

*La*  
**MARÍA**

CAFÉ+COCCINA+BAR

ESTB.  2023

M



PEDIDOS AL  
**937 227 04 03**

¡Buenos días!  
...listos para consentirte



## FRUTAS

### Bowl de Fruta \$115

Fruta de la temporada con topping de yogurt, granola y miel.

Aromas y sabores  
que enamoran



## BISQUETS

**Bisquet** 1 pieza calentito con mantequilla.

Con nutella y plátano. \$60

Con cajeta y plátano. \$55

Con queso philadelphia y mermelada de fresa. \$65

Con jamón y queso. \$60

## PANADERIA

Concha con nata y mermelada \$55

Pan de nata \$75

Torta Alemana \$90

¡Frescos!  
derechitos de la granja...



## ¡QUE HUEVOS!

de 8:00 a 12:00 hrs.

Todo los platillos de desayunos y almuerzos  
incluye: café

### Huevos al gusto \$140

Tres huevos revueltos con: longaniza ahumada / jamón / a la mexicana / tocino; acompañado de frijolitos y plátano frito.

### Huevos divorciados \$150

Huevos estrellados montados sobre tortilla bañados con salsa roja y verde con crema y queso, acompañado de frijolitos y plátano frito.

### Huevos enmolados \$170

Huevos estrellados montados sobre tortilla bañados en mole de "La María", cebollita crema y queso, acompañado de platanito frito y arroz.

### Omelette tradicional \$150

Relleno de jamón, queso y champiñones salteados acompañado de frijolitos y plátano frito.

### Omelette saludable \$180

Cuatro claras de huevo con un mix de zanahoria y calabaza rallada relleno de espinacas y queso panela; acompañado de aguacate, tortilla deshidratada y ensalada tibia (calabaza italiana, zanahoria y champiñones).

### Huevos Rotos \$160

Huevos estrellados montados sobre papas a la francesa gratinadas con queso manchego y jamón serrano.

### Huevos La María \$190

Huevos pochados sobre bisquette bañados en salsa de queso gorgonzola gratinados; con tocino y espárragos, acompañados de ensalada tibia (calabaza italiana, zanahoria y champiñones).

### Huevos motuleños \$150

Dos huevos estrellados montados sobre tortilla y frijol, bañados en salsa Motul, con crema, queso, cebolla, cilantro, platanito frito y chile habanero.

### Huevos tirados \$140

Huevos revueltos con marqueta de frijoles, acompañados de plátano frito, queso, crema y tortilla.

### Huevos Oaxaqueños \$150

Huevos estrellados cocinados en salsa verde de "La María", frijoles de la olla y moronas de requesón.

### Ropa Vieja \$160

Huevos revueltos con deshebrada de res y sofrito tabasqueño acompañado de frijolitos y plátano frito.

### Tortilla de huevo con camarones \$210

Omelette con mantequilla y queso con topping de camarones salteados, tomate cherry, espárragos y queso de cabra; acompañado de una ensalada de espinaca con vinagreta de miel y mostaza.

\* Todos nuestros platillos son hechos al momento, por lo que el tiempo de preparación puede variar.



¡El ideal! para reiniciar tu día

### Chilaquiles

Totopos bañados en salsa (verde o roja), con topping de crema ácida, queso doble crema, cebollita y cilantro, acompañados de frijolitos; mas la proteína de su elección.

Pollo \$170

Filete de res \$210

Dos huevos \$160

¡La vida es mejor!  
entre dos rebanadas de pan

## BAGELS/SANDWICH/BAGUETTE



### Bagel del huerto \$160

Pan bagel relleno de huevo revuelto con queso manchego y tocino crujiente; topping de espinaca y jitomate; acompañado de papas chips.

### Bagel grill cheese \$180

Pan bagel relleno de una variedad de quesos untuosos gratinados a la plancha y jitomate aderezado con mayonesa; acompañado de papas chips.

### Bagel de carne asada \$220

Pan bagel doradito con mantequilla; relleno de filete de res asado con queso mozzarella, cebolla, pimienta morrón, lechuga y jitomate; acompañado de papas chips.

### Sándwich emperatriz \$200

Emparedado completo de pan tostado integral con pechuga de pollo a la plancha, jamón Virginia, tocino, queso manchego, tocino aguacate y verduras, aderezo chipotle; acompañado de papas chips.

### Baguette de cochinita pibil \$145

Pan baguette doradito con mantequilla relleno con rica cochinita pibil típica de la región; cebolla, guacamole y xnipec.

## PAN CAKES

¡Esponjosos y calentitos!  
...listos para consentirte



### Clásico \$140

Hot cakes con topping de mantequilla y miel maple.

### Frutal \$155

Hot cakes acompañados de fruta seleccionada y menta.

### Robusto \$180

Hot cakes acompañados de tocino doradito y dos huevos estrellados.

### Pan Francés \$135

Pan de mantequilla rebosado en nuestra mezcla especial, en costra de azúcar con canela, helado de vainilla, nueces y chocolate.



## MATA HAMBRE (TENTE EN PIE)

“Sabores  
de mi tierra” en mi mesa.

### Plátanos fritos rellenos

Tradicional orden de plátanos fritos bañados con crema y queso doble crema. Con el relleno de su elección:

Nata de leche entera \$90

Carne de res \$125

### Quesadillas \$150

Orden de 4 quesadillas rellenas de jamón y queso Oaxaca, acompañados de guacamole y salsa mexicana.

### Molletes

Pan baguette doradito con mantequilla; relleno de frijolitos y queso gratinado con proteína de su elección:

Longaniza ahumada \$150

Filete de res \$190

Jamón y queso \$120

**Tamales de masa colada \$99**

*Tradicionales tamales de caminito rellenos de carne de cerdo guisada en adobo.*

**Tamales de chipilín \$99**

*Tradicionales tamalitos de masa revuelto con carne de pollo y hojas de chipilín.*

**Picadas sencillas \$50**

*Tortilla de maíz hecha a mano; con salsa roja o verde, frijolitos, queso y cebolla.*

**Picadas especiales**

*Tortilla de maíz hecha a mano; con salsa roja o verde, frijolitos, queso, cebolla.*

**Huevo revuelto \$55   Pollo \$65   Bistec \$90   Chicharrón \$75**

**Butifarras envolcanadas \$230**

*5 piezas de butifarras de Jalpa de Méndez, sincronizadas de queso y frijol, salsa de col, pico de gallo y guacamole.*

## ALMUERZOS

*¿Con antojo?  
delicias con sabor a México*

**Chicharrón en salsa roja \$210**

*Jugoso chicharrón de cerdo cocinado en nuestra salsa roja especial, arroz y salsa de aguacate.*

**Bistec a la Mexicana \$260**

*Puntas de filete de res cocinado en nuestro sofrito de jitomate, cebolla, morrón y cilantro; acompañado de frijolitos, queso panela, chile toreado y aguacate.*

**Carne en su jugo estilo Jalisco \$240**

*Puntas de filetes de res cocinada en su jugo con sofrito de tomatillo, cebollita cambray, tocino, frijoles, arroz.*

**Cecina de Nueva Zelandia \$260**

*Sabana de cecina asada al comal; acompañada de una porción de chilaquiles, plátano frito, frijoles y chile toreado.*

**Enchiladas de mole tabasqueño \$190**

*Tortillas rellenas de pechuga de pollo, bañadas en mole de la casa, crema, queso, cebolla y cilantro.*

**Enchiladas Suizas \$159**

*Tortillas rellenas de pechuga de pollo bañadas en salsa cremosa de chile poblano, crema, requesón y ajonjolí.*

**Enfrijoladas \$165**

*Tortillas rellenas de pechuga de pollo bañadas en salsa de frijol, longaniza ahumada, crema, queso, cebolla encurtida, cilantro y aguacate.*

**Milanesa de pollo \$190**

*Jugosa pechuga de pollo marinada y empanizado de pan fresco acompañado de ensalada de lechugas con vegetales y arroz.*

**Milanesa de res \$240**

*Tierna sabana de filete de res marinado y empanizado de pan fresco acompañado de ensalada de lechugas con vegetales y arroz.*

**Milanesa Napolitana \$210**

*Jugosa pechuga de pollo marinada y empanizado de pan fresco bañada con salsa de tomate gratinada con queso mozzarella y queso parmesano; acompañado de pasta a la mantequilla.*

**Tacos de barbacoa \$165**

*Orden de 3 tacos de barbacoa de la región, salsa aguacatosa verde.*

**Tacos de cochinita \$130**

*Orden de 3 tacos con cochinita típica de la región, xnipec y salsa verde.*

### **Pechuga de pollo asada a la plancha \$180**

*Pechuga de pollo marinada y asada a la plancha; acompañada de ensalada de lechugas y verduras al vapor.*

### **Fajitas de pollo al gratin \$195**

*Puntas de pechuga de pollo con morrón, cebolla y especias cocinados a la plancha y gratinado con queso mozzarella; acompañados de guacamole, frijoles y salsas.*

### **Fajitas de res al gratin \$250**

*Puntas de carne de arrachera con morrón, cebolla y especias cocinados a la plancha y gratinado con queso mozzarella; acompañado de guacamole, frijoles y salsas.*



## **ENTRADAS** *por el placer de compartir...*

### **Papas a la francesa \$80**

*Orden de 300 gr. de papas a la francesa; acompañado de salsa catsup y queso cheddar.*

### **Papas gajos \$115**

*Orden de 300 gr. de papas gajo; acompañado de salsa catsup y queso cheddar.*

### **Guacamole \$135**

*250 gr. de guacamole; acompañado de pico de gallo y totopos.*

**Extra de filete de res \$60      Extra de chistorra \$55**

### **Nachos \$195**

*Puntas de filete de res, totopos, salsa de frijoles, queso cheddar, queso mozzarella, jalapeños, pico de gallo y aguacate.*

### **Tostadas de atún \$150**

*Dos tostadas de atún fresco, marinado oriental, jicama, pepino, cebolla, cilantro, aguacate, aderezo chipotle y crujiente de arroz.*

### **Fish and chips \$135**

*Tiras de pescado frito, acompañado de papas a la francesa, salsa catsup y ensalada coleslaw.*

### **Queso provoletta 249**

*Rodaja de queso provolone asado, morrones y jitomates asados, pistache, bañado en miel mostaza.*

### **Costra de queso**

*Queso mozzarella gratinado sobre tortilla de harina, mas proteína, cebollita cambray, cilantro y malanga frita.*

**Filete de res \$120      chistorra \$95**

### **Taco gobernador \$160**

*Dos tacos de tortilla de maíz rellenos de camarón tempura; montados sobre ensalada de col, cebollita curtida, aguacate y un toque de salsa de tamarindo.*

### **Tapas de salami manchego \$110**

*4 crotones con queso manchego, salami, chutney de pera y albahaca.*

### **Tapas provenzal \$110**

*4 crotones con jamón serrano, tapenade (aceitunas, alcaparras, jitomate, aceite de oliva y vinagre balsámico).*

### **Papa horneada rellena**

*Papa alfa horneada, queso mozzarella, mantequilla, parmesano; con topping de crema, aguacate y pico de gallo.*

**Filete de res \$220      Pechuga de pollo \$150      Chistorra \$170**





## ALITAS Y TENDERS

Sabores: **Red Hot, BBQ,  
Maracuyá, Ajo Parmesano**

*¡Quién dijo  
que no hay nada para ti!*

**Alitas 6 piezas \$130    Alitas 12 piezas \$240**

**Chicken Tex-Mex \$240**

300grs. de tenders de pollo, acompañado de 3 complementos:  
**Puré de papa** bañado en salsa gravy, **Coleslaw** (ensalada de col)  
y un **Bisquet** calentito.

*...la forma más deliciosa  
de amarte a ti mismo.*



## ENSALADAS

**Ensalada La María \$135**

Mix de lechugas, pollo, queso panela, queso de cabra, espárragos,  
tomate cherry, albahaca, vinagreta de fresa y crotones.

**Ensalada César \$130**

Lechuga italiana, pollo, tomate cherry, queso parmesano, perejil,  
aderezo césar y crotones.

**Ensalada Mediterránea \$125**

Mix de lechugas, tomate cherry, pepino, cebolla, aceitunas, queso  
de cabra, queso panela, albahaca, pollo, vinagreta de balsámico.

*Un Antojo  
en boca  
de todos*

## HAMBURGUESAS

Todas nuestras hamburguesas incluyen:  
**papas gajos**

**Clásica \$170**

Bollo parrillero, 200 grs de carne de res, verduras, doble queso, tocino  
y pepinillos.

**Hawaiana \$180**

Bollo parrillero, 200 grs de carne de res, jamón, piña, verduras,  
doble queso, tocino y pepinillos.

**Asadera \$220**

Bollo parrillero, 200 grs de carne de res, salchicha asadera, jamón,  
chorizo argentino, cebolla caramelizada, aderezo de jalapeño,  
queso oaxaca y manchego.

**Mar y Tierra \$240**

Bollo parrillero, 200 grs de camarones, pepinos, queso crema, aderezo  
de chipotles, queso manchego.

**Krispy Pollo \$165**

Bollo carrilero, 150 grs. De pechuga de pollo, ensalada de coleslaw,  
queso manchego, aros de cebolla, con aderezo ranch.



*“Pizza”  
...es la respuesta;  
no importa cual sea la pregunta.*



*Lo más rico  
de la  
Bella Italia  
en la mesa de  
“La María”*

## PIZZAS

### **Peperoni \$140**

*Masa crunch, salsa de tomate, queso mozzarella, peperoni, queso parmesano y perejil.*

### **Hawaiana \$145**

*Masa crunch, salsa de tomate, queso mozzarella, jamón, piña, queso parmesano y albahaca.*

### **Margarita \$130**

*Masa crunch, salsa de tomate, queso mozzarella, pesto, tomate cherry y albahaca.*

### **Cuatro Quesos \$165**

*Masa crunch, salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso de cabra, queso parmesano y aceitunas negras.*

### **Camarones \$240**

*Masa crunch, salsa de tomate, queso mozzarella, camarones, champiñones, ostiones ahumados, queso crema y tomate cherry.*

### **Mexicana \$240**

*Masa Crunch, salsa de tomate, queso mozzarella, chile morrón, cebolla, filete de res, salchicha asadera, jitomate, cilantro y queso fresco.*



*al dente  
¡como debe de ser!*

## PASTAS

### **Spaghetti al ajillo \$210**

*Deliciosa mezcla de espagueti (200 grs.), vino tinto y chile guajillo, ajo, mantequilla, champiñones, queso panela y pollo.*

### **Fettuccini Alfredo \$230**

*Tradicional fettuccine (200 grs.) aderezado con una rica crema, ajo, jamón, tocino, mantequilla, camarones y queso parmesano.*

### **Fettuccini cuatro quesos \$175**

*200 gramos de pasta con salsa cremosa de queso manchego, mozzarella, cabra y queso gorgonzola.*

**con camarón \$240      con pollo \$200**

### **Spaghetti del puerto \$210**

*Camarones salteados sobre spaghetti (200grs.) mezclado con mantequilla, vino blanco, ajo y tocino.*

### **Spaghetti a la burrata \$160**

*Exquisita mezcla de espagueti (200 grs.), ajo, mantequilla, pollo y queso parmesano.*

### **Spaghetti a la bolognesa \$200**

*Tradicional espagueti (200 grs.) coronado con una salsa de res, reducción de vegetales, vino tinto, mantequilla y queso parmesano.*

### **Lasagna de res \$150**

*Tradicional receta italiana con salsa de res y bechamel, gratinada con queso mozzarella y parmesano.*



Los secretos mejor  
guardados del chef



## ESPECIALIDADES

### **Corte rib eye \$355**

300 gr. de rib eye a la plancha, acompañado de vegetales a la mantequilla, rodajas de papa horneada y cebolla asada.

### **Corte t-bone \$320**

300 gr. de rib eye a la plancha, acompañado de vegetales a la mantequilla, rodajas de papa horneada y cebolla asada.

### **Asado de sirlón \$315**

250 gr. de top sirlón de importación asado, vegetales a la plancha, aguacate, salchicha asadera, quesadilla, rodajas de pepino, rábano y frijolitos refritos.

### **Pechuga embarnecida \$200**

Pechuga de pollo, púre de papa, espárragos asados, tomate cherry, queso parmesano y salsa gravy.

### **Corazón de filete Andino \$280**

Corazón de filete de res sellado a la plancha, horneado en mantequilla de ajo, acompañado de pure de papa, espárragos asados envueltos en tocino y pan pita.

### **Camarones roquefort \$250**

Camarones salteados a la mantequilla y ajo, infusionados con salsa cremosa de queso roquefort y gratinados con queso mozzarella; acompañados de arroz y ensalada fresca.

### **Camarones empanizados \$240**

Orden de camarones empanizados en panko; acompañado de arroz y ensalada fresca, aderezada con vinagreta miel mostaza.



...para cerrar con broche de oro

## POSTRES

**Cheesecake \$95**

**Flan napolitano \$80**

**Pay de queso \$75**



...fue un placer atenderte

¡Nos vemos mañana!

*¡Momentos!  
que te harán despertar*

## CAFES



Café Irlandes \$150  
Café americano \$55  
Capuccino \$65  
Capuccino con amareto \$95  
Capuccino con baileys \$95  
Capuccino con licor 43 \$95  
Capuccino con hershey \$95  
Café expresso \$50  
Lechero \$65

Chocolate caliente \$50  
Té \$45  
Frappuccino clásico \$80  
Frappuccino hershey \$90

## LICUADOS

*¡Refrescantes!  
hasta la última gota*



**Energetico \$95**

(Leche con avena, platano y fresa)

**Oasis \$95**

(Leche con papaya, platano, granola y miel)

**Tropical \$95**

(Leche con manzana, coco rallado, mango, miel y granola)

**Leche con la fruta de su elección \$85**

(papaya, platano, manzana, fresa)

## JUGOS

**Naranja \$65**

**Zanahoria \$65**

**Jugo verde \$65**

(naranja, piña, apio y espinaca)

## AGUAS FRESCAS

|                    | Vaso | Jarra |
|--------------------|------|-------|
| Pepino-limón       | \$55 | \$110 |
| Maracuyá           | \$55 | \$110 |
| Jamaica            | \$55 | \$110 |
| Horchata           | \$55 | \$110 |
| Limonada natural   | \$55 | \$110 |
| Limonada mineral   | \$60 | \$120 |
| Mango con maracuyá | \$60 | \$120 |
| Fresa - limón      | \$60 | \$120 |
| Fresa - jamaica    | \$60 | \$120 |
| Frutos rojos       | \$60 | \$110 |
| Naranjada natural  | \$55 | \$120 |
| Naranjada mineral  | \$60 | \$120 |

## REFRESCOS



**Coca cola original \$50**

**Coca cola light \$50**

**Sprite \$45**

**Fresca \$45**

**Sidral Mundet \$45**

**Agua Mineral \$40**

**Agua Ciel \$35**



# La MARÍA

CAFÉ+  
COCINA+  
BAR

¡RELIGIOSAMENTE  
DELICIOSO!

Moctezuma S/N, esq. Santos Degollado, Col. Centro,  
Cárdenas, Tabasco, C.P. 86500

☎ 937 372 2600    ☎ 937 153 3571

© lamaria\_cocinabar    f LaMaria - Cocina Bar