$198
★ Pasta al Pesto de Pistache Pasta larga al pesto con pistache, un toque de ajo, perfumado con menta y acompañada de queso parmesano. 200g \$148
★ Lasagna de Carne Finas láminas de pasta, rellenas con ragù de carne. 400g \$178
★ Lasagna de Melanzane Finas láminas de pasta, rellenas de berenjena. 400g \$168
★ Spaghetti Siciliano Pasta larga al pesto siciliano con pomodoro, ajo, albahaca y espolvoreado con almendra tostada, pecorino y parmesano. 1310g \$140
★ Penne Arrabiata Pasta pluma con pomodoro sazonado, peperoncino, tocino frito, ajo y albahaca. 230g \$138
★ Ravióles Fresca pasta hecha en casa, rellena de queso ricotta y espinacas, servidos sobre una cama de nuestra salsa de pomodoro y láminas de pecorino. 245g \$158
★ Gnocchi Pasta a base de papa en salsa pomodoro / pesto genovese / salsa gorgonzola. 250g \$148
Extras Extra de pasta sin gluten 120g \$38

Ensaladas

★ Vegetales Rostizados Vegetales rostizados, acompañados de queso de cabra fresco y terminados con nuez tostada. 250g \$120
★ Ensalada de Gorgonzola e Higos Frescas hojas de lechuga y arúgula, aderezadas con reducción de vino tinto, arándano, higos, prosciutto y queso gorgonzola. 210g \$110
★ Ensalada de Manzana Mix de lechugas y manzana verde espolvoreadas de ajonjolí garapiñado y vinagreta de la casa. 250g \$98

CONTORNI

★ Papas al Romero Papas cambrai horneadas lentamente a la leña, acompañadas con romero y cebolla. 120g \$48
★ Puré de Papa Artesanal puré de papas con tocino y un toque de mantequilla. 120g \$48

Cortes Fines

★ Salchicha Siciliana Auténtica salchicha hecha en casa a base de naranja, especias y con vino blanco a la plancha, acompañado de papas al romero o verduras al grill, a escoger. 250g \$228
★ Rib Eye Jugoso corte mechado con ajo, romero y sal de grano, sellado al carbón de mezquite. 260g \$280
★ Filete al Prosciutto Filete de res en salsa de Prosciutto, acompañado de ensalada de betabel y coliflor a la parrilla. (término al gusto) 250g \$326

Pizza | Calzone

★ Pizza Batti L' Occhio (Fritta) Pizza frita con queso ricotta, mozzarella fresco, salami napoli, un toque de pepe y salsa pomodoro. 450g \$165
★ Pizzetta Marinara 4 porciones Salsa fresca de pomodoro con calamar chipirón, mejillones y camarones frescos (sin queso). <i>Maridaje: Andares Ensenada B.C. México Chardonnay</i> 480g \$230
★ Pizzetta Sfincione 4 porciones La clásica pizza siciliana de anchoas, alcafofa, queso provola affumicata, salsa de pomodoro y hongos. 450g \$160
★ Pizza de Cebolla caramelizada 8 porciones Masa en blanco, hecha con harina Napolitana, con cama de queso de cabra y cebolla morada caramelizada a fuego lento. 440g \$138
★ Mortadella con Pistacchio 8 porciones Salsa fresca de pomodoro, queso asiago, hongo portobello, aceite de trufa blanca y mortadela italiana con pistaches. 490g \$163
★ Pizza de salchicha Siciliana al pesto 8 porciones Pizza a base de salchicha Siciliana hecha en casa, queso mozzarella fresco con salsa pesto. 365g \$168
★ Pera al Vino Tinto 8 porciones Pizza blanca con queso de cabra fresco, peras al vino tinto, acompañadas de una reducción de vino y menta. 440g \$148
★ Margherita 8 porciones Perfectas rodajas de jitomate bola acompañadas de fresca albahaca pomodoro y queso mozzarella. 500g \$138
★ Pepperoni 8 porciones Pizza a base de pomodoro, queso mozzarella y pepperoni importado. 490g \$160
★ Prosciutto 8 porciones Pizza a base de pomodoro, mozzarella, prosciutto importado y trozos de arúgula. 490g \$170
★ Melenzane 8 porciones Salsa fresca de pomodoro, calabaza, berenjena, queso mozzarella, láminas de parmesano y hojas de albahaca 480g \$135

Di Mare

★ Pulpo Pulpo a la plancha acompañado de alcaparras, aceitunas kalamata, cebolla morada y arúgula 300g \$298
★ Salmón Salmón sellado a la plancha, acompañado de jitomate cherry caramelizado y arúgula. 200g \$240
★ Pescado al horno de piedra Pesca del día con especias, salsa pesto de la casa y vegetales. (2 a 3 personas) 1000g \$465
★ Camarones al pesto Camarones al pesto (8 camarones) 150g \$195

Bebidas

MARÍA
ciento38



EST. 2016

Frias

Maltedadas Café Vainilla Chocolate 400ml \$60
Soda Italiana Té al gusto 400ml \$55
Limonada 400ml \$40
Naranjada 400ml \$45
Clamato 400ml \$45
Agua del día 300ml \$30
Refresco 355ml \$35
Agua Infusión Romero / Menta 750ml \$25
Botella de agua 355ml \$25
Perrier 330ml \$55
S. Pellegrino Mineral 330ml \$55
S. Pellegrino Naranja Limón Toronja 330ml \$55
Servicio Jarra de Tinto de María 700ml \$80
Copa Tinto de María 200ml \$110

Calientes

Americano 200ml \$40
Ristretto 50ml \$40
Lungo 100ml \$50
Capuccino 360ml \$45
Chocolate 420ml \$45
Moka 420ml \$45
Submarino 250ml \$50
Late 200ml \$45
Leche de Amendra Extra \$20

Cervezas

ARTESANAL
Avicollem \$65
Stout Porter IPA Red IPA Lager Pilsner Pregunte por nuestra especial de María Ciento 38 \$65
NACIONALES
XX Lager XX Ambar Bohemia clara obscura \$55
Aperol Spritz 250ml \$120
María Spritz 250ml \$140

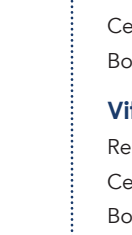
Infusiones

Caliente o Frio 350ml \$45
Sabores: Menta Limón Ate de Membriello Pure Energy Moras Bora Bora Jazmín Orgánico Ice Breaker Roobos Chai Cero Estrés Frutas Caribeñas Chai Latte Maracuya Manzana con Arándano

PEDIDOS Y RESERVACIONES (55) 7159 2039 | (55) 7159 0686
MARACIENTO38 MARACIENTO38 @MARACIENTO38
ACEPTAMOS TODAS LAS TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO | LOS PRECIOS INCLUYEN IVA |
LOS PLATILLOS ESTÁN SUJETOS A EXISTENCIA | CONSULTE PRECIOS DE PLATILLOS PARA LLEVAR.

Vinos

MARÍA
ciento38



EST. 2016

<i>Bianco</i> <i>Italia</i>	COPA 200ml	BOTELLA 750ml
★ Cadetto Bianco Región I Umbria, Italia Cepa I Trebbiano Bodega I Lungarotti	\$100	\$510
★ Le Monde Región I Friuli Venezia Cepa I 100% Pinot Grigio Bodega I Vigneti Le Monde	\$130	\$640
★ Pinot Grigio Región I Véneto Cepa I 100% Pinot Grigio Bodega I Ormella Molon	\$120	\$550
★ Angimé Región I IGT Terre Siciliane, Italia Cepa I Inzolia / Chardonnay Bodega I Cusumano	\$690	
★ Roccaperciata Región I IGT Terre Siciliane, Italia Cepa I Inzolia / Chardonnay Bodega I Ormella Molon	\$120	\$550
★ Vitese Grigio / Biológico Región I Sicilia, Italia Cepa I Pinot Grigio Bodega I Cantine Colomba Bianca	\$655	
★ Vitese Catarratto Región I Sicilia, Italia Cepa I Catarratto Bodega I Cantine Colomba Bianca	\$630	

<i>Bianco</i> <i>México</i>		
★ Andares Región I Ensenada B.C. Cepa I Chardonnay Bodega I Trinergia	\$135	\$650

<i>Rosato</i> <i>Italia</i>		
921 Región I Friuli Venezia Giulia Cepa I Merlot / Cabernet Sauvignon Bodega I Collevento	\$130	\$610

<i>Rosado</i> <i>México</i>		
★ Dominó Rosado Región I Valle de Guadalupe Cepa I Grenache / Cinsault Bodega I Vinistera Vinicola	\$135	\$610
Rondo Rosé Región I Valle de Guadalupe Cepa I Grenache / Cabernet Sauvignon Bodega I Rondo del valle	\$555	
Dominó Región I Valle de Guadalupe Cepa I Cinsault Bodega I Vinistera Vinicola	\$710	

<i>Frizzante</i> <i>Dolce</i> <i>Italia</i>		
★ Bellini Canella Región I Treviso Veneto Cepa I Prosecco / Durazno Blanco / Frambuesa Bodega I Casa Vinicola Canella	\$200	\$740
Zibibbo IGP Región I Campo di Pietra Cepa I Cabernet Franc Bodega I Ormella Molon	\$110	\$990
Extra Dry Prosecco Región I Véneto Cepa I Glera Bodega I Spumanti Valdo	\$130	\$570
Moscato Spumante Región I Píave Cepa I Moscato Bodega I Ormella Molon	\$620	
Rosato Frizzante / Dolce Región I Campo di Pietra Cepa I Cabernet Franc Bodega I Ormella Molon	\$545	

<i>Rosso</i> <i>Italia</i>	COPA 200ml	BOTELLA 750ml
★ Primitivo del Salento Región I Apulia, Italia Cepa I Primitivo di Puglia Bodega I Varvagione Vignevini	\$160	\$680
★ Vitese Nero D' Avola / Biológico Región I Sicilia, Italia Cepa I Nero D' Avola Bodega I Cantine Colomba Bianca	\$650	
Luma Syrah IGT Región I Sicilia, Italia Cepa I Syrah Bodega I Cantina Cellardo	\$140	\$680
Luma Nero D' Avola Región I Sicilia Cepa I Nero D' Avola Bodega I Cantina Cellardo	\$140	\$620
★ Quater Vilis Región I Sicilia, Italia Cepa I Nero D' Avola / Perricone Bodega I Firiato	\$1,115	
Brunello di Montalcino Región I Montalcino, Italia Cepa I Sangiovese Grosso Bodega I Castiglion del Bosco	\$2,200	
Sangiovese IGP Roca Ventosa Región I Abruzzo, Italia Cepa I Sangiovese Bodega I Cantina Tollo	\$120	\$500
★ Vignafranca Región I Abruzzo, Italia Cepa I Montepulciano D' Abruzzo Bodega I Barba	\$125	\$520
Montaleto Barolo DOCG Región I Piemonte Cepa I Nebbiolo Bodega I Cordero di Montezemo	\$2,100	
Lange Nebbiolo DOC Región I Piemonte Cepa I Nebbiolo Bodega I Cordero di Montezemo	\$1,200	
Chianti Colli Senesi Región I Toscana Cepa I Sangiovese Bodega I Tenuta di Trecciano	\$610	
Daniello Toscana (super Toscan) Región I Toscana Cepa I Cabernet Franc Bodega I Tenuta di Trecciano	\$1,990	
Merlot IGT Región I Véneto Cepa I Merlot Bodega I Ormella Molon	\$120	\$490
★ Benuara Región I Terre Siciliane Cepa I Nero D' Avola / Syrah Bodega I Cusumano	\$160	\$700
★ Chiaromonte Región I Sicilia, Italia Cepa I Nero D' Avola Bodega I Firiato	\$740	

<i>Tinto</i> <i>México</i>		
Dominó Región I Valle de Santo Tomás Cepa I Grenache / Tempranillo / Syrah / Mourvedre Bodega I Vinistera Vinicola	\$870	
Laberinto Región I Valle Villa de Arista, S.L.P. Cepa I Malbec Bodega I Cava Quintanilla	\$140	\$655
Pies de Tierra Región I San Antonio de las Minas Cepa I Syrah / Tempranillo Bodega I Vinistera Vinicola	\$1,020	
Rondo Travesi Región I Valle de San Antonio B.C. Cepa I Cabernet Sauvignon / Merlot Bodega I Rondo del Valle	\$140	\$640
Cava Quintanilla Syrah Región I Valle Villa de Arista, S.L.P. Cepa I Syrah Bodega I Cava Quintanilla	\$880	

Postres

MARÍA
ciento38



EST. 2016

Dolci

★ Pastel de chocolate Huevo estrellado con cacao. 200g \$80
★ Panque de limón Hecho a base de limón amarillo, con glacé de chabacano orgánico. 140g \$75
★ Panna Cotta Crema tipo mousse con el toque especial de la casa y fruta de la estación. 130g \$65
★ Tiramisú Galleta soleta italiana, con café amareto disaronno, crema de mascarpone y cocoa. 100g \$88

★ Chiffón Pastel esponjoso de vainilla, con crema de mascarpone y fresas frescas. 150g \$75
★ Choux Hecho en casa, rellenos de crema pastelera de chocolate, café y vainilla. 100g \$55
★ Café con Panna Café espresso frío, con ratón de mascarpone y café de chocolate. 155ml \$65
★ Cannolo siciliano Galleta a base de vino de marsala, relleno de queso ricotta, trozos de chocolate semi-amargo, naranja cristalizada y pistache. 130g \$75

Gelato

★ Helados naturales artesanales Helado con nuestro famoso pan brioche, acompañado con crema mascarpone y fruta de temporada. 150g (pregunte por nuestra selección de sabores) Vaso Porción 2 bolas \$75 Gelato Brioche Pan 80g \$80
★ Affogato Crema bola de gelato con un shot de espresso Sabores: Fior di latte, Bacio, Pistachio y Vainilla \$80

Desayunos

MARÍA
ciento38



EST. 2016

Bowls

Orden de fruta de temporada Acompañada con miel de abeja y avena Extra de queso ricotta o granola, por \$10 c/u. 290g \$60
Orden de avena orgánica Pidela con agua, leche fría o espumosa (entera deslactosada) leche de almendra \$15 extra. 290g \$60

Desayunos

★ Pan Francés Hecho con nuestro famoso pan brioche, acompañado con crema mascarpone y fruta de temporada. 350g \$78
★ Hot Cakes de avena con fruta o Tocino y Ricocha Acompañados de queso ricotta y tocino frito o con fruta, bañados con miel. 355g \$85
★ Waffles de avena con fruta o Tocino y Ricocha Acompañados de queso ricotta y tocino frito o con fruta, bañados con miel. 355g \$85
★ Panini de Salmón Pan de la casa relleno de salmón, acompañado de vegetales frescos y aderezo de alcaparras. 260g \$85

Uovo

Huevo con Pistache Huevo estrellado con bruschetta de gorgonzola y ensalada de arúgula. 200g \$80
Huevos al gusto 200g \$80
María Pan de pizza con huevo estrellado, queso mozzarella y salsa pomodoro arribata, cocinado en horno de leña. 200g \$80
Brioche Poché a la mortadela Brioche hecho en casa, con huevo pochado, acompañado de mortadela con pistache italiano. 233g \$80
Frittata al gusto Esponjoso omelette, acompañado de calabaza, coliflor y papas al romero. 250 \$95

El Pan de María

Choux Choux hechos en casa rellenos de crema pastelera de chocolate, café y vainilla. 100g \$55
Pan del día Pregunte por nuestra selección de panes \$25
Panqué de vainilla \$45

Bebidas Calientes | Frias

Americano 200ml \$35
Ristretto 50ml \$35
Lungo 100ml \$50
Capuccino 360ml \$40
Chocolate 420ml \$40
Submarino 250ml \$45
Late 250ml \$40

Jugo del día 250ml \$30
Soda Italiana Té al gusto 400ml \$45
Limonada 400ml \$35
Naranjada 400ml \$35
Refresco 355ml \$35
Agua Mineral CIEL 355ml \$45
Agua embotellada 355ml \$20
Late 250ml \$40

Frizzante | Espumoso

★ Aperol Spritz 250ml \$120
★ María Spritz 250ml \$140

COPA | BOTELLA

★ Bellini Canella \$245 \$620
Región Véneto Cepa Prosecco/Durazno Bodega Casa Vinicola Canella
★ Rosato Frizzante / Dolce \$545
Región Campo di Pietra Cepa Cabernet Franc Bodega Ormella Molon
★ Extra Dry Prosecco \$125 \$555
Región Véneto Cepa Glera Bodega Rondo del Valle

Infusiones

Caliente o frío 350ml \$45
Sabores: Menta Limón Ate de Membriello Pure Energy Moras Bora Bora Jazmín Orgánico Roobos Chai Frutas Caribeñas Cero Estrés Chai Latte Manzana con Arándano Maracuyá