



CASONA MARÍA
RESTAURANTE POBLANO



NUEVA
CARTA
JUNIO 2022



CASONA MARIA
RESTAURANTE POBLANO

COMIDAS



COMIDAS

● PARA EMPEZAR

CHALUPAS POBLANAS \$88 (8 PIEZAS)

BAÑADAS CON SALSA VERDE, ROJA Y MOLE, ACOMPAÑADAS DE CARNE DESHEBRADA.

QUESADILLAS DE OVANDO \$77 (4 PIEZAS)

TORTILLAS DE MAÍZ RELLENA DE TINGA, HONGOS Y TLALITOS CON CREMOSO QUESO DE HEBRA.

INFLADITAS DE CHICHARRÓN PRENSADO \$70

SOBRE SALSA DE FRIJOL CON CHIPOTLE ADOBADO

MOLOTITOS (3 PIEZAS) \$90

MASA CRUJIENTE RELLENA DE REQUESÓN, PAPA Y TINGA DE LA CASA.

MINI CEMITAS (3 PIEZAS) \$105

PAN TÍPICO POBLANO, RELLENO DE MILANESA DE CERDO, O PATA DE RES MARINADA Y ACOMPAÑADA DE ACEITE DE PÁPALO.

TOSTADAS POBLANAS (3 PIEZAS) \$90

ASÍ COMENZÓ LA TRADICIÓN, TORTILLA FRITA ACOMPAÑADA DE FRIJOLES Y LECHUGA CON PATA DE RES, POLLO DESHEBRADO O CARNE DE RES.

COMIDAS

● PARA EMPEZAR

PELONAS (3 PIEZAS) \$90

PAN TRADICIONAL DE MANTECA FRITO, RELLENO DE LECHUGA, CARNE DESHEBRADA Y FRIJOLES.

CHANCLAS (3 PIEZAS) \$80

SUAVE PAN RELLENO DE AGUACATE Y CEBOLLA, BAÑADA EN SALSA DE GUAJILLO, CARNE Y CHORIZO.

TÁRTARA DE ATÚN \$165

LOMO DE ATÚN MEZCLADO CON PICO DE GALLO, PEPINO Y CILANTRO.

PLATÓN DE MARÍA \$220

1 MINI PELONA, 1 MINI CEMITA, 1 CHIPOTLE RELLENO DE QUESO, 4 CHALUPAS, 2 QUESADILLAS, 2 TLACOYOS, 2 MOLOTITOS, ACOMPAÑADOS DE FRIJOL REFRITO Y GUACAMOLE.

COMIDAS

● DEL HUERTO

ENSALADA ATLIXCO \$85

FRESCA COMBINACIÓN DE LECHUGAS, ACOMPAÑADA DE SUPREMAS DE CÍTRICOS Y CACAHUATE GARAPIÑADO. PREPARADO CON UN ADEREZO DE FRUTOS ROJOS.

MIX ANALCO \$95

MEZCLA DE LECHUGAS, ADEREZADAS CON VINAGRETA DE BALSÁMICO Y TROPIEZOS DE QUESO DE CABRA. JITOMATE CHERRY Y PECHUGA A LA PLANCHA, CREAN EL BALANCE PERFECTO.

MIX ORIENTAL \$290

MEZCLA DE QUELITES SELECCIONADOS BAÑADOS CON ADEREZO DE JENGIBRE, CERVEZA Y LIMÓN. ACOMPAÑADO DE MEDALLÓN DE ATÚN A LA PLANCHA.

ENSALADA DE MANGO \$135

MIX DE LECHUGAS CON ARÚGULA, DURAZNO, JAMÓN SERRANO, FRESAS Y ADEREZO DE MANGO CON MIEL DE MANZANILLA.

TRADICIONAL ENSALADA CÉSAR \$120

PREPARADA EN SU MESA A BASE DE ANCHOAS, HUEVO Y ACEITE DE OLIVA.

COMIDAS

● TRADICIÓN CONVENTUAL

(TODOS NUESTROS MOLES SE PUEDEN ELEGIR ENTRE SUPREMA DE POLLO O SOLOMILLO)

MOLE POBLANO \$205 (200 GR)

TRADICIONAL RECETA FAMILIAR, HECHA DE MANERA ARTESANAL.

PEPIÁN VERDE \$205 (200 GR)

EL AROMA ANISADO DE ESTE PLATILLO SE CONJUGA CON SUS ELEMENTOS.

PIPIÁN ROJO \$205 (200 GR)

RECETA DE TRADICIÓN CONVENTUAL, QUE ENGLOBA SABORES DE SEMILLAS Y ESPECIAS.

ENCACAHUATADO \$205 (200 GR)

SALSA A BASE DE CACAHUATE, CHILE SERRANO Y JITOMATE.

ADOBO DE LA ABUELA \$205 (200 GR)

SALSA A BASE DE CHILES Y ESPECIAS.

MANCHAMANTELES \$205 (200 GR)

ENSAMBLE DE SABORES Y TEXTURAS, QUE ENALTECEN LA CREATIVIDAD CULINARIA DEL BARROCO.

COMIDAS

● TRADICIÓN CONVENTUAL

(TODOS NUESTROS MOLES SE PUEDEN ELEGIR ENTRE SUPREMA DE POLLO O SOLOMILLO)

MOLE DE CHILE QUEMADO \$205 (200 GR)

TRADICIONAL RECETA DE CHAMBARETE DE RES EN SALSA DE TOMATE Y CHIPOTLE TATEMADO.

MOLE BLANCO \$205 (200 GR)

DELICADOS Y SUTILES SABORES DE ESTE MOLE ACOMPAÑADO DE LOMO DE RES.

● LAS RECETAS DEL MENJURJE

MEDALLÓN MENJURJE (200 GR) \$300

FILETE DE RES SOBRE PURÉ DE CHÍCHARO, ACOMPAÑADO DE UNA SALSA HOLANDESA DE CHIPOTLE.

SALMÓN AL PASTOR \$310

BAÑADO EN ADOBO DE CHILES, SOBRE UNA CAMA DE LENTEJAS Y PIÑA ENCURTIDA.

FILETE FORMAGGIO \$320

ACABADO CON SALSA DE QUESO AZUL Y MANCHEGO, CON JAMÓN SERRANO Y ESPÁRRAGOS SALTEADOS

COMIDAS

● LAS RECETAS DEL MENJURJE

CHAMORRO DE CORDERO CONFITADO \$300
DELICIOSA PREPARACIÓN CON ADOBO DE CHILE
PASILLA DULCE, CEBOLLITAS TATEMADAS Y
PURÉ DE CAMOTE AMARILLO AHUMADO.

RISOTTO DE HOJA SANTA Y HONGOS \$165
ARROZ MELOSO CON HONGOS DE LA ESTACIÓN,
AROMATIZADO CON HOJA DE ACUYO.

ARRACHERA CASONA (230 GR) \$300
CORTE DE CARNE CON GUARNICIÓN DE
GUACAMOLE RÚSTICO, FRIJOLES REFRITOS Y
DOBLADITAS DE MOLE DE LA CASA.



TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.

ACEPTAMOS EFECTIVO, TARJETA DE CRÉDITO, TARJETA DE
DÉBITO, VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS



CASONA MARIA
RESTAURANTE POBLANO

DULCE FINAL



POSTRES

● DULCE FINAL

TESORO \$95

ENTREMET DE DOBLE CHOCOLATE, CON JELLY DE FRAMBUESA Y BALSÁMICO. ACOMPAÑADO DE SALSA DE GUAYABA.

MILPA \$110

CREME BRULÉE DE REQUESÓN, AROMATIZADO CON EPAZOTE, DECORADO CON MOUSSE DE ELOTE.

CHIGNAHUAPAN \$155

TRILOGÍA DE "ESFERAS" DE MARACUYÁ. IDEAL PARA COMPARTIR.

BRISA \$105

TRILOGÍA DE CREPAS RELLENAS DE MOUSSE DE QUESO Y ATE DE MEMBRILLO, CON SALSA DE FRUTOS ROJOS PREPARADA EN SU MESA.

CELLISCA \$65

SORBETE DE FRUTA O HELADO DE TEMPORADA

POSTRES

● DULCE FINAL

TIRAMISÚ \$155

BIZCOCHO DE CAFÉ Y MOUSSE DE MASCARPONE, ACOMPAÑADO DE SALSA DE MATCHA Y TIERRA DE MAZAPÁN

BROWNIE 2.0 \$150

TRADICIONAL POSTRE, CON SALSA DE CARDAMOMO Y CANELA. ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA DE PAPANTLA Y SEMILLAS DE GIRASOL GARAPIÑADAS

ZACATLÁN \$110

TOFFEE CASERO, MANZANAS IMPREGNADAS DE CANELA Y CROCANTES DE MANZANA



TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.

ACEPTAMOS EFECTIVO, TARJETA DE CRÉDITO, TARJETA DE DÉBITO, VISA, MASTERCARD Y AMERICAN EXPRESS

DATOS DE CONTACTO

AYB@CASONAMARIA.COM

222 882 9944

@CASONAMARIA

WWW.CASONAMARIA.COM



CASONAMARIA
RESTAURANTE POBLANO