TRADICIÓN DESDE 1917

María Corona

LOS CABOS MEX.

BIENVENIDO A MARÍA CORONA...

¡Celebre México y su rica tradición culinaria en cada bocado!

Dedicado a nuestra abuelita

María Corona, nacida en 1916
en la Ciudad de México,
aquí encontrará sus recetas tradicionales
junto con sus secretos culinarios,
ya que se han transmitido
de generación en generación.

El Mole está hecho desde cero
desde el tostado de los chiles
hasta la molienda de las almendras
en piedra tradicional “metate”.

Nuestras tortillas están hechas a mano,
las salsas están preparadas
en molcajetes de piedra prehispánica,
el guacamole preparado en su mesa...

Todo se hace en la más pura
de las tradiciones culinarias mexicanas.

TRADICIÓN DESDE 1917

María Corona

LOS CABOS MEX.

Mientras se Calienta el fogón

GUACAMOLE (Preparado en su mesa 300grs) 200
Aguacate, cebolla, ajo, cilantro, sal de grano.
Con chapulines. Adicione un toque exótico con este manjar 250

CEVICHE DE PESCADO 270
Pesca del día marinada con jugo de limón y aceite de olivo, ajo, cebolla, jitomate, pepino, jengibre, cilantro, apio y aguacate.

CEVICHE DE CAMARÓN 290
Marinados con jugo de limón y aceite de olivo, ajo, cebolla, jitomate, pepino, jengibre, cilantro, apio y aguacate.

CEVICHE VEGANO 210
Nuestra versión vegana de ceviche, champiñones, almedra y garbanzo marinados con jugo de limón y aceite de olivo, ajo, cebolla, jitomate, pepino, jengibre, cilantro, apio y aguacate.

TUÉTANO 290
Tradicional botana de res, servida con jitomate pochado, arúgula, perejil, cebollita cambray y tortillas recién hechas.

EMPANADAS (4 pzas.) 240
De maíz, rellenas de requesón y chorizo, de flor de calabaza, camarón.
Acompañadas con deliciosa salsa de chapulin.

QUESO FUNDIDO MARÍA CORONA (Preparado en su mesa 250grs) 289
Queso regional derretido en molcajete caliente acompañado de elote, champiñon y chorizo hecho en casa.

De la Olla de la Abuela

CREMA POBLANA 180
Receta tradicional con papa, chile poblano rostizado, pepitas de calabaza y granitos de elote dorados.

SOPA DE TORTILLA 180
Caldo de tomate con chiles secos, epazote, acompañado con tortilla frita, queso fresco, aguacate, crema agria y chiles secos.

CREMA DE CAMARÓN 200
Delicia tradicional de la costa Nayarita, con trozos de camarón, crema agria y cebollín.

CALDO TLALPEÑO 180
Receta casera con consomé de pollo, zanahoria, calabacita, garbanzo, chile chipotle, aguacate, queso panela regional y pollo.

Precios incluyen 16% de iva.

TRADICIÓN DESDE 1917

María Corona

LOS CABOS MEX.

La Cosecha del tío Jacinto

ENSALADA MIRAFLORES 180
Fresca mezcla de lechugas, betabel, hojas de menta, nuez caramelizada, naranja, tocino, y requesón, acompañada con vinagreta de jamaica.

ENSALADA DE BETABEL 180
Con nuez, queso feta, arugula y vinagreta de miel albahaca.

ENSALADA MARÍA CORONA 180
Fresca mezcla de lechugas, aguacate, arúgula, manzana verde, cacahuate tostado y requesón, acompañada con vinagreta de mole

Los especiales de la casa

FESTIVAL DEL MOLE (Para 2) 1100
Pollo, borrego y cerdo listos para hacer tacos y darle la vuelta a México a través de sus moles más representativos. Con mole rosa, pipián, poblano, oaxaqueño y adobo yucateco.

PARRILLADA DE CARNES (Para 2 700grs) 1200
Servido en su mesa sobre tradicional anafre, carne asada, cecina, cerdo adobado, chorizo y pollo marinado. Acompañado de queso panela, nopales, cebollitas cambray, arroz y frijoles.

FILETE MIGNON CON MOLE NEGRO OAXAQUEÑO (300grs) 640
Tierno y jugoso medallón de lomo de res servido con mole negro de Oaxaca, acompañado de papa al horno.

MAR Y TIERRA 900
Jugoso filete mignon al carbón (300grs) y deliciosos camarones salteados (150grs) bañados en pipián, acompañado de frijoles charros y champiñones al ajillo.

LANGOSTA PUERTO NUEVO (800grs) 1600
Tradicional de Baja California, langosta entera sazonada con ajo, mantequilla y chile guajillo, cocida a las brasas y acompañada de frijoles negros, salsa de chile de árbol, arroz rojo y papa al horno.

Precios incluyen 16% de iva.

TRADICIÓN DESDE 1917

María Corona

LOS CABOS MEX.

Los preferidos del Apá

CHAMORRO DE CERDO (600grs) 420
Marinado con adobo de la casa a base de chiles secos acompañado de cebolla morada curtida.

CARNITAS (410 grs) 360
Receta tradicional de la abuela María Corona, pierna de puerco, jugo de naranja, hierbas de olor, canela, cocido a fuego lento.

COCHINITA PIBIL (350 grs) 400
Cocinada al estilo Yucatán sobre hoja de plátano con base de achiote, naranja y ajo.

POLLO EN MOLE POBLANO MARIA CORONA (400grs) 390
Receta tradicional de la abuela María Corona, preparado artesanalmente con cacahuate, ajonjolí, plátano macho, variedad de chiles secos y chocolate con media orden de pollo.

ENCHILADAS DE LANGOSTA (3) 600
Tradicionales enchiladas pero rellenas de suculenta langosta y terminadas con queso derretido.

ARRACHERA A LAS BRASAS (300 grs) 485
Jugosa Arrachera Premium, acompañada de enmolada, papa horno y julianas de chile poblano encurtido.

MIXIOTE DE BORREGO (300 grs) 400
Tradicional carne de borrego con nopales, zanahoria, hoja de aguacate y adobo envueltos y cocinados al vapor.

CHILES RELLENOS 390
Chile ancho sin capear relleno de guisado de camarón, chile poblano capeado relleno de queso panela regional.

El Compadre Catch Of The Day

HUACHINANGO ENTERO A LA PLANCHA (700grs) 800
A escoger: Al ajo, ajillo, hierbas finas, Veracruzana y a la talla.

HUACHINANGO A LA VERACRUZANA (200grs) 440
Filete de pescado cocinado en su jugo con salsa Veracruzana acompañado de arroz y vegetales.

FILETE DE PESCADO TIKIN XIC (200grs) 440
Marinado con achiote, jugo de naranja y orégano, envuelto en hoja de plátano.

CAMARONES A LAS BRASAS (200grs) 550
Brocheta de camarón U-15 con chiles morrones y cebolla, bañados con salsa de tamarindo.

CAMARONES A LA DIABLA (200grs) 550
Camarones U-15 salteados en salsa cremosa de chile de árbol y tocino. Servidos con papa al romero y mezcla de vegetales a la parrilla.

PARRILLADA DE MARISCOS (PARA 2 1200grs) 1700
Pulpo al ajillo, camarones a las brasas, pescado tikin xic y langosta puerto nuevo, servida en anafre a la mesa.

CAMARONES A LOS 3 CHILES (200grs) 550
Camarones U-15 salteados a la mantequilla con chiles pasilla, ancho y guajillo, con papa al romero y mezcla de vegetales a la parrilla.

PULPO AL AJILLO (250grs) 420
Pulpo parrillado al carbón, acompañado de cremoso aderezo de ajo rostizado y papa al romero.

Menú de niños

Quesadillas naturales, Dedos de pollo, Burritos de frijol y queso. **150**

Precios incluyen 16% de iva.