

Maruka

EMILIO CARRANZA 106, STA. MÒNICA, 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 tortilla 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, pimiento, 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 FRANCES	
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

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

cafetería

AMERICANO	\$35	BOMBAS DE CHOCOLATE \$60
Frío + \$3		MOKA O CHOCOLATE
ESPRESSO	\$32	
ESPRESSO MACCIATO	\$34	TES \$35
ESPRESSO DE OLLA	\$40	Frío + \$5
ESPRESSO DOBLE	\$35	TE DE FRUTOS ROJOS \$40
CAPUCCINO	\$45	Frío + \$5
Frío + \$5		TISANA FRUTAL \$40
LATTE	\$45	Frío + \$5
Frío + \$5		INFUSIONES \$40
MOKACCINO	\$50	Frío + \$5
Frío + \$5		EXTRA SHOT +\$8
CHOCOLATE	\$50	L. DESLACTOSADA +\$5
Frío + \$5		L. DESLACTOSADA LIGHT +\$5
CHAI LATTE	\$50	L. DE SOYA +\$8
Frío + \$5		L. DE ALMENDRA +\$12
FRAPUCCINOS	\$80	MACCIATO +\$5
Pregunta por sabores		
CARAJILLO	\$125	



PREGUNTA POR NUESTRO CAFÉ CON CAUSA \$45



bebidas sin culpa

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

¿algo más de sed?

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

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	CHILENSIS Reserva Carmenere [Chile]	\$450
COPA DE VINO ESPUMOSO	\$80	BARON MAXIME Merlot [Francia]	\$450
CLERICOT Copa	\$80	CASA MADERO Merlot [México]	\$800
Jarra de 1 Lt.	\$125	CASA MADERO Cabernet Sauvignon [México]	\$800
Jarra de 2 Lt.	\$250	CASA MADERO 3V [México]	\$800
SANGRÍA PREPARADA Copa	\$75		
Jarra de 1 Lt.	\$115		
Jarra de 2 Lt.	\$230		

Maruka

EMILIO CARRANZA 106, STA. MÒNICA, MALINALCO

