

Paquetes
(SOLO PARA LLEVAR)

★ PAQUETE 1 – \$400 ★

- ENSALADA DE MANZANA
- SALMÓN
- PANNA COTTA
- AGUA DEL DÍA

★ PAQUETE 2 – \$340 ★

- VEGETALES ROSTIZADOS
- LASAGNA DE CARNE
- CHOUX
- AGUA DEL DÍA

★ PAQUETE 3 – \$460 ★

- CAPONATA
- SALCHICHA SICILIANA
- TIRAMISÚ
- AGUA DEL DÍA

Promociones

EN LA COMPRA DE 2 PAQUETES
10% DE DESCUENTO
EN CUALQUIER BOTELLA DE VINO
(CONSULTA LA DISPONIBILIDAD)

Conoce nuestro menú



MARÍA
ciento38



EST . 2016

**PEDIDOS Y
RESERVACIONES**

(55) 7159 2039

(55) 7159 0686

MARIACIENTO38

@MARIACIENTO38

MARIACIENTO38

PREGUNTE POR NUESTRAS FORMAS DE PAGO
CONSULTE PRECIOS DE PLATILLOS PARA LLEVAR
LOS PLATILLOS ESTAN SUJETOS A EXISTENCIA
LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

MENÚ

MARÍA
ciento38



EST . 2016

USO PERSONAL
UN SOLO USO

Sta. María la Ribera 138
Col. Santa María la Ribera
Del. Cuauhtémoc, 06400
Ciudad de México, México

Tel. (55) 7159 2039

Antipasti

★ CAPONATA

Encurtido de berenjena hecho en casa, con aceitunas, alcaparras, cebolla y apio. | 250g \$148

★ BURRATA

Fresco queso de búfala relleno de mozzarella, acompañado de jitomate cherry al balsámico. | 225g \$180

★ DIAVOLO

Pulpo, chipirones, camarones a la plancha salteados con ajo y peperoncino. | 250g \$188

★ CALAMARI FRITTI "DON ALFREDO"

Aros de Chipirón frito marinado en ajo, acompañados con aceite de peperoncino y limón amarillo. | 150g \$168

★ INVOLTINI DE MELENZANE

Láminas de berenjena rellena de parmesano, pecorino, mozzarella y piñones, bañado en salsa de pomodoro. | 170g \$148

Pastas

★ SPAGHETTI SICILIANO

Pasta larga al pesto siciliano con pomodoro, ajo, albahaca, espolvoreado con almendra tostada, pecorino y parmesano. 310g \$140

★ SPAGHETTI CON VONGOLE

Pasta larga con almejas, aceite de oliva, perejil y un toque de ajo. 220g \$165

★ FUSILLI MOZZARELA

Pasta corta acompañada de queso mozzarella fresco, aderezada con jitomate cherry, aceite de ajo y albahaca. | 220g \$145

★ PASTA CON CAMARONES

Spaguetti con camarones al vino blanco, hongos portobello, arúgula y queso pecorino. | 225g \$227

★ PASTA AL PESTO CON PISTACHE

Pasta larga al pesto de pistache, con un toque de ajo, nuez y almendra, perfumada 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 MELENZANE

Finas láminas de pasta, rellenas de berenjena. | 400g \$168

★ PENNE ARRABIATA

Pasta pluma con pomodoro sazonado, peperoncino, tocino frito, ajo y albahaca. | 230g \$138

★ RAVIOLES

Fresca pasta hecha en casa, rellena de queso ricotta y espinacas, servidos sobre una cama de nuestra salsa pomodoro y láminas de pecorino. | 400g \$158

Cortes Finos

★ SALCHICHA SICILIANA

Auténtica salchicha siciliana 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

★ SPEZZATINO DI MANZO

Receta de la Nonna; elaborado con filete de res, vino blanco y especias. Montado sobre una cama de puré de papa con trozos de tocino. | 340g \$248

★ RIB EYE

Jugoso corte mechado con ajo, romero y sal de grano, sellado. 300g \$300

Di Mare

★ PULPO

Pulpo a la plancha acompañado de alcaparras, aceitunas kalamata, cebolla morada y arúgula. | 375g \$330

★ PESCADO AL HORNO DE PIEDRA

Pesca del día con especias, hinojo, aceite de oliva. (2 a 3 personas) | 1000g \$575

★ SALMÓN

Salmón sellado a la plancha, acompañado de jitomate cherry caramelizado y arúgula. | 200g \$260

Postres

★ PASTEL DE CHOCOLATE | 200g — \$80

★ PANQUE DE LIMÓN | 140g — \$75

★ PANNA COTTA | 130g — \$65

★ TIRAMISÚ | 100g — \$115

★ CHIFFÓN | 150g — \$75

★ CHOUX | 100g — \$55

★ CAFÉ CON PANNA | 155ml — \$65

★ CANNOLO SICILIANO | 130g — \$75

★ AFFOGATO | 130g — \$80

★ GELATO | PORCIÓN 2 BOLAS — \$75

GELATO BRIOCHE — \$80

Pizza | Calzone

★ MORTADELLA PISTACCHIO | 8 PORCIONES — \$222

Salsa pomodoro, queso fontina, hongo portobello, aceite de trufa blanca y mortadela italiana con pistaches. | 490g

★ PIZZA BATTI L' OCCHIO (FRITTA) — \$165

Pizza frita con queso ricotta, mozzarella fresco, salami napoli, un toque de pepe y salsa pomodoro. | 450g

★ PIZZA DI PROVOLA AFFUMICATA (FRITTA) — \$165

Pizza frita a base de pomodoro, queso provola affumicata di bufala, albahaca y un toque de pimienta. | 500g

★ PIZZETTA SFINCIONE | 4 PORCIONES — \$160

La clásica pizza siciliana de anchoas, alcachofa, queso provola affumicata, salsa de pomodoro y hongos. | 450g

★ CEBOLLA CARAMELIZADA | 8 PORCIONES — \$138

Masa en blanco, hecha con harina Napolitana, con cama de queso de cabra y cebolla morada caramelizada a fuego lento. | 440g

★ MARGHERITA | 8 PORCIONES — \$138

Perfectas rodajas de jitomate bola acompañadas de fresca albahaca pomodoro y queso mozzarella. | 500g

★ PEPPERONI | 8 PORCIONES — \$160

Pizza a base de pomodoro, queso mozzarella y pepperoni importado. | 490g

★ PROSCIUTTO | 8 PORCIONES — \$170

Pizza a base de pomodoro, mozzarella, prosciutto importado y trozos de arúgula. | 490g

★ MELENZANE | 8 PORCIONES — \$135

Salsa fresca de pomodoro, calabaza, berenjena, queso mozzarella, láminas de parmesano y hojas de albahaca | 480g

Ensaladas

★ ENSALADA DE MANZANA

Mix de lechugas y manzana verde espolvoreadas de ajonjolí garapiñado y vinagreta de la casa | 250g \$98

★ ENSALADA DE GORGONZOLA E HIGOS

Frescas hojas de lechuga y arúgula, aderezadas con reducción de vino tinto, arándano, higos, prosciutto y queso gorgonzola. 210g \$122

CONTORNI

★ PAPAS AL ROMERO

Papas cambay 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

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

Pídelo 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 \$96

Hot Cakes de avena

Acompañados de fruta, bañados con miel. 355g \$85
Acompañados Tocino y Ricotta, bañados con miel. 355g \$135

Waffles de avena con fruta o Tocino y Ricotta

Acompañados de fruta, bañados con miel. 355g \$110
Acompañados Tocino y Ricotta, bañados con miel. 355g \$130

Panini de Salmón

Pan de la casa relleno de salmón, acompañado de vegetales frescos y aderezo
de alcaparras. | 260g \$80

Ovo

Huevo con Pistache

Huevo estrellado con bruschetta de gorgonzola y un toque de arúgula.
200g \$105

Huevos al gusto | 200g \$80

María

Pan de pizza con huevo estrellado, queso mozzarella y salsa pomodoro
arrabiata, 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 \$115

Frittata al gusto

Esponjoso omelette, acompañado de calabaza, coliflor o 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

Pregunta por nuestra selección de panes | \$25

Panqué de vainilla | \$45

Bebidas Calientes | Frías

Americano | 200ml \$40

Ristretto | 50ml \$40

Lungo | 100ml \$50

Capuccino | 360ml \$45

Chocolate | 420ml \$45

Submarino | 250ml \$50

Late | 250ml \$45

Jugo del día | 250ml \$30

Soda Italiana | Té al gusto | 400ml \$55

Limonada | 400ml \$40

Naranja | 400ml \$40

Refresco | 355ml \$35

Agua embotellada | 355ml \$25

Frizzante | Espumoso

★ **Aperol Spritz | 250ml \$130**

★ **María Spritz | 250ml \$140**

COPA | BOTELLA

★ **Bellini Canella | \$252 \$740**

Región | Véneto | Cepa | Proseco/Durazno | Bodega | Casa Vinícola Canella

★ **Rosato Frizzante / Dolce | \$545**

Región | Campo di Pietra | Cepa | Cabernet Franc | Bodega | Ornella Molon

★ **Extra Dry Prosecco | \$570**

Región | Véneto | Cepa | Glera | Bodega | Rondo del Valle

Infusiones

Caliente o frío | 350ml \$45

Sabores: Menta | Limón | Ate de Membrillo | Pure Energy | Moras | Bora Bora

| Jazmín Organico | Rooibos Chai | Frutas Caribeñas | Cero Estrés | Chai Latte |

Manzana con Arándano | Maracuyá |

Extras

Leche de Almendra extra | \$25