



Desayunos completos

| | SOLO | PAQUETE |
|---|-----------------|-----------------|
| HUEVOS AL GUSTO 200 g | \$95.00 | \$135.00 |
| A la mexicana, con jamón, chorizo, tocino, queso, champiñón, tibios o salchicha etc. | | |
| HUEVOS CON CHISTORRA | \$99.00 | \$140.00 |
| Estrellados o revueltos con frijoles y chilaquiles. | | |
| MACHACA CON HUEVO | \$95.00 | \$140.00 |
| Con jitomate, cebolla y chile serrano. | | |
| HUEVOS AHOGADOS EN CAZUELA 200 g | \$95.00 | \$135.00 |
| En salsa de jitomate, chile guajillo serrano y queso panela. | | |
| HUEVOS MOTULEÑOS | \$105.00 | \$145.00 |
| Fritos sobre tostada de maíz, chicharos plátano y salsa de jitomate. | | |
| OMELETTE AL GUSTO | \$105.00 | \$145.00 |
| De flor de calabaza, champiñón, cuitlacoche, jamón, chorizo, requesón etc. | | |
| OMELETTE CHOLULA | \$108.00 | \$148.00 |
| Con rajadas de chile poblano y queso fresco. | | |
| OMELETTE CAMPESTRE | \$108.00 | \$148.00 |
| Con champiñones, espinaca y queso panela en salsa de jitomate. | | |
| OMELETTE TENOCHTITLAN | \$108.00 | \$148.00 |
| Con cuitlacoche, rajadas poblanas en salsa de queso. | | |
| OMELETTE LIGHT | \$115.00 | \$155.00 |
| De claras con queso cabra, espinaca y gratinado con salsa holandesa acompañado de espárragos. | | |
| OMELETTE PORTOFINO | \$117.00 | \$155.00 |
| Puntas de filete, queso mozzarella bañado en salsa de champiñón acompañado de vegetales. | | |
| OMELETTE DE SALMON | \$130.00 | \$165.00 |
| Con queso philadelphia, salmón ahumado, alcaparras con salsa de queso sobre portobello y arugula. | | |

Todos nuestros paquetes incluyen pan dulce hecho en casa, café americano con refill, jugo de naranja, toronja o zanahoria (360 ml) y charola de fruta mixta, queso cottage y granola.*

Clasicos

| | |
|---|----------------|
| HOT CAKES 2PZAS/120GRS | \$60.00 |
| Con jamón y tocino | |
| Hechos al momento acompañados con miel maple o abeja. | |
| MOLLETES CON CHORIZO O JAMON | \$85.00 |
| Hechos con nuestro pan del día. | |
| PAN DULCE HECHO EN CASA 1PZA | \$10.00 |
| PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA 180GRS | \$55.00 |
| Con queso cottage, granola y yoghurt | |

Bebidas

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| Café Americano 240 ml. | \$38.00 |
| Espresso 59 ml. | \$38.00 |
| Doble | \$45.00 |
| Cortado | \$48.00 |
| Capuccino 240 ml. | \$45.00 |
| Té (sobre) 240 ml. | \$38.00 |
| Hierbabuena, manzana y limón. | |
| Té chai 360 ml. | \$55.00 |
| Infusiones | |
| (11 variedades) 360 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 | \$45.00 |
| Naranja, toronja o zanahoria. | |
| Jugo Verde Ave María | \$55.00 |
| Nopal, apio, piña, toronja y perejil. | |

Especialidades Mexicanas

| | |
|---|-----------------|
| QUESADILLAS MOCTEZUMA 3PZA. | \$90.00 |
| De flor de calabaza, cuitlacoche y champiñones con quesillo. | |
| SOPECITOS DE POLLO 3PZA. | \$90.00 |
| Con frijoles, lechuga, queso, crema y pollo deshebrado. | |
| CECINA DE YECAPIXTLA | \$165.00 |
| Acompañada de enchilada de mole y frijoles. | |
| ALMUERZO AVE MARÍA | \$185.00 |
| 200 gr. de pechuga azada acompañada de chilaquiles y guacamole. | |
| ENCHILADAS SUIZAS 3PZA. / 220GRS. | \$120.00 |
| Verdes o rojas, rellenas de pollo al gratín. | |
| ENFRIJOLADAS VERACRUZANAS | \$117.00 |
| Tacos de huevo a la mexicana en salsa de frijol, chorizo, crema, queso y chile. | |
| ENMOLADAS POBLANAS | \$120.00 |
| Rellenas de pollo o queso con crema, queso fresco. | |
| NORTEÑO | \$185.00 |
| Arrachera marinada acompañada de guacamole y quesadilla de queso. | |
| CHILAQUILES | \$90.00 |
| Rojos, verdes, divorciados o mole. | |
| Con huevo | \$99.00 |
| Con pollo 100 g | \$117.00 |
| Con arrachera 100 g | \$129.00 |
| Con cecina de yecapixtla | \$129.00 |

Antojitos Mexicanos

| | |
|---|-----------------|
| Sopecitos de carnitas o tuetano (3 pzas) | \$130.00 |
| 100 gr. de tuetano o carnitas con lechuga, queso y crema. | |
| Quesadillas al comal | \$25.00 |
| De tortilla hecha a mano al momento con el guizado de su elección. | |
| Gorditas de carnitas | \$25.00 |
| Rellena de lechuga queso y crema. | |
| Mixiote de pollo | \$120.00 |
| 350 g de pierna y muslo con arroz, nopales y tortillas. | |
| Birria | \$180.00 |
| 400 gr. Estilo Jalisco una delicia con tortillas de maíz del comal. | |
| Enchiladas de carnitas | \$165.00 |
| 250 gr. En salsa morita con queso, crema, lechuga y rábano. | |
| Flautas de barbacoa | \$130.00 |
| 200 gr. Preparadas con lechuga, queso, crema, aguacate, jitomate y salsa borracha. | |
| Orden de barbacoa | \$195.00 |
| 250 gr. Acompañada de nopales en escabeche, salsa borracha y tortillas de comal (Solo fin de semana). | |
| Orden de carnitas | \$185.00 |
| 250 gr. Surtidas con nopales en escabeche, salsas y tortillas de comal (Solo fin de semana). | |
| Chamorro de cerdo | \$220.00 |
| 700 gr. Servido estilo carnitas o al pibil. | |
| Mole poblano | \$210.00 |
| 220 gr. de pechuga de pollo o 250 gr. de pierna y muslo acompañado de arroz y tortillas al comal. | |

Entradas

| | |
|--|-----------------|
| Aguahile verde | \$295.00 |
| 150 gr. de camarón sobre carpaccio de pepino. | |
| Carpaccio de pulpo | \$210.00 |
| Rasurado con cilantro, cebolla y chile. (100 gr.) | |
| Carpaccio de res | \$195.00 |
| Rasurado con alcaparras, cebolla, queso parmesano, champiñón y arúgula. (120 gr.) | |
| Carpaccio de salmón | \$210.00 |
| Finas rebanadas de salmón ahumado rasurado en su mesa. (100 gr.) | |
| Queso fundido con chistorra o champiñones | \$165.00 |
| 100 gr. de queso y 100 gr. de chistorra acompañados de tortillas de harina. | |
| Sopecitos de carnitas o tuetano (3 pzas) | \$130.00 |
| 100 gr. de tuetano o carnitas con lechuga, queso y crema. | |
| Escamoles | \$350.00 |
| Preparados con mantequilla perfumado con epazote, acompañado de guacamole y tortilla de comal. (100 gr.) | |
| Gusanos de Maguey | \$350.00 |
| Fritos con ajo, chile seco acompañado de guacamole y tortillas de comal. (100 gr.) | |

Plato fuerte

| | |
|---|-----------------|
| Hamburguesa Ave María | \$145.00 |
| 170 gr. de carne selecta, queso, tocino, champiñones y aros de cebolla, con papas a la francesa. | |
| Rib Eye | \$380.00 |
| Carne selecta acompañada de papa al horno. (350 gr.) | |
| Arrachera | \$245.00 |
| Jugosa carne servida con frijoles charros y papas a la francesa. (300 gr.) | |
| Filete Miñon | \$265.00 |
| Corazón de filete de res con tocino, salsa de champiñones, tuétano y puré de papa. (200 gr.) | |
| Filete de res relleno de cuitlacoche | \$265.00 |
| 200 gr. de filete relleno de 50 gr. de cuitlacoche bañado en salsa de aguacate y tocino picado frito, sobre papa leonesa. | |
| Tomahawk | \$340.00 |
| 350 gr. de costilla de cerdo de importación rellena de espinaca y queso de cabra, acompañada de pure de camote bañada en salsa de manzana. | |
| Salmones alla griglia | \$335.00 |
| 200 gr. de salmón a la parrilla con guarnición de verduras mixtas acompañado con salsa de soya. | |
| Salmón Aurora | \$335.00 |
| 200 gr. Salmón empapelado con corazones de alcachofa, 60grs. camarón, spaghetti en salsa de crema y tomate. | |
| Pulpo al carbon o a la talla | \$280.00 |
| 250 gr. de pulpo con arroz blanco y ensalada fresca. | |
| Róbalopepe nero | \$320.00 |
| 200 gr. de filete con costra de pimienta negra en salsa de limón con alcaparras y espárragos acompañado de verduras al grill y puré de papa. | |
| Róbalofruti di mare | \$275.00 |
| 200 gr. de róbalopepe con combinación de mariscos, montado en espagueti en salsa de pomodoro y vino blanco. | |
| Molcajete Ave María | \$350.00 |
| Arrachera, pollo, chistorra, chicharrón, queso, cebollas y nopales en salsa morita. (450 gr.) | |
| Mole poblano | \$210.00 |
| 220 gr. de pechuga de pollo o 250 gr. de pierna y muslo acompañado de arroz y tortillas al comal. | |
| Pollo parmigiana | \$195.00 |
| 180 gr. Pechuga de pollo empanizada con salsa de tomate, gratinada con queso mozzarella y guarnición de ensalada y papas a la francesa. | |
| Pechuga de pollo rellena de cuitlacoche | \$220.00 |
| 200 gr. de pechuga de pollo rellena de 50 gr. de cuitlacoche en salsa cremosa de flor de calabaza y granos de elote, con verduras y puré de papa. | |
| Chile a los 4 quesos | \$190.00 |
| Poblano relleno de queso crema, mozzarella, queso de cabra y parmesano sobre salsa de frijol y paja de tortilla. | |

Ensaladas

| | |
|--|-----------------|
| Ensalada César | \$125.00 |
| 120 gr. La clásica con nuestra receta única. | |
| Con 150 gr. de pollo a la parrilla | \$175.00 |
| Ensalada de la huerta | \$148.00 |
| Combinación de lechugas con frutos rojos, mango, durazno, uvas, queso panela y aderezo de miel, curry y mostaza. (180 gr.) | |
| Ensalada de espinaca y manzana | \$155.00 |
| Espinaca baby, manzana, hinojo y almendra tostada con crujiente de parmesano con vinagreta de soya miel y manzana. (160 gr.) | |

Sopas

| | |
|--|-----------------|
| Sopa Azteca | \$85.00 |
| La tradicional con queso, chicharrón, aguacate y crema. (250 ml.) | |
| Caldo tlalpeño | \$85.00 |
| Un clásico en Tlalpan. (250 ml.) | |
| Consome de barbacoa | \$65.00 |
| Hecho en nuestros hornos artesanales. (250 ml.) | |
| Jugo de carne | \$110.00 |
| Preparado en su mesa con cilantro, cebolla, chile y jerez. (250 ml.) | |
| Con 40 gr. de camarón | \$135.00 |

Pastas

| | |
|---|-----------------|
| Spaghetti frutti di mare | \$225.00 |
| 180 gr. de pasta y 350 gr. de variedad de mariscos al vino blanco en salsa pomodoro o en salsa de camarón cremosa. | |
| Spaghetti mediterráneo | \$185.00 |
| 180 gr. de pasta y 100 gr. de pollo a la parrilla, tomate cherry, aceitunas, champiñón y arúgula en salsa de limón. | |
| Spaghetti bolognesa | \$175.00 |
| 180 gr. de pasta en salsa de carne y tomate. (350 gr.) | |
| Fetuccine Dolce Vita | \$215.00 |
| 180 gr. de pasta y 110 gr. de camarones salteados en mantequilla brandy y salsa cremosa. | |
| Fusilli al chipotle | \$195.00 |
| 180 gr. de pasta y 110 gr. de camarón, 80 gr. de calabaza salteados en mantequilla flameados con brandy en salsa cremosa al chipotle. | |
| Lasagna bolognesa | \$185.00 |
| 350 gr. de la receta estilo Ave María. | |
| Ravioles Ave María | \$195.00 |
| 90 gr. de ravioles rellenos de queso ricotta y espinaca en salsa rosada con 60 gr. de salmón fresco. | |
| Ravioles de manzana y queso | \$195.00 |
| 90 gr. de ravioles rellenos de queso ricotta, manzana y espinaca en salsa de nuez. | |
| Penne Portofino | \$185.00 |
| 100 gr. de puntas de res al vino tinto en salsa gravy, tomate y un toque de picante molidas en 180 gr. de pasta. | |

Pizzas Artesanales

| | |
|---|-----------------|
| Margherita | \$185.00 |
| Con jitomate fresco y queso mozzarella fresco. | |
| Ave María | \$265.00 |
| Pan pizza rellena de salmón ahumado, espinaca, queso de cabra y horneada con parmesano. | |
| Hawaiana | \$180.00 |
| Con base de tomate, mozzarella, jamón y piña. | |
| Pepperoni con doble queso | \$195.00 |
| Con base de tomate, mozzarella, pepperoni y extra queso. | |
| 4 Quesos | \$205.00 |
| Con base de tomate mozzarella, parmesano, queso de cabra y provolone. | |
| Vegetariana | \$195.00 |
| Con jitomate fresco, mozzarella, champiñón, aceitunas, pimienta, cebolla morada y brócoli. | |
| Filo | \$225.00 |
| Con base de tomate, mozzarella, puntas de res, cebolla, pimientos, aguacate y chipotle. | |
| Especial del mar | \$245.00 |
| Con base de tomate, mozzarella, pulpo y camarones al pesto. | |
| Pera | \$215.00 |
| Base de tomate, rodajas de pera, hojas de arugula, láminas de prosciutto y espolvoreada con queso de cabra. | |
| BBQ con Pollo | \$195.00 |
| Con pollo a la parrilla, cebolla, cilantro y aguacate. | |

* Nuestras pizzas 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 moneda nacional e incluyen el 16% de I.V.A.*

