

# Maruka

EMILIO CARRANZA 106, STA. MONICA, MALINALCO









# para compartir

**QUESO PANELA AL AJO\*** **\$175**

Queso panela al ajo con hierbas finas acompañado con pan artesanal dorado al horno.  
[Porción para dos o más personas]

**QUESO PANELA AL AJO CON SALSA DE SEMILLAS Y CHILES SECOS\*** **\$225**

Queso panela al ajo con hierbas finas bañado con salsa de semillas y chiles secos acompañado con pan artesanal dorado al horno.  
[Porción para dos o más personas]

**ORDEN DE CHICHARRÓN CRUJIENTE\*** [porción para 2 o más personas] **\$110**

Chicharrón crujiente acompañado de guacamole, pico de gallo y nopales.

**NACHOS MARUKA\*** **\$120**

Nachos de tortilla azul hecha a mano con 2 quesos y frijoles acompañados de guacamole, pico de gallo y crema.

**NACHOS CON CECINA MARUKA\*** **\$140**

Nachos de tortilla azul hecha a mano con un toque de cecina, 2 quesos y frijoles acompañados de guacamole, pico de gallo y crema.

**ALITAS MARUKA\*** **\$150**

Alitas BBQ o HOT acompañados de apio/zanahoria y dip de bluecheese.

**CRUDITÉS** **\$50**

Palitos de zanahoria, pepino y/o apio acompañados de chamoy

**ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA** **\$70**

Papas fritas con un toque que te encantará.

**ORDEN DE PAPAS CAMOTE A LA FRANCESA** **\$80**

Camote de frito con un toque que te encantará.

**CAZUELITA DE CHAPULINES** **\$50**

**ORDEN DE GUACAMOLE** **\$70**

\* Cada platillo incluye su porción de pan, tortillas o salsa respectivamente, si se pide otra se cobra extra.







# sopas

## **SOPA DE TORTILLA**

**\$70**

Caldillo de jitomate con tiras de torilla azul hechas a mano acompañada de chile, queso panela, crema y chicharrón.

## **CREMA DE FRIJOL**

**\$65**

Crema de frijol con hoja santa y un toque de crema.

## **SOPA DEL DÍA**

**\$50**

Pregunta por nuestra sopa del día.

# ensaladas

## **ENSALADA TRADICIONAL**

**\$65**

Cama de lechuga con jitomate, pepino, calabaza, cebolla y aderezo de al casa.

## **ENSALADA DE FRIJOL**

**\$90**

Ensalada de frijol con jitomate, cebolla, cilantro, queso panela y lechuga acompañada de totopos con guacamole.

## **ENSALADA DE BETABEL CON ESPINACA**

**\$90**

Cama de espinaca con betabel, pepino, queso panela y semillas.

## **ENSALADA GRIEGA**

**\$90**

Cama de lechugas con pepino, pimienta, jitomate, aceituna negra, cilantro y aguacate.

Con pechuga a la plancha 200 g. **+\$60**

Con camarones 200 g. **+\$120**







# antojos

## **SOPES\***

\$110

Orden de 3 sopes de tortilla azul: sencillo, pollo y chorizo.

## **GUACAMAYA**

\$90

Bolillo artesanal relleno de chicharrón crujiente con aguacate y salsa roja.

## **TACOS DORADOS DE POLLO O PAPA**

P. \$125

Pp. \$110

3 tacos dorados con frijol, lechuga, crema y queso.

## **TACOS DE CAMARON\***

\$210

3 tacos de camarón con col morada, aguacate y aderezo de yogurt.

## **CHILAQUILES CON ARRACHERA (150 g.)**

\$145

Totopos dorados de tortilla azul bañados en salsa verde o roja con lechuga, crema y queso acompañado de arrachera al grill.

## **CHILAQUILES CON POLLO (150 g.)**

\$120

Totopos dorados de tortilla azul bañados en salsa verde o roja con lechuga, crema y queso acompañado de pechuga al grill.

## **ENCHILADAS VERDES O ROJAS**

\$130

3 enchiladas de tortilla azul rellenas de pollo con lechuga, crema y queso gratinado, bañadas en salsa verde.

# muero de hambre

## **FAJITAS DE ARRACHERA (200 g.) \***

\$170

Fajitas de arrachera al grill con pimientos y cebolla fileteada acompañados de papas cambray o ensalada de frijol.

## **FAJITAS DE POLLO (200 g.)\***

\$150

Fajitas de pechuga de pollo al grill con pimientos y cebolla fileteada acompañados de papas cambray o ensalada de frijol.

## **CECINA A LA PLANCHA (150 g.)**

\$150

Cecina a la plancha acompañado de un sope y nopalitos.

## **PECHUGA A LA PLANCHA (200 g.)**

\$140

Pechuga de pollo a la plancha acompañado de un sope y nopalitos.

\* Cada platillo incluye su porción de tortillas o salsa respectivamente, si se pide otra se cobra extra.



# parrilla

 **COSTILLAR DE CERDO** (1 kg.) . \$350  
Natural  
BBQ +\$20  
5 CHILES +\$20

 **1/2 COSTILLAR** (500 g.) \$175  
Natural  
BBQ +\$20  
5 CHILES +\$20

**COWBOY** (250 g.) \$150

**ARRACHERA** (300 g.) \$190  
Arrachera al carbón con papas o ensalada

**CHORIPAN** \$100  
Clásico chorizo argentino dentro de un bolillo artesanal con jitomate y lechuga.  
Acompañado con chimichurri de la casa.

## Acompaña tu platillo con:

**PAPA MARUKA** \$60  
Papa con un toque de tocino y queso acompañado con crema a las finas hierbas.

**ENSALADA TRADICIONAL** \$50  
Cama de lechuga con jitomate, pepino, calabaza y aderezo de la casa.

**CEBOLLA AL CARBÓN** \$35  
Cebolla con aderezo de mostaza al carbón.

**CHILES TOREADOS** \$25

**ORDEN DE AGUACATE** \$50

 PLATILLOS QUE LLEVA TIEMPO SU PREPARACIÓN







# bowls

## ARROZ MARUKA

\$90

Arroz blanco acompañado con pimiento, frijol negro, pepino, cilantro y pico de gallo.

## BOWL EUGENIA

\$150

Bowl de arroz, pepino, col morada, rábano, aguacate y pechuga a la parrilla (200 g.).

## BOWL ANDREA

\$150

Ensalada de piña con frijol negro, arroz y pechuga a la parrilla (200 g.).

## BOWL TOMASA

\$130

Bowl de frijol, arroz, pico de gallo, espinaca, aguacate y huevo cocido.

## BOWL VICTORIA

\$150

Bowl de lentejas, pepino, aguacate, jitomate y pechuga a la parrilla (200 g.).

# baguettes

## BAGUETTE DE PECHUGA DE PAVO\*

\$120

Pan artesanal con pechuga de pavo, queso manchego, lechuga, jitomate y aguacate.

## BAGUETTE DE SALAMI\*

\$120

Pan artesanal con salami asado, queso manchego, lechuga, jitomate y aguacate.

## BAGUETTE ARRACHERA\*

\$140

Pan artesanal con arrachera a la parrilla, queso manchego, lechuga, jitomate y aguacate.

## BAGUETTE TRES QUESOS\*

\$120

Pan artesanal con queso manchego, panela y amarillo con lechuga, jitomate y aguacate.

\*TODAS LAS BAGUETTES VAN ACOMPAÑADAS DE PAPAS A LA FRANCESA

## BAGUETTE VEGETARIANA

\$100

Pan artesanal con verduras y queso panela asados acompañados de verduras.

## MOLLETES

\$70

Bolillo artesanal con frijoles y queso manchego acompañados de pico de gallo.

Con pechuga de pavo o chorizo **+\$10**







# postres

<b>TARTA ESPECIAL</b> Pregunta por sabores.	\$100
<b>TARTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA</b> Pregunta por sabores.	\$95
<b>PASTEL</b> Pregunta por sabores.	\$70
<b>PASTEL DE ZANAHORIA O ELOTE CON ROMPOPE</b>	\$80
<b>PAY</b> Pregunta por sabores.	\$70
<b>BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA</b>	\$95
<b>HELADO</b> Pregunta por sabores.	\$30

# cafetería

<b>AMERICANO</b> Frío + \$3	\$35
<b>ESPRESSO</b>	\$32
<b>ESPRESSO MACCIATO</b>	\$34
<b>ESPRESSO DE OLLA</b>	\$40
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	\$35
<b>CAPUCCINO</b> Frío + \$5	\$45
<b>LATTE</b> Frío + \$5	\$45
<b>MOKACCINO</b> Frío + \$5	\$50
<b>CHOCOLATE</b> Frío + \$5	\$50
<b>CHAI LATTE</b> Frío + \$5	\$50
<b>FRAPUCCINOS</b> Pregunta por sabores	\$80
<b>CARAJILLO</b>	\$125

**BOMBAS DE CHOCOLATE \$60**  
MOKA O CHOCOLATE

<b>TES</b> Frío + \$5	\$35
<b>TE DE FRUTOS ROJOS</b> Frío + \$5	\$40
<b>TISANA FRUTAL</b> Frío + \$5	\$40
<b>INFUSIONES</b> Frío + \$5	\$40

EXTRA SHOT +\$8  
L. DESLACTOSADA +\$5  
L. DESLACTOSADA LIGHT +\$5  
L. DE SOYA +\$8  
L. DE ALMENDRA +\$12  
MACCIATO +\$5



PREGUNTA POR NUESTRO CAFÉ CON CAUSA \$45







# bebidas sin culpa

<b>AGUA DEL DÍA</b> Toma la que gustes	\$50
<b>BOTELLA DE AGUA</b>	\$20
<b>BOTELLA DE AGUA MINERAL</b>	\$30
<b>LIMONADA/ NARANJADA</b>	\$45
<b>SIDRAL, FANTA, FRESCA</b>	\$25
<b>COCA CHICA EN VIDRIO</b>	\$20
<b>COCA LIGHT</b>	\$30
<b>CLAMATO NATURAL</b>	\$60
<b>SMOOTHIES</b> Frambuesa y hierbabuena. Fresa con amaranto y coco. Mora con avena.	\$105

## ¿algo más de sed?

<b>CERVEZA</b> Grupo Modelo	\$40	<b>MOJITO</b>	\$80
<b>NEGRA MODELO Y MODELO ESPECIAL</b>	\$45	<b>CARAJILLO</b>	\$125
<b>CERVEZA DE BARRIL</b>	\$75	<b>MEZCAL ARTESANAL</b> Con chapulines +\$10	\$40
<b>CERVEZA ARTESANAL</b> Cerveza Julieta de 355ml Cerveza Otilia de 355ml Cerveza Tomasa de 355ml	\$100 \$105 \$110	<b>FRESCARUKA</b> Bebida con una base de pepino y un toque de gengibre, limón y azúcar con agua mineral. Con mezcal +\$40	\$45
Pregunta por la cerveza de temporada		<b>COCTÉLES CON MEZCAL ARTESANAL</b> SANDUKA- con sandía, hierbabuena y licor de chile ancho. MORADUKA- con moras, zarzamoras y jugo de arándano. PIÑARUKA- con piña y un toque de cilantro. GUAYABUKA- con guayaba, fresa y un toque de hierbabuena.	\$80
<b>MICHELADA O CUBANA +10 CLAMATO +20</b>		<b>GIN TONIC</b> Con cítricos o frutos rojos	\$80



# alcoholes

BACARADÍ BLANCO O AÑEJO	\$70
RON MATUSALEM CLÁSICO	\$80
RON MATUSALEM PLATINO	\$80
TEQUILA TRADICIONAL REPOSADO	\$85
TEQUILA TRADICIONAL BLANCO	\$85
VODKA SMIRNOF	\$70
VODKA ABSOLUTE AZUL	\$80
WHISKY J&B	\$70
WHISKY RED LABEL	\$90
WHISKY BLACK LABEL	\$110
GINEBRA BEEFEATER	\$90
ANIS CADENAS	\$85
ZAMBUCA NEGRO VACCARI	\$85
LICOR 43	\$100

INCLUYE: REFRESCO Y/O HIELO

# vinos

COPA DE LA CASA	\$65
COPA DE VINO ESPUMOSO	\$80
CLERICOT	\$80
Copa	
Jarra de 1 Lt.	\$125
Jarra de 2 Lt.	\$250
SANGRÍA PREPARADA	
Copa	\$75
Jarra de 1 Lt.	\$115
Jarra de 2 Lt.	\$230

CHILENSIS Reserva Carmenere (Chile)	\$450
BARON MAXIME Merlot (Francia)	\$450
CASA MADERO Merlot (México)	\$800
CASA MADERO Cabernet Sauvignon (México)	\$800
CASA MADERO 3V (México)	\$800



# Maruka

EMILIO CARRANZA 106, STA. MONICA, MALINALCO

