

Desayunos

LUNES a DOMINGO de 9:00am a 1:00pm

PREGUNTE POR NUESTROS MÉTODOS DE PAGO
CONSULTA PRECIOS DE PLATILLOS PARA LLEVAR
LOS PLATILLOS ESTÁN SUJETOS A DISPONIBILIDAD
TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

OTTAVO
8
ANNIVERSARIO

MARÍA
ciento|38



STA. MARÍA LA RIBERA 138 | COL. SANTA MARÍA LA RIBERA | DEL. CUAUHTÉMOC, 06400 | CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO.

(55) 7159 - 0686 | (55) 7159 - 2039

QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDA LA ENTRADA A ALIMENTOS O BEBIDAS AJENOS AL RESTAURANTE

Un pedazo de Sicilia

Estamos ubicados en una casa del siglo XIX,
en el barrio de Santa María la Ribera.
Una zona perfecta para pasear y comer, donde
nuestra exquisita gastronomía te transporta
a Sicilia en la Ciudad de México.

Antonietta Di Pasquale, la Nonna,
es la autora de nuestros platos; hechos con
ingredientes frescos y el sabor de la
comida casera siciliana.

MARÍA
ciento38

MARÍA
ciento38



MARIACIENTO38





Tradicional bebida Siciliana de limón amarillo elaborada artesanalmente.

Limoncello Spritz \$198
Shot de Limoncello \$140
Mojito Limoncello \$160



Especiales de Desayunos

★ Pizzeta Sfincione

Masa madre reposada 24hr, con anchoas, alcachofa, queso provola affumicata, salsa Pomodoro y hongos. | 300gr \$148

★ Pizzeta Margherita

Rodajas de jitomate bola acompañadas de fresca albahaca pomodoro y queso mozzarella. | 300gr \$148

Pizzeta al pomodoro con burrata

Pizzeta con salsa pomodoro y queso burrata | 4 porciones | 450g \$314

Salchicha siciliana

Hecha en casa a base de naranja, especias y con vino blanco a la plancha, acompañado de papas al romero | 200g \$249

Lasagna de melanzane

Finas láminas de pasta, rellenas de berenjena. | 350g \$195

Lasagna de carne

Finas láminas de pasta, rellenas con ragù de carne. | 350g \$210

Salmón

Salmón sellado a la plancha, acompañado de jitomate cherry caramelizado y arúgula. | 220g \$345

Filete de res

Filete de res sobre cama de puré de papa, tocino, cebolla rostizada y reducción de balsámico. | 200g \$366

Arancine

Crocchete hecho a base de risotto, con azafrán, queso parmesano, rellenas y fritas (Ragù, jamón y queso, espinaca con ricotta y prosciutto con queso) 2 pzas \$166

Pan de María

Choux

Choux hechos en casa rellenos de crema pastelera de chocolate, café y vainilla. 100g \$68

Chocolatín | 60g \$45

Panne vainiglia a mandorle | 50g \$43

Galleta de Chocolate | 110g \$45

Rollo de canela | 50g \$45

Garibaldi | 50g \$45

Croissant | 50g \$55

👉 Bowls 👈

Orden de fruta de temporada

Acompañada con miel de abeja y avena
Extra de queso ricotta o granola, por \$35 c/u. 290g \$75

👉 Desayunos 👈

★ Toast de Aguacate

Pan de semillas con aguacate, ajo, jitomate bola, arúgula, queso gorgonzola, reducción de balsámico, almendra y aceite de oliva | 180g \$120
con huevo +\$20

★ Toast Caprese

Pan de semillas, salsa pomodoro, queso mozzarella fresco, jitomate bola y huevo frito. | 180g \$120

Pan Francés *dos piezas*

Hecho con nuestro famoso pan brioche, acompañado con crema de mascarpone, y fruta de temporada. | 350g \$145

★ Croissant Ricotta Spinaci

Croissant artesanal, con mantequilla danesa, relleno de queso ricotta, espinacas y queso parmesano. | 180g \$75

Hot Cakes Originales *dos piezas* (Hechos con harina regular)

Acompañados de fruta, bañados con miel. 355g \$158
Acompañados con tocino y ricotta, bañados con miel. 355g \$158

Waffles de Avena *una pieza en cuatro partes* (Hechos con harina integral)

Acompañados de fruta, bañados con miel. 355g \$158
Acompañados con tocino y ricotta, bañados con miel. 355g \$158

Panini de Salmón

Pan de la casa relleno de salmón, acompañado de vegetales frescos y aderezo de alcaparras | 300g \$152

Panini de Pavo

Pan de la casa con jamón de pavo, pera al vino tinto y queso de cabra. 300g \$105

Sándwich BLT

Pan brioche con lechuga, jitomate tocino y mayonesa de miel | 180g \$107

👉 Uovo 👈

★ Frittata de claras y salmón *dos piezas*

Esponjoso Omelette de claras acompañado de salmón fresco y queso de cabra | 250g \$195

Uovo arrabiata *dos piezas*

2 Huevos ahogados / estrellados en nuestra salsa arrabiata, pomodoro pelato fresco con peperoncino y pancetta. | 250g \$125

Treinta y 8 *una pieza*

Pan de pizza con huevo poché, salsa pomodoro fresca, queso mozzarella, espinacas salteadas con ajo y tocino crujiente | 250g \$125

Huevo con Pistache *dos piezas*

Huevos estrellados con bruschetta de gorgonzola, arugula y un toque de pesto pistache | 200g \$125

Huevos al gusto

Dos huevos estrellados, revueltos o poché, preguntar por vegetales de temporada | 200g \$95

María *una pieza*

Pan de pizza con huevo horneado, queso mozzarella y salsa pomodoro arrabiata, cocinado en horno de leña. | 200g \$110

Brioche Poché a la mortadela *una pieza*

Brioche hecho en casa, con huevo pochado, acompañado de mortadela con pistache italiano. | 233g \$135

Frittata al gusto *una pieza*

Esponjoso omelette acompañado de calabacitas, coliflor o papas al horno 250g | \$115

👉 Bebidas Calientes | Frías 👈

Americano | 200ml \$45

Ristretto | 20ml \$40

Lungo | 40ml \$50

Capuccino | 360ml \$65

Chocolate | 360ml \$65

Mocha | 250ml \$65

Latte | 250ml \$65

Vaso de Leche | 250ml \$45

Jugo Verde | 250ml \$55

Jugo de naranja | Piña | Pepino | Apio | Jengibre

Jugo Mixto | 250ml \$65

Jugo de naranja | Piña | Fresa | Hierbabuena

Jugo de naranja | Papaya | Fresa | Manzana

Jugo de Naranja | 250ml \$55

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

Limonada | 400ml \$45

Naranjada | 400ml \$45

Refresco | 355ml \$55

Agua embotellada | 355ml \$38

👉 Frizzante | Espumoso 👈

★ Aperol Spritz | 250ml \$155

★ María Spritz | 250ml \$160

★ Mimosa | 250ml \$130

★ Bellini Canella | \$252 \$740

Región | Véneto | Cepa Prosecco/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 Orgánico | Frutas Caribeñas | Cero Estrés | Chai Latte | Maracuyá |

Manzana con Arándano |

👉 Extras 👈

Leche de almendra extra 240ml | \$10

Trufa de chocolate extra 20g | \$25

Shot de leche extra 60ml | \$8

Ricotta extra 30g | \$37

Granola extra 30g | \$37

QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDA LA ENTRADA A ALIMENTOS O BEBIDAS AJENOS AL RESTAURANTE

Costo de empaque para llevar: \$15 (por cada 3 platillos)

Los precios incluyen IVA