



MARÍA DOLORES®

BY EDGAR NUÑEZ

ENTRADAS

ZANAHORIAS BABY CON SALSA DE QUESO COTIJA Y TRUFA 	\$280
ZANAHORIAS BABY ROSTIZADAS ACOMPAÑADAS DE QUESO COTIJA Y TRUFA	
BURRATA CASERA, PURÉ DE CENIZA Y TALLOS DE ESPINACA 	\$410
MEDIA BURRATA ALIÑADA, TALLOS DE ESPINACA SALTEADOS Y PURÉ DE CENIZA DE BERENJENA	
BETABEL ROSTIZADO, JOCOQUE Y ACEITE DE CHILES 	\$280
BETABELES BABY ROSTIZADOS, JOCOQUE HECHO EN CASA Y ACEITE DE CHILES	
FIDEO SECO	\$380
FIDEO SECO CON CHAMORRO AL PULQUE	
PESCADILLA	\$225
CORVINA GUIADA EN TORTILLA DE MAÍZ CRUJIENTE CON ALIOLI, MAYONESA DE CHILES Y CREMOSO DE AGUACATE	
TACO DE CARNITAS DE SETAS 	\$265
SETAS CONFITADAS SOBRE TORTILLA DE MAÍZ, CREMOSO DE AGUACATE Y SALSA VERDE TATEMADA	
TACO DE CAMARÓN REBOZADO	\$390
CAMARÓN REBOZADO SOBRE TORTILLA DE HARINA, COL BLANCA FILETEADA, ALIOLI, MAYONESA DE CHILES Y JITOMATE	

LÍQUIDO Y VERDE

ENSALADA DE NOPALES, VERDOLAGA, AMARANTO Y CAMOTE 	\$280
NOPAL CURADO, VERDOLAGA Y ESPINACA, ALIÑADOS CON VINAGRETA DE CHILES, CAMOTE Y SALSA DE NARANJA	
LECHUGA Y ADEREZO CÉSAR	\$280
COGOLLO CON ADEREZO CÉSAR, CROTONES Y QUESO PARMESANO	
SOPA DE CEBOLLA	\$215
CEBOLLA TIERNA COCIDA A BAJA TEMPERATURA, GELATINA DE RES BAÑADA CON SALSA BORDALESA SOBRE CLARIFICADO DE RES	
SOPA FRÍA DE AGUACATE 	\$215
SOPA FRÍA DE AGUACATE, CILANTRO, LIMÓN, CON PAPEL DE MAÍZ Y AIRE DE ACEITE DE CHILES	
SOPA DE FRIJOL NEGRO Y CASTACÁN	\$215
SOPA DE FRIJOL NEGRO CON HUEVO DE CODORNIZ DURO, CERDO DE LA REGIÓN, CHILE SERRANO Y EPAZOTE	
POZOL BLANCO CON MAÍZ DE CACAHUAZINTLE 	\$280
ESPESO DE MAÍZ DE CACAHUAZINTLE CON AGUA DE CHILE, MANGO, PEPINO Y CILANTRO	

TOSTADAS Y CRUDOS

TOSTADA DE PULPO	\$360
PULPO CRUJIENTE CON AGUACATE, PEPINO, CEBOLLA MORADA Y MAYONESA DE CHILES	
TOSTADA INVERTIDA DE ATÚN  	\$360
TOSTADA INVERTIDA DE ATÚN, MAYONESA DE HABANERO, CENIZA DE TORTILLA Y CREMOSO DE AGUACATE	
AGUACHILE DE JITOMATES	\$280
AGUACHILE DE JITOMATES DEL HUERTO CON JUGO VERDE Y VERDOLAGAS	
CEVICHE DE PESCADO Y MANZANA 	\$360
CEVICHE DE PESCADO CON MANZANA VERDE, LECHE DE TIGRE Y TOMATE TATEMADO	
CEVICHE DE CALLO DE HACHA 	\$425
CEVICHE DE CALLO DE HACHA CON JUGO DE CÍTRICOS, PIMIENTO PADRÓN TATEMADO Y RALLADURA DE LIMA	
LÁMINAS DE RES	\$415
LÁMINAS DE RES SELLADAS, ALIÑADAS CON ALGAS, CEBOLLA CAMBRAY, ACEITE DE TRUFA	



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SALUDABLE
WELLNESS

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



MARÍA DOLORES®

BY EDGAR NUÑEZ

PLATOS FUERTES

BOK CHOI TEMPURIZADA, MOLE COLORADITO 🌱	\$385
BOK CHOI TEMPURIZADA, ACOMPAÑADA DE MOLE COLORADITO AMARANTO TOSTADO	
CAMARONES A LA TALLA 🌱	\$555
CAMARONES JUMBO AL GRILL CON SALSA A LA TALLA, COGOLLO AHUMADO, VINAGRETA DE VINO BLANCO Y MIEL DE AGAVE CON MANTEQUILLA DE SALVIA	
PESCA DEL DIA ENSALADA DE BERROS Y MALANGA 🌱	\$415
PESCA DEL DIA AL HORNO CON ENSALADA DE BERROS, ZANAHORIA ROSTIZADA Y SALSA DE MALANGA	
TRUCHA SALMONADA CON ESPUMA DE APIONABO 🌱	\$405
TRUCHA SALMONADA DE MICHOACÁN CON ESPUMA CREMOSA DE APIONABO Y RALLADURA DE LIMA DE LA REGIÓN	
CODORNIZ, MOLE COLORADITO, PURÉ DE CAMOTE	\$470
CODORNIZ COCINADA A ALTA TEMPERATURA CON PURÉ DE CAMOTE, MOLE COLORADITO Y SALSA BORDALESA	
LENGUA DE RES Y SALSA DE CHILE PASILLA 🌱	\$405
LÁMINAS DE LENGUA SUAVES CON SALSA DE CHILE PASILLA, PAPAS CAMBRAY, CEBOLLITAS Y QUELITES SALTEADOS	
COSTILLA DE RES CON MOLE DE OLLA 🌱	\$475
COSTILLA COCINADA A BAJA TEMPERATURA EN SU JUGO, MOLE DE OLLA Y VERDURAS SALTEADAS	
PULPO Y SIKIL PAK CON RECADO BLANCO 🌱	\$425
PULPO FRITO Y AHUMADO CON SALSA ESPESA DE SIKIL PAK Y RECADO BLANCO	
LECHÓN CON RECADO NEGRO 🌱	\$490
LECHÓN CONFITADO CON RECADO NEGRO DE YUCATÁN, AGUACATE Y FRIJOL AYOCOTE	
FILETE DE RES AL GRILL, PURÉ DE PAPA Y HONGOS SALTEADOS 🌱	\$685
FILETE DE RES AL GRILL CON PURÉ CREMOSO DE PAPA, SALSA BORDALESA Y HONGOS SALTEADOS	



"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."

"Mi mayor interés es que logren disfrutar en María Dolores, de una cocina contemporánea del siglo XXI, que busca ofrecer una experiencia gastronómica única y memorable. Cada platillo está hecho a conciencia y con mucho amor."

 LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE

 ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD

 NUEZ
NUT

 PICANTE
SPICY

 VEGANO
VEGAN

 VEGETARIANO
VEGETARIAN

 SALUDABLE
WELLNESS

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.