

MARIA LUISA



GASTRO BAR

MENÚ

MARIA  LUISA

ENTRADAS

Trilogía de Chiles María Luisa

Combinación de 3 diferentes tipos de chiles.

1; Chile Caloro hojaldrado relleno de queso panela y gremolata.

2; Chile Jalapeño tatemado con relleno de tapenade de uvas y aceitunas, mermelada de jitomate y reducción de anguila.

3; Chile Chipotle capeado relleno de mix de quesos, crema de mezcal con nuez y mermelada de fresa. \$240.00

Cecina de Atún Horneada

Acompañada de un falso guacamole de calabaza, aceite de chile serrano, aceite de alga kombu y tropezos de pepita de calabaza tostada. \$250.00

Croquetas de jamón serrano

Con manzana verde, sobre chimichurri de perejil, ensalada de espinacas, arúgula, cebolla, jitomate cherry, reducción de manzana y jamón serrano frito. \$250.00

Calamares Fritos en

katakurico 130 gr

En curry tailandés, reducción de salsa de anguila y vino blanco, lechuga con espinacas frescas, cebolla morada encurtida, aceite de camarón y ajonjolí \$250.00

Tartar de atún

Jícama, mermelada de tocino y cebolla, envuelto en cecina de atún, mayonesa de chiles, aceite de chiles, reducción de soya y tobiko. \$310.00

Tuétanos a la parrilla 2pzas.

Con miel de xoconostle y chile de árbol, camarón y elote en gremolata, brotes de cilantro, aceite de chiles. \$260.00

Setas, shitake, portobello

Setas, shitake, portobello, jícama y frijol negro, acompañada de salsa de ajo negro con limón, reducción de poro y reducción de huitlacoche. \$230.00

Empanada de plátano

macho

Rellena de puré de frijoles y queso, acompañada con sikil pak, aceite de habanero y pepita de calabaza tostada. \$150.00

Huatape verde de camarón

Camarón en adobo de guajillo, maíz frito, pepino, cebolla encurtida, aceite de chiles y katsuobushi. \$240.00

Mejillones en su concha 18

pzas.

Mejillones con salsa guajillo, mantequilla, reducción de chipotle, ajonjolí, aceite de chiles y katsuobushi. \$250.00

ENSALADAS

Ensalada María Luisa

Variedad de lechugas, acompañada de fresa, jamón serrano, nuez, almendra, arándano y helado cremoso de fresa y vinagre balsámico. \$250.00

Ensalada Azteca

Nopales a la parrilla, vinagreta de chiles con miel, aguacate, cebollas cambray elote asado y queso cotija fresco \$220.00

MENÚ

MARIA  LUISA

FUERTES

Atún en salsa teriyaki 200gr

Estofado de frijoles negros, tocino, chorizo, mostaza casera y salsa teriyaki y katsuobushi. \$320.00

Vacío a la parrilla 400 gr

Salsa de cerveza stout y ajo negro, mermelada de cebolla en vinagre balsámico, puré de zanahoria cítrico y mix de hongos. \$440.00

New york a la parrilla 400 gr

Acompañado de puré de mejillones, puré de cebolla asada, espárrago, poro y jitomate cherry. \$440.00

Salmón 150 gr

Salmón sobre una crema de poro y almendra, poro al horno, aceite de alga, chiles, perejil y camarón. \$320.00

Pulpo a la Parrilla 200 gr

A la parrilla en adobo verde, sobre salsa verde cítrica, reducción de anguila y aceite de chiles, acompañado de una ensalada fresca de lechuga, pepita tostada, jícama, cherry y pepino. \$390.00

Tomahawk de Cerdo 400 gr

Acompañado de gravy de tamarindo, semilla de mostaza casera, jitomate cherry, lechuga a la parrilla con reducción de anguila y gel de piña. \$340.00

Tagliatelle con tocino

Pasta tagliatelle, tocino, yema curada, queso parmesano, crema, salsa de limón amarillo, cebollín y jamón serrano frito. \$250.00

Risotto de mejillones

Con shitake, salsa de huitlacoche, salsa de provolone, rábano encurtido y katsuobushi. \$250.00

Chapata de Arrachera

Chapata de masa madre con arrachera, reducción de chipotle, arúgula, espinaca, pimiento morrón, cebolla morada encurtida, acompañada de ensalada con vinagreta. \$220.00

Chapata de Jamón Serrano

Chapata de masa madre con jamón serrano, queso provolone, gel de melón y habanero, lechuga, jitomate cherry, acompañada de ensalada con vinagreta. \$220.00

Pizza Azul

Queso azul y mozzarella, base de pesto con pepita de calabaza, cebolla morada, aceituna negra fresca y manzana verde \$275.00

Pizza Negra

Arrachera, base puré de huitlacoche, queso mozzarella, pimiento morrón, cebolla morada encurtida y aceite de chiles. \$275.00

Pizza María Luisa

Jamón serrano, salami, base de jitomate y guajillo, queso mozzarella, reducción de melón y aceite de cítricos. \$275.00

Pizza Vegana

Pimiento morrón rojo, base de huitlacoche, cebolla morada, hongos, aceite de oliva, jitomate cherry y arúgula. \$230.00

MENÚ

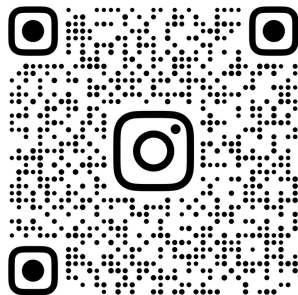
MARIA  LUISA

POSTRES

En María Luisa nos encanta deleitar tu paladar pregunta por nuestra variedad de postres del día
\$120.00

Colección de Chocolates 4 pz

- 1; Ganache de huitlacoche, gel de epazote y toffe de maíz.
- 2; Streusel de chicharrón, toffee de xoconostle y xoconostle cristalizado.
- 3; Ganache de ajo negro, reducción de vinagre balsámico y chile ancho.
- 4; Ganache de yogurt, paté de fruit, fresa enchilada y efervescencia. \$150.00



MARIALUISAGASTROBAR

Servicio de Cocina

Martes a Sábado de 14:00 hrs. a 23:00 hrs.
Domingo 14:00 hrs a 18:00 hrs.

Campestre #803. Col. Jardines del Moral. Cp. 37160
Tel. 477 4297927 León, Guanajuato, México.
www.marialuisa.mx









