



Desayunos completos

Huevos pasilla	\$195.00
2 pzas de huevo revueltos con champiñones en salsa pasilla.	
Huevos Benedictino (220 gr.)	\$230.00
2 pzas de huevos montado sobre rebanadas de pan, gratinados con salsa holandesa (elegir jamón (60 g) o salmón (60 g)).	
Huevos Chilorio (220 gr.)	\$210.00
Huevos revueltos con chilorio y guarnición de frijoles negros refritos.	
Chilaquiles al Barro (220 gr.)	\$230.00
Verdes o rojos, con queso Oaxaca, queso panela y crema, acompañados de huevo, cecina, arrachera o pollo. (A elegir alguno de su elección).	
Coyoacán (200 gr.)	\$210.00
Omelette de los Dioses: Huiltacoche guisado con tocino y epazote (200 g).	
Ave María (200 gr.)	\$195.00
Huevos motuleños especial: estrellados, montados sobre una sincronizada de jamón, queso y chicharos con salsa verde, roja o mole a elegir.	
Del Kiosko (220 gr.)	\$210.00
Tres crepas mixtas de nuestra tierra: de champiñones, huiltacoche y flor de calabaza, a elegir salsa de chipotle, poblana, queso o pomodoro. Todos nuestros paquetes incluyen pan dulce hecho en casa, café americano con refil, jugo de naranja, toronja o zanahoria (360 ml) y charola de fruta mixta, queso cottage y granola.*	

Omelettes

De flor de calabaza	\$120.00
Con granos de elote, perfumado con epazote, y servido con salsa de chile poblano.	
De los Dioses	\$115.00
Huiltacoche guisado con tocino y epazote.	
Omelette al gusto	\$115.00
Preparado con los ingredientes de su elección.	

Todos los omelettes se pueden pedir de puras claras.

Los Regionales

Machaca con huevo (Sonora)	\$115.00
Con jitomate, cebolla y chile serrano.	
Huevos motuleños (Yucatán)	\$105.00
200 gr. fritos sobre tostada, chicharos y salsa de tomate.	
Huevos al gusto	\$125.00
200 g a la mexicana, con jamón, chorizo, tocino, queso, champiñón, tibios o salchicha.	

Amuerzos

Huasteco	\$185.00
200 gr. filete de res estilo tampiqueña acompañado de chilaquiles y rajas poblanas.	
Ave María	\$160.00
200 gr. pechuga asada acompañada de chilaquiles y guacamole.	
Arrachera a caballo	\$185.00
200 gr. con papas fritas y dos huevos estrellados.	

Especialidades

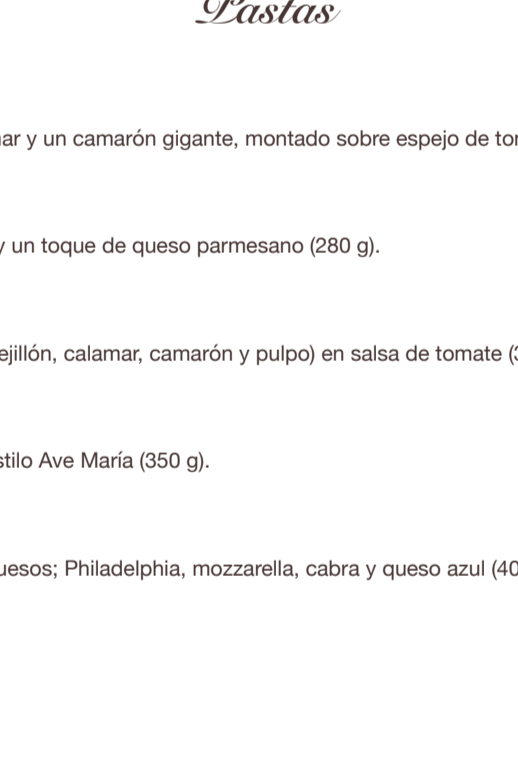
Huevos rotos en cazuela 220 gr.	\$135.00
Papa leonesa y jamón serrano.	
Quesadillas Moctezuma 3 pzas	\$110.00
De flor de calabaza, huiltacoche y champiñones con queso Oaxaca.	
Enchiladas suizas 3 pzas / 220 gr.	\$125.00
Rojas, verdes o divorciadas, rellenas de pollo y gratinadas.	
Enfrijoladas Veracruzanas 3pzas / 220 gr.	\$125.00
Tacos de huevo revuelto natural bañados en salsa de frijol, chorizo y chile cuaresemeño.	
Enmoladas 3 pzas / 220 gr.	\$125.00
Con mole poblano, pollo o queso.	
Chilaquiles 230 gr.	\$85.00
Rojos, verdes, divorciados o con mole.	
Con pollo 100 gr.	\$125.00
Con arrachera 100 gr.	\$135.00
Con cecina de Yecapixtla 100 gr.	\$135.00
Con nopal asado 230 gr.	\$85.00
Con queso panela.	

Clasicos

Hot cakes 2 pzas / 120 gr.	\$70.00
Hechos al momento acompañados con miel maple o de abeja.	
Con jamón y tocino.	\$95.00
Waffles con mermelada	\$70.00
Hechos al momento acompañados con mermelada a su elección.	
Pan de caja tostado 3 pzas	\$35.00
Club sándwich 220 gr	\$125.00
Con jamón de pierna o pavo acompañado con papas fritas o ensalada.	
Molletes con chorizo 2 pzas	\$95.00
Hechos con nuestro pan del día con chorizo (80 g), frijoles refritos y queso tipo manchego (100 g).	
Corn Flakes, Zucaritas o Chococrispis	\$40.00
Con leche individuales	
Con fresas	\$12.00
Pan dulce hecho en casa 1 pza	\$15.00
Plato de frutas de temporada 180gr.	\$55.00
Mix de frutas de temporada a su elección.	
Con queso cottage (40 g), granola (20 g) y yogurth (40 g)	\$12.00

Bebidas

Café Americano 240 ml. (con refill)	\$38.00
Expresso 60 ml.	\$38.00
Expresso doble 120 ml.	\$50.00
Expresso cortado 60 ml.	\$40.00
Capuccino 240 ml.	\$45.00
Capuccino de sabor 240 ml.	\$50.00
Té (sobre) 240 ml.	\$38.00
Hierbabuena, manzana y limón.	
Té chai 240 ml.	\$55.00
Infusiones (11 variedades) 240 ml.	\$50.00
Chocolate caliente 240 ml.	\$45.00
Vaso con leche 360 ml.	\$30.00
Malteada 360 ml.	\$65.00
Fresa, chocolate o vainilla.	
Jugo 300 ml.	\$45.00
Naranja, toronja o zanahoria.	
Jugo Verde Ave María 300 ml.	\$55.00
Nopal, apio, piña, toronja y perejil.	



Entradas y botanas

*Carpaccio de res	\$195.00
Lomo de res crudo (120 g) en finas rebanadas acompañadas de lechuga, láminas de parmesano, cebolla champiñones y alcaparra.	
*Carpaccio de salmón	\$220.00
Salmón ahumado (100 g) en finas rebanadas acompañadas de cebolla, alcaparra, perejil y huevo cocido.	
Chicharrón de Rib-Eye	\$220.00
Trozos de Rib Eye sofritos (200 g) montados sobre rebanadas de lechuga romana acompañados de una canasta de guacamole con tortillas hechas a mano.	
Queso provolone ahumado	\$195.00
Queso provolone (200 g) en dos medallones a la parrilla sobre hojas de lechuga con pimientos rostizados.	

Ensaladas

Ensalada Ave María	\$165.00
Variiedad de lechugas orgánicas, tomate cherry, alcachofa, queso de cabra, palmito, huez, juliana de zanahoria, germen de alfalfa y aderezo balsámico (200 g).	
Ensalada de frutos rojos	\$175.00
Variiedad de lechugas orgánicas aderezada con vinagreta de frambuesa, tres dedos de queso gouda empanizados, con frambuesa, zarzamora, fresa y nuez (200 g).	
*Ensalada César	\$135.00
Estilo Ave María con croton y aceite de ajo (180 g).	
- con pollo a la plancha o anillos de calamar frito.	\$175.00
Ensalada de aguacate y salmón ahumado	\$175.00
Variiedad de lechugas orgánicas mixtas con salmón ahumado (60 g), aderezo de aguacate, perlas de queso Philadelphia con ajonjolí y aceitunas negras.	
Ensalada Caprese	\$155.00
Rebanadas de tomate con queso mozzarella, aguacate con sandía y listón de pesto (200 g).	

Sopas

Sopa de tortilla tricolor	\$110.00
Juliana de tortilla con queso de cabra picante, aguacate, toque de crema y chile pasilla en salsa de tomate con aroma a epazote (250 ml).	
Sopa de verduras	\$105.00
Clásica sopa de verduras estilo italiana con pasta, un toque de queso parmesano y listón de pesto (250 ml).	
Sopa de lentejas	\$125.00
Clásica sopa de lentejas con plátano macho frito y tocino picado (250 ml).	
Sopa de cebolla	\$125.00
Tradicional sopa de cebolla con jugo de carne, croton de pan y costra de queso gratinado (250 ml).	
Sopa de hongos con flor de calabaza y camarón	\$155.00
Variiedad de hongos, flor de calabaza, fideo de arroz, camarón y un toque de jengibre (250 ml).	
Jugo de carne	\$120.00
El tradicional concentrado de carne de res de la casa uno de nuestros favoritos (250 ml).	
- con 40 g de camarón 21-25.	\$145.00

Pastas

Risotto negro	\$245.00
Risotto con tinta de calamar, aros de calamar y un camarón gigante, montado sobre espejo de tomate (280 g).	
Risotto con hongos	\$270.00
Risotto con hongos silvestres, salsa gravy y un toque de queso parmesano (280 g).	
Risotto con mariscos	\$310.00
200 gr. en variedad de mariscos (almeja, mejillón, calamar, camarón y pulpo) en salsa de tomate (350 g).	
Lasagna bolognesa	\$100.00
Receta hecha con champiñones en casa estilo Ave María (350 g).	
Fetuccini cuatro quesos	\$195.00
180 g de pasta larga con salsa de cuatro quesos; Philadelphia, mozzarella, cabra y queso azul (400 g).	
Fetuccini con camarón	\$220.00
Camarón (100 g) en salsa cremosa.	
Ravioles Ave María	\$230.00
Ravioles rellenos de queso ricotta (190 g) en salsa rosada, salmón fresco (60 g) y toque de tomate.	
Penne portofino	\$220.00
Pasta salteada con puntas de filete de res (100 g), salsa gravy al vino tinto y un chile asado.	
Espagueti a la bolognesa	\$210.00
Bolognesa estilo Ave María montado sobre espagueti (350 g).	
Fusilli al chipotle	\$245.00
Camarón (100 g) y salsa cremosa con un toque de chile chipotle (380 g).	

Aves

Pollo parmesano	\$260.00
Pechuga de pollo empanizada (220 g) con salsa de tomate, gratinada con queso mozzarella y guarnición de papas a la francesa.	
Pollo Ave María	\$250.00
Pechuga de pollo (220 g) rellena de cuatro quesos; Philadelphia, Oaxaca, cabra y panela, bañado con salsa gravy.	

Pescados y mariscos

Salmón empapelado	\$440.00
Salmón empapelado (200 g) con camarones chicos 21-25 (80 g) y alcachofas en salsa rosada.	
Róbalo con mariscos	\$490.00
Filete de róbalo (200 g) con variedad de mariscos; almeja (90 g), mejillón (30 g), calamar (40 g), camarón (35 g) y pulpo (30 g), montado sobre espagueti en salsa de tomate.	
Róbalo a la veracruzana	\$365.00
Filete de róbalo (200 g) guisado a la plancha con salsa veracruzana (cebolla, aceituna, alcaparra, chile güero y tomate).	
Róbalo a la talla	\$365.00
Filete de róbalo (200 g) adobado a la parrilla, acompañado de ensalada mixta.	
Pulpo a la parrilla	\$310.00
Pulpo (180 g) con chip's de camote amarillo con un toque de picante, dos aderezos, mil islas y tártara (300 g).	
Camarones rellenos	\$410.00
4 piezas de camarón gigante U/12 (300 g) rellenas de queso Philadelphia, envueltas en tocino con un toque de crema y guarnición de verduras al vapor con puré de papa (360 g).	
Camarones al gusto	\$395.00
5 piezas de camarón gigante U/12 (350 g) al tamarindo, a las brasas, al menier, al ajillo, al mojo de ajo, al chipotle, al brandy o fradiavolo.	
- con preparación de 90 g de pasta de su elección	\$430.00

Garnes

Picaña	\$340.00
Jugoso corte calidad Angus (350 g), acompañado con papa al horno, chiles toreados, cebollas cambray a la parrilla.	
Arrachera Marinada	\$300.00
Corte arrachera Calidad Angus Beef Certified (200 g) con frijoles charros, nopal y chiles toreados.	
Filete al Oporto	\$310.00
Filete de res a la parrilla (200 g) con hongos silvestres, flameado con Oporto y guarnición de papa a la paprika en gajos.	
Rib Eye a la parrilla	\$590.00
Rib Eye a la parrilla calidad Angus Beef Certified (350 g), papa al horno y chiles toreados.	
Hamburguesa de arrachera	\$190.00
Jugosa arrachera molida (200 g) preparada con la receta de la casa.	

Especialidades Mexicanas

Chile relleno de 4 quesos	\$210.00
Relleno de queso Philadelphia, cabra, Oaxaca y mozzarella, cubierto con costra de queso mozzarella y listón de crema, montado sobre un espejo de salsa de frijol (250 g).	
Pechuga de pollo rellena de cuiltacoche	\$250.00
Pechuga de pollo (250 g) rellena de cuiltacoche (50 g) en salsa cremosa de flor de calabaza y granos de elote, con verduras y puré de papa.	
Filete de res relleno de cuiltacoche	\$260.00
Filete de res (200 g) relleno de cuiltacoche (50 g) bañado en salsa de aguacate y tocino picado frito, sobre papa leonesa.	
Escamol (en temporada)	\$375.00
Huevo de hormiga (100 g) sazonado con mantequilla, cebolla y epazote, con guarnición de guacamole, acompañado de tortillas hechas a mano.	
Gusano de maguey (en temporada)	\$375.00
Gusano blanco de maguey (100 g) frito con cebolla y epazote, con guarnición de guacamole, acompañado de tortillas azules hechas a mano.	
Tacos mixtos de chapulín y camarón	\$295.00
2 tacos de camarón (100 g) al pastor con queso en tortilla de harina y 2 tacos de chapulín (30 g) adobado en tortilla de maíz, acompañado de guacamole.	

Pizzas Artesanales

Pizza margarita	\$190.00
Base de salsa de tomate con queso mozzarella, rodajas de jitomate y hojas de albahaca (630 g).	
Pizza Ave María	\$290.00
Abierta rellena de queso de cabra, salmón ahumado, espinaca y parmesano espolvoreado (620 g).	
Pizza hawaiana	\$205.00
Base de salsa de tomate, queso mozzarella, jamón y piña (610 g).	
Pizza pepperoni	\$215.00
Base de salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni (585 g).	
Pizza cuatro quesos	\$215.00
Base de salsa de tomate, queso mozzarella, queso azul, queso de cabra y parmesano (545 g).	
Pizza con puntas de filete de res	\$320.00
Base de salsa de tomate, puntas de filete de res (200 g) guisadas, listón de salsa chipotle y rebanadas de aguacate (720 g).	
Pizza pera	\$310.00
Base de salsa de tomate, rodajas de pera, hojas de arúgula, láminas de jamón serrano y espolvoreada con queso de cabra (600 g).	
Pizza de mariscos mixtos	\$380.00
Base de salsa de tomate, con camarón, calamar y pulpo guisado al ajillo (670 g).	

Postres y helados

Helados del Kiosko de Coyoacán	\$65.00
Queso con zarzamora, vainilla, fresa, chocolate o nieve de limón (180 g).	
Charola de postres	\$85.00
Variiedad de postres elaborados en casa para dar un toque dulce a su paladar.	
- con helado (una bola)	\$90.00

Nuestras pizzas son hechas en horno de piedra tienen un diámetro de 32 cm aproximadamente y la presentación es de 8 rebanadas.

*El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del comensal.

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos (MXN) e incluyen el 16% de I.V.A.

*El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del comensal.

