



MARÍA DOLORES®

BY EDGAR NUÑEZ

- À LA CARTE -

ENTRADAS

-  ZANAHORIAS BABY SALSA DE QUESO COTIJA Y TRUFA \$225
Zanahorias baby tiernas acompañadas de queso Cotija añejo y trufa
-  BURRATA CASERA PURÉ DE CENIZA Y TALLOS DE ESPINACA \$330
Media Burrata aliñada, tallos de espinaca salteados y pure de ceniza de berenjena
- FIDEO SECO, CREMA DE MORILLAS, PORK BELLY Y CREMA DE RANCHO \$310
Fideo seco con salsa de chile guajillo y crema de morillas, pork belly frito y crema de rancho
-  BETABEL ROSTIZADO, JOCOQUE Y ACEITE DE CHILES \$225
Betebeles tiernos rostizados, jocoque hecho en casa y aceite de chiles
- TACO DE JAIBA, PICO DE GALLO Y CREMOSO DE AGUACATE \$295
Taquitos de jaiba suave con cremoso de aguacate y salsa mexicana
-  TACO DE CARNITAS DE SETAS, CREMOSO DE CILANTRO Y SALSA VERDE TATEMADA \$210
Taco de setas tiernas, cremoso de cilantro con aguacate y salsa verde tatemada
- TACO DE CAMARON REBOZADO \$315
Taquito de camaron rebozado, col blanca fileteada, ali oli, aderezo de chile meco y jitomate

LÍQUIDO Y VERDE

-  ENSALADA DE NOPALES, VERDOLAGA, AMARANTO Y CAMOTE \$225
Ensalada de espinaca, verdolaga y nopales curados, aliñados con vinagreta de chiles, camote y salsa de naranja agria
- SOPA DE CEBOLLA \$170
Media cebolla cocida a baja temperatura, gelatina de res y salsa bordalesa
-  SOPA FRÍA DE AGUACATE Y CILANTRO \$170
Sopa Fría de aguacate, cilantro y tortilla frita
- SOPA DE FRIJOL NEGRO Y CASTACAN \$170
Sopa de frijol negro con huevo de codorniz duro, cerdo de la región, chile serrano y epazote
-  POZOL BLANCO CON MAÍZ DE CACAHUAZINTLE \$225
Espeso de maíz de cacahuazintle con agua de chile, mango, pepino y cilantro

TOSTADAS Y CRUDOS

-  TOSTADA INVERTIDA DE JUREL \$290
Tostada invertida de jurel, pure de jitomate, sandia, yuzu y sal
- TOSTADA INVERTIDA DE ATUN, HABANERO Y CENIZAS \$290
  Tostada invertida de atun, mayonesa de habanero, ceniza de tortilla y cremoso de aguacate
-  AGUACHILE DE JITOMATES \$225
Aguachile de jitomates del huerto con jugo verde y verdolagas aliñadas
-  CEVICHE DE PESCADO, MANZANA VERDE Y TOMATES TATEMADOS \$290
Ceviche de pescado con leche de tigre, manzana verde, cítricos y tomates tatemados
-  CEVICHE DE CALLO DE HACHA Y PIMIENTO PADRÓN \$345
Ceviche de callo de hacha con jugo de cítricos, pimiento Padrón tatemado y ralladura de lima
-  LÁMINAS DE CARNE DE RES, ALGAS, QUESO COTIJA Y TRUFA \$335
Laminas de res selladas, aliñadas con algas, cebolla cambray, trufa y queso Cotija

 LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE

 ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD

 NUEZ
NUT

 PICANTE
SPICY

 VEGANO
VEGAN

 VEGETARIANO
VEGETARIAN

PRECIOS POR PERSONA EN MONEDA NACIONAL (MXN) INCLUYEN IMPUESTOS | PROPINA NO INCLUIDA | PRICES PER PERSON IN MEXICAN PESOS (MXN) TAXES INCLUDED | TIP IS NOT INCLUDED

PLATOS FUERTES

BOK CHOI TEMPURIZADA, MOLE COLORADITO Y AMARANTO \$310

Hoja de bok choi tempurizada, acompañada de mole coloradito y amaranto tostado

LANGOSTINOS A LA TALLA CON COGOLLOS AL GRILL, VINAGRETA Y MANTEQUILLA DE SALVIA \$450

Langostinos al grill con salsa talla, cogollos ahumados, vinagreta de vino blanco y miel de agave con mantequilla de salvia

TOTOABA CON ENSALADA DE BERROS Y MALANGA \$335

Totoaba al horno con ensalada de berros, zanahoria rostizada, y salsa de malanga

TRUCHA SALMONADA CON ESPUMA DE APIONABO Y RALLADURA DE LIMA \$325

Trucha salmonada de Michoacán con espuma cremosa de apionabo y ralladura de lima de la región

LENGUA DE RES Y SALSA DE CHILE PASILLA \$325

Laminas de lengua suaves con salsa de chile pasilla, papas cambray, cebollitas y quelites salteados

PATO, RECADO ROJO, PURÉ DE CAMOTE Y CENIZAS \$375

Pechuga de pato cocinada a baja temperatura, puré de camote, recaudo rojo y ceniza de cebolla

COSTILLA DE RES CON MOLE DE OLLA \$385

Costilla cocinada a baja temperatura en su jugo, mole de olla y verduras salteadas

PULPO Y SIKIL PAK CON RECADO BLANCO \$345

Tentáculo de pulpo frito y humado con salsa espesa de sikil pak y recaudo blanco

LECHÓN CON RECADO NEGRO Y AGUACATE \$395

Lechón confitado con recaudo negro de Yucatán y aguacate

FILETE DE VACÍO AL GRILL, PURÉ DE PAPA Y HONGOS SALTEADOS \$550

Filete de vacío al grill con pure de papa, salsa bordalesa y hongos salteados

POSTRES

PIÑA, HOJA SANTA Y KOMBUCHA \$210

Piña impregnada en infusión de manzanilla, sorbete de piña fresca, crujiente y kombucha de Hoja Santa, pepinitos baby

MELÓN CHINO, VERMOUTH BLANCO, ANÍS VERDE, PIMIENTA ROSA Y CALABAZA MANTEQUILLA \$210

Melón impregnado en vermouth, calabaza mantequilla fresca, sorbete de melón y crujiente de pimienta rosa

MARQUESITA DE PLÁTANO, NUEZ PECANA Y CHOCOLATE \$210

Marquesita de cacao rellena de plátano fresco y espuma de nuez pecana, terminada con nuez tostada en trozos y cremoso de chocolate 70%

TARTELETA DE AVELLANA, CHOCOLATE DE LECHE, CAMELO SALADO Y FRANGELICO \$210

Tarta de mantequilla rellena de crema de frutos secos, panque embebido de frangelico, butter scotch salado y mousse de avellana con chocolate de leche 40%

POSTRE DE TEMPORADA \$210

HELADOS Y SORBETES

SORBETE DE MANGO Y HABANERO \$145

Sorbete de mango ataulfo fresco aromatizado con habanero

SORBETE DE SALVIA FRESCA \$145

Sorbete de salvia fresca con toque balsámico y ligeramente ácido

HELADO DE PIMIENTO ROJO Y FRAMBUESA \$145

Helado de pimiento rojo horneado con frambuesa fresca de Jalisco



*Si mayor interés es que logres disfrutar en Maria Polanco de una cocina contemporánea del
El menú está pensado para cada plato con un toque de sabor y un toque de magia que
Cada plato es una experiencia gastronómica sencillamente única."*

"ESTOY ENAMORADO DE LA COCINA VEGETAL PORQUE CADA INGREDIENTE ES DIFERENTE.
SU COMPLEJIDAD AUNADA AL DETALLE, LA PRECISIÓN Y EL ANÁLISIS VISUAL EN UN PLATILLO FORMAN UNA EXPERIENCIA
GASTRONÓMICA SENCILLAMENTE ÚNICA."

 LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE

 ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD

 NUEZ
NUT

 PICANTE
SPICY

 VEGANO
VEGAN

 VEGETARIANO
VEGETARIAN

PRECIOS POR PERSONA EN MONEDA NACIONAL (MXN) INCLUYEN IMPUESTOS | PROPINA NO INCLUIDA | PRICES PER PERSON IN MEXICAN PESOS (MXN) TAXES INCLUDED | TIP IS NOT INCLUDED