

ESTO ES OTRO

MÉXICO

M E N Ú

|

En esta nueva etapa de *MaríaChuchena*, estamos enfocados en transmitir desde el corazón de nuestra cocina hasta su mesa, el cariño y pasión con la que se elabora cada uno de nuestros platillos.

Disfrutarás propuestas culinarias artesanales, donde plasmamos historias, tradiciones y sabores.

Los invitamos a que exploren Nuestro Menú de Temporada.

Chef Ejecutivo | Leonardo Díaz

Orgullo por Lo Nuestro

P A R A C O M P A R T I R

Costillar de cerdo ahumado en leña de mezquite, barnizado con salsa barbecue de chile morita, acompañado de cebolla y chile habanero curtido. **149.00**

Queso fundido servido en cazuela de Hierro. Opción de chorizo, champiñones o con rajas. **99.00**

Fresco atún con mayonesa de chipotle, cebollin y láminas de aguacate. **159.00**

Tacos de pulpo crujiente aliñados en costra de chiles secos acompañado de cebollín y aguacate. **159.00**

Gordita de maíz al comal, costilla de cerdo horneada, salsa agridulce de chile mixe, guacamole y chapulines enchilados. **149.00**

Taquitos fritos de carnitas de pato, cebolla morada curtida, pepita caramelizada y mole coloradito. **229.00**

Tetélas al comal, acompañadas de ceviche de jaiba, calamar frito y mayonesa de chintextle. **149.00**

Ceviche de pescado de temporada, chile de agua curtido con limón y sal de mar, un toque de maracuya y naranja. **159.00**

Taco de Jaiba de concha blanda frita, mayonesa de chiles secos, nsalada de cilantro con un toque de limón. **139.00**

E N S A L A D A S

Fresco lomo de atún asado en leña de mesquite acompañado de lechugas mixtas, aguacate y vinagreta de orégano. **169.00**

Ensalada cesar preparada en su mesa, acompañada de lechuga romana y queso parmesano. **129.00** | Pollo **139.00**

Mezcla de lechugas frescas con vinagreta agridulce de tamarindo y miel de agave, palanqueta de pepita, jamón serrano, queso de cabra y amaranto. **139.00**

Mezcla de lechugas orgánicas, suero de queso, maracuya, laminas de salmón ahumado, queso fresco y pepita caramelizada. **219.00**

S O P A S

Crema de elotes asados, acompañada de chile poblano, un toque de vino blanco, y un camarón, servida en pan cazuela. **99.00**

Crema de chile poblano con pechuga de pollo servida en pan cazuela. **99.00**

Caldo de piedra acompañado de camarón, pulpo, cilantro, pico de gallo y calabazas **129.00**



!Orgullo por lo Nuestro!
www.mariachuchena.com

*Todos nuestros precios son en pesos
*Todos nuestros precios incluyen IVA.

PLATOS FUERTES

Molcajete de ribeye cocinado en leña, acompañado de nopal asado, cebolla cambray, queso asadero y salsa borracha. **299.00**

Filete de res en costra de chiles acompañado de puré de coliflor y ensalada con mezcla de lechugas, aderezo de queso azul con nuez caramelizada. **289.00**

Pechuga de pollo cocinada al vacío acompañada de puré de col, salsa de tamarindo y espárragos a la parrilla. **199.00**

Pechuga de pollo rellena de champiñones, flor de calabaza y epazote, montada en un espejo de crema de chipotle. **199.00**

Costilla de cerdo horneada lentamente, bañada con mole negro oaxaqueño acompañada de ensalada de verdolaga, tomate cherry, jugo de lima y puré de calabaza tamala. **249.00**

Arrachera a las brasas acompañado de chilaca relleno, chilaquiles rojos y guacamole hecho al momento. **249.00**

Tacos de ribeye asado a la parrilla, acompañado de cebollitas asadas, chicharrón, guacamole y chiles toreados. **189.00**

Pesca del día asado en leña, bañado en cremoso mole verde, acompañado de tamalito de chile pasado y queso asadero. **249.00**

Lomo de pescado cocinado a las brasas acompañado de risotto de espinacas y champiñones, bañado con crema de chile costeño y elote. **289.00**

Camarones grandes salteados con chorizo, espinacas, espárragos, papa cambray, un toque de vino blanco, crema y ensalada de zanahoria. **289.00**

Ravioles rellesnos de pato con hongo portobello, cebolla caramelizada, acompañados de salteado de espinacas, acelgas, pesto, laminas de queso parmesano y cremosa salsa de chile chilhuacle. **269.00**

Lasaña de nopales asados y portobello, crema de flor de calabaza y queso ricota acompañada de camarones y espárragos. **259.00**

Carnitas de lechón con mole de chile pasilla, frutos secos y chocolate de metate, acompañado de vegetales salteados. **379.00**

Costilla de res braceada bañada con crema de hongos portobellos y chile chilhuacle negro acompañado de betabel rostizado, zanahorias dulces y tortilla de harina. **259.00**

LA PARRILLA

Todos los platos de esta sección son asados en leña de mezquite y cocinados únicamente con sal de grano orgánica.

Corte ajeño acompañado de papa asada, cebollitas asadas y toreados. Pide el gramaje que gustes arriba de 250 gr. **1.40 el gr.**

Pescado entero al gusto chicharrón, al carbón o ceviche. Acompañado de vegetales a la parrilla y arroz de la casa. Precio según el pez de temporada. Preguntas a tu mesero.

Mezcla de Rib Eye, pulpo, camarón y vegetales de temporada con salsa de mantequilla y chiles. **299.00**

Pulpo marinado en aceite infundido de chiles y asado en leña acompañado de papas bravas y queso panela asado. **299.00**

FLAMEOS

Salmon a la parrilla acompañado de ensalada con manzana verde y vinagreta de miel con cremoso arroz de flor de calabaza flameado con un toque ron y vino blanco. **289.00**

Corazón de filete de res, bañado con mantequilla provenzal, acompañado de papas cambray, calabazas y champiñones. **279.00**

Filete de res bañado con gravy al vino tinto acompañado de camarones en salsa bechamel. **299.00**

Pechuga de pollo guisada con aceite de olivo, mantequilla acompañada de calabacita, champiñón cebollita cambray y chile chillaba, flameado con ron y vino blanco. **229.00**

Camarones gigantes flameados con mezcal, acompañados de cremoso risotto y vegetales salteados con mantequilla. **349.00**

GUARNICIONES

Guacamole con chapulines y chorizo **89.00**

Papa rellena gratinada **59.00**

Chorizo Oaxaca asado **99.00**

Chilaca relleno **49.00**

Guarnición especial **49.00**

PREGUNTA A TU MESERO POR OPCIONES VEGANAS



!Orgullo por lo Nuestro!
www.mariachuchena.com



*Todos nuestros precios son en pesos
*Todos nuestros precios incluyen IVA.