



# Menu







María Mezcal nace de nuestra pasión por la coctelería emocional, el entretenimiento significativo y la vibrante cultura mexicana. Fundada en 2025, nuestra propuesta busca ir más allá de una simple bebida; queremos ofrecer una experiencia que conecte profundamente con nuestros clientes. Nos inspiramos en las cantinas tradicionales mexicanas, donde la coctelería artesanal se encuentra con ambientes íntimos y cálidos, pensados para disfrutar entre amigos, mientras que la música de despecho llena el espacio de emociones y recuerdos.

En María Mezcal, cada detalle está cuidadosamente diseñado para crear momentos inolvidables: desde la selección de nuestros mezcales y tequilas premium, hasta la atmósfera que invita a la conversación y al disfrute. Aquí, cada trago cuenta una historia, cada rincón nos transporta a la esencia de México, y cada visita se convierte en una celebración.

**¡Bienvenidos a María Mezcal, donde el mezcal, la música y la gastronomía mexicana se convierten en una experiencia inolvidable!**



# Entradas

## SOPA MEXICANA \$6.00

Clásica sopa mexicana elaborada con una base de caldo de pollo, tomates y chiles rojos secos, que le aportan un sabor profundo y ligeramente picante. Servida con aguacate fresco, crema agria y tiras de tortilla frita, esta sopa reconfortante es una muestra del alma y la tradición de la cocina mexicana.

## POZOLE ROJO \$7.00

Tradicional pozole rojo preparado con carne de cerdo suave, cocido lentamente en un caldo lleno de sabor y color. Servido con sus guarniciones clásicas: lechuga, rábano, orégano, cebolla, chile y limón. Un plato festivo que celebra la esencia de la cocina mexicana.



## CHICHARRON NORTEÑO \$9.50

Crujiente chicharrón norteño servido con un guacamole fresco preparado al momento en molcajete. La textura dorada del chicharrón se equilibra con la suavidad del aguacate, el toque de chile, cebolla y cilantro, creando una combinación auténticamente mexicana que resalta los sabores tradicionales del norte.

## NACHOS ESTILO DISTRITO \$18.00

Crujientes tortillas fritas cubiertas con frijoles refritos, guacamole y una mezcla de quesos fundidos. Acompañados con tu elección de proteína (res, cerdo, pollo) para darle un toque callejero y auténtico del Distrito Federal. Una explosión de sabores mexicanos perfectos para compartir.



\* Nuestros precios no incluyen IVA

# Tacos

## TACOS DE LA CALLE \$6.50

Tacos tradicionales elaborados con tripas de cerdo cocidas lentamente en una mezcla de especias dulces y fritas en manteca para lograr una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Servidos en tortillas de maíz recién hechas, ideales para los amantes de los sabores intensos y auténticos de la cocina mexicana.



## TACOS AL PASTOR \$7.00

Ícónicos tacos al pastor preparados con carne de cerdo marinada en achiote, jugo de naranja y chiles rojos, asada lentamente en trompo para lograr su sabor y textura inconfundibles. Servidos en tortillas de maíz con piña, cebolla y cilantro, representan uno de los grandes clásicos de la gastronomía mexicana.

## TACOS BIRRIA JALISCO \$8.00

Tacos de birria elaborados con carne de res cocida a baja temperatura por ocho horas en una salsa de tomates tatemados y chiles rojos, logrando una textura suave y un sabor profundo. Se sirven acompañados de su caldo de cocción, ideal para sumergir los tacos y disfrutar de la experiencia completa al estilo tradicional mexicano.

## TACOS SD \$7.00

Tacos tradicionales elaborados con la proteína a elección (res, cerdo, pollo). Servidos en tortillas de maíz recién hechas, ideales para los amantes de los sabores intensos y auténticos de la cocina mexicana.

## TAQUIZA \$39.00

¡La fiesta de sabor que estabas esperando! Nuestro paquete de Taquiza está diseñado para compartir y disfrutar entre 6 a 8 personas. Se acompaña con todo lo necesario para armar los tacos perfectos: un trío de nuestras salsas de la casa, con tu elección de proteína (res, cerdo, pollo) un fresco mix de quesos rallados, y abundantes limones para el toque final. ¡Una auténtica tradición mexicana en tu mesa!

**\* Nuestros precios no incluyen IVA**

# Platos Fuertes

 **ENCHILADAS DEL ZÓCALO \$10.00**

Tradicionales enchiladas mexicanas elaboradas con tortillas rellenas de la proteína de tu elección (res, cerdo, pollo), bañadas en una deliciosa salsa verde casera. Se sirven decoradas con vegetales tatemados, crema agria y jalapeños encurtidos de la casa, creando un equilibrio perfecto entre lo picante, lo cremoso y lo ahumado.

 **AGUACHILE BRAVO \$10.00**

Refrescante aguachile servido en molcajete, preparado con una vibrante base de limón y jalapeño que realza el sabor del mix de mariscos —camarón y pescado—. Acompañado con cebolla paiteña y toques de frescura que evocan la auténtica cocina costera mexicana.

 **QUESADILLAS DE LA ESQUINA \$11.00**

La sencillez de la cocina mexicana. Tortillas de maíz, rellenas de la proteína de tu elección (res, cerdo, pollo), con nuestro cremoso queso Oaxaca de alta calidad, dobladas y selladas a la plancha hasta alcanzar el punto perfecto de fusión. Se sirven solas o acompañadas de tu elección de salsa.





 **BURRITOS FRONTERIZOS \$11.00**

Un burrito épico de 25 cm, perfectamente enrollado para contener tus ingredientes favoritos. rellenas de la proteína de tu elección (res, cerdo, pollo), acompañada de arroz mexicano, frijoles y un toque de crema agria y salsa. Ideal para un apetito grande.



\* Nuestros precios no incluyen IVA

# Grill

-  **PICAÑA CHILTEPIL \$16.00**  
Exquisito corte de res premium, madurado a la perfección para una ternura y sabor inigualables. Bañado en una rica y aromática mantequilla de chipotle que añade un toque ahumado y picante sutil. **(Incluye dos guarniciones a elección)**
-  **LOMO SINALOA \$17.00**  
El corte más tierno. Nuestro Lomo Fino de Res Premium, madurado para alcanzar una suavidad y sabor excepcionales. Se sirve bañado con un exquisito demi-glase infundido con los sabores ricos y profundos de la birria, creando una fusión audaz y memorable. **(Incluye dos guarniciones a elección)**
-  **LANGOSTINOS ACAPULCO \$19.50**  
Suculentos langostinos a la parrilla, bañados en una exquisita mantequilla con la intensidad ahumada del chipotle adobado y el toque aromático del ajo. Se terminan gratinados a la perfección con una capa de queso maduro, creando una combinación irresistible de sabores de mar y tierra. **(Incluye dos guarniciones a elección)**
-  **TOMAHAWK CHARRO \$29.00**  
Imponente corte de res, jugoso y lleno de sabor, sellado a la perfección y bañado en una salsa de chocolate picante que realza su carácter ahumado y ligeramente picante. Una experiencia culinaria única para los amantes de la carne, servida con el toque distintivo de la cocina mexicana contemporánea. **(Incluye dos guarniciones a elección)**



\* Nuestros precios no incluyen IVA



# Guarniciones

## ARROZ MEXICANO \$2.50

La guarnición esencial de la mesa mexicana. Arroz de grano largo cocido a la perfección en una rica base de salsas elaboradas con tomates riñón (o jitomates), cebolla y especias, que le otorgan su característico color y un sabor profundo y reconfortante.

## ENSALADA XOCHIMILCO \$2.50

Una ligera y refrescante mezcla de lechugas crujientes, aderezada con jugosos tomates cherry y delicados aros de cebolla. Finalizada con nuestra vibrante vinagreta frutal de la casa, que añade un toque dulce y ácido, perfecta para acompañar cualquier plato.



## PAPAS BRAVAS MEXICANAS \$2.50

Una guarnición con carácter. Tiernas papas cocidas y luego salteadas en nuestra irresistible salsa macha de la casa. Esta salsa, a base de chiles secos y aceite, aporta un sabor profundo, ahumado y una textura crujiente que envuelve las papas.



## CHILAQUILES CHARROS \$3.25

El acompañamiento perfecto para tu corte. Crujientes tortillas de maíz fritas, generosamente bañadas en nuestra vibrante salsa verde de tomatillo. Se terminan al horno y se gratinan con una capa de queso fundido, ofreciendo un toque reconfortante y picante suave a tu plato principal.



\* Nuestros precios no incluyen IVA

# Pastries

## **CHURROS \$5.00**

Un dulce final perfecto. Crujientes churros recién hechos, espolvoreados con azúcar y canela. Acompañados de tu elección de salsa para sumergir: nuestra seductora Salsa de Chocolate Semipicante (con un toque de chile) o la tradicional y suave salsa de Manjar (cajeta/dulce de leche).

## **TORTA DE CHOCOLATE PICANTE \$5.00**

Una experiencia de sabor audaz. Nuestra rica y húmeda torta de chocolate negro, infusionada con la calidez secreta del chile. Una combinación ancestral que ofrece un intenso sabor a cacao con un toque sutil y memorable de picante al final. ¡La fusión perfecta entre lo dulce y lo especiado!



## **PAVLOVA CHAPULTEPEC \$5.00**

Una reinención de dos clásicos. Crujientes churros que sustituyen la base de merengue, coronados con crema batida ligera, fruta de temporada (ej: frutos rojos, mango) y un toque de cajeta o chocolate mexicano. Una combinación de texturas aireadas y crujientes con un sabor dulce y especiado.



\* Nuestros precios no incluyen IVA

# Menú Infantil

INCLUYE 2 JUEGOS GRATIS EN EL LOCAL  
L23 ZONA DE JUEGOS

## MINI CHARRITOS \$6.00

Carne a la parrilla (80g) con mucho queso derretido. Acompañada de Papas Fritas o Totopos crujientes. ¡Ideal para pequeños héroes!



## GALLITOS DORADOS \$6.00

¡A la hora de jugar! Deliciosos trocitos de pollo crujiente con formas de animalitos o de temática mexicana. Acompañados de papas fritas o Totopos crujientes. ¡La botana favorita de todos los niños!

## TORTA DEL CHAVO \$6.00







¡Un sándwich mexicano calentito! Suave pan mexicano relleno de jamón y abundante queso que se derrite al momento. Acompañados de papas fritas o Totopos crujientes. ¡Un clásico sencillo y delicioso!











\* Nuestros precios no incluyen IVA

# Bebidas

## SOFT






 AGUA SIN GAS _____	\$1.50
 AGUA CON GAS IMPERIAL _____	\$2.00
 GASEOSAS BOTELLA _____	\$2.00
 4.40 ENERGIZANTE BLUEBERRY _____	\$3.80
 RED BULL _____	\$5.00
 CIGARRILLOS MARLBORO AZUL 1/2 _____	\$6.00

## MOCKTAILS (CÓCTELES SIN ALCOHOL)

 BRISA TROPICAL AZTECA _____ LIMONADA DE COCO MANGO	\$3.50
 ROSA MEXICANA _____ LIMONADA DE FRESA	\$3.50
 LIMONADA VIVA MÉXICO _____ LIMONADA, LECHE CONDENSADA	\$3.50
 FLOR DE MÉXICO _____ REFRESCO DE JAMAICA	\$3.50
 PIÑA MAYA _____ JUGO DE PIÑA	\$3.50
 DULCE ZAPATA _____ JUGO DE MANGO	\$3.50
 TAMARINDO BRAVO _____ JUGO DE TAMARINDO	\$3.50
 HORCHATA MEXICANA _____ REFRESCANTE Y AROMÁTICA BEBIDA TRADICIONAL ELABORADA CON ARROZ, CANELA Y UN TOQUE DE VAINILLA.	\$4.00




\* Nuestros precios no incluyen IVA

## CAFÉ

 AMERICANO _____	\$2.25
 ESPRESSO _____	\$1.80
 CAPUCCINO _____	\$3.00
 MOCACCINO _____	\$3.25
 MACCHIATO _____	\$2.00








# Cócteles & Shots

## CÓCTELES DE AUTOR




 NEGRONI MEZCAL _____	\$15.00
MEZCAL, VERMOUTH ROSSO, CAMPARI.	
 MARÍA MEZCAL SD _____	\$13.00
MEZCAL, JUGO DE PIÑA, SYRUP ACHIOTE, SWEET AND SOUR.	
 MARÍA LA DEL BARRIO _____	\$12.00
MEZCAL, TRIPLE SEC, SWEET AND SOUR, JUGO DE	
 MEZCAL CREAM _____	\$9.00
MEZCAL, HELADO DE VAINILLA, ZUMO DE LIMÓN.	
 MOJITO TOFFEE _____	\$8.00
RON, LICOR DE CAFÉ, LIMÓN, GASEOSA.	

\* Nuestros precios no incluyen IVA

## CÓCTELES CLÁSICOS

-  MARGARITA FRIDA \_\_\_\_\_ \$8.00  
CLÁSICA, FRUTOS ROJOS, MARACUYÁ.
-  PALOMA NODAL \_\_\_\_\_ \$9.00  
TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMÓN, JUGO DE TORONJA.
-  ACAPULCO MOSCOW MULE \_\_\_\_\_ \$9.00  
VODKA, GASEOSA, SYRUP DE JENGIBRE.
-  APEROL SPRITZ AZTECA \_\_\_\_\_ \$10.00  
APEROL, ESPUMANTE, GASEOSA DE LIMÓN.
-  MOJITO MAYA \_\_\_\_\_ \$7.00  
CLÁSICO, FRUTILLA, MARACUYÁ.
-  GIN TONIC JUÁREZ \_\_\_\_\_ \$7.00  
CLÁSICO O FRUTOS ROJOS.
-  OLD FASHIONED DON PORFIRIO \_\_\_\_\_ \$15.00  
WHISKY, SIMPLE SYRUP, ANGOSTURA.

## CANTARITOS (SHOTS)

-  MEZCAL \_\_\_\_\_ \$7.50  
ACOMPAÑADO CON FRUTAS Y TAJÍN.
-  TEQUILA \_\_\_\_\_ \$7.50  
ACOMPAÑADO CON FRUTAS Y TAJÍN.
-  GUARO \_\_\_\_\_ \$6.00  
ACOMPAÑADO CON FRUTAS Y TAJÍN.

  
RON CARÚPANO

  
KARNAL  
TEQUILA

  
JOHNNIE WALKER.  
KEEP WALKING.

  
BOLTONS.






  
RON PUNTACANA  
EL VERDADERO RON DEL PARAÍSO



\* Nuestros precios no incluyen IVA









# Licorés

## MEZCAL

-  BOTELLA MEZCAL CHAWAR BLANCO \_\_\_\_\_ \$70.00
-  BOTELLA MEZCAL CHAWAR REPOSADO \_\_\_\_\_ \$90.00
-  BOTELLA MEZCAL CHAWAR ROSADO \_\_\_\_\_ \$120.00
-  BOTELLA MEZCAL CHAWAR MEZCALINA \_\_\_\_\_ \$140.00
-  BOTELLA MEZCAL DON RAMÓN \_\_\_\_\_ \$220.00



## TEQUILA

-  BOTELLA TEQUILA EL CHARRO \_\_\_\_\_ \$75.00
-  BOTELLA TEQUILA EL KARNAL ORO \_\_\_\_\_ \$75.00
-  BOTELLA TEQUILA GRAN MALO SILVER \_\_\_\_\_ \$75.00
-  BOTELLA JOSE CUERVO GOLD \_\_\_\_\_ \$100.00
-  BOTELLA TEQUILA 1800 SILVER \_\_\_\_\_ \$150.00
-  BOTELLA TEQUILA 1800 CRISTALIN \_\_\_\_\_ \$190.00
-  BOTELLA TEQUILA DON JULIO SILVER \_\_\_\_\_ \$220.00
-  BOTELLA TEQUILA CLASE AZUL \_\_\_\_\_ \$800.00






\* Nuestros precios no incluyen IVA

## WHISKYS

-  VASO WHISKY DE LA CASA BLACK AND WHITE \_\_\_\_ \$7.00
-  BOTELLA BLACK AND WHITE \_\_\_\_\_\$55.00
-  BOTELLA SOMETHING SPECIAL \_\_\_\_\_\$60.00
-  BOTELLA RED LABEL \_\_\_\_\_\$70.00
-  BOTELLA OLD PARR \_\_\_\_\_\$100.00
-  BOTELLA BLACK LABEL \_\_\_\_\_\$120.00
-  BOTELLA BUCHANAN'S DELUXE \_\_\_\_\_\$130.00
-  BOTELLA JACK DANIELS \_\_\_\_\_\$120.00
-  GLENMORANGIE THE ORIGINAL \_\_\_\_\_\$160.00
-  BOTELLA JOHNNIE WALKER GOLD \_\_\_\_\_\$210.00
-  BOTELLA MACALLAN 12 AÑOS \_\_\_\_\_\$350.00
-  BOTELLA JOHNNIE BLUE \_\_\_\_\_\$800.00







## VODKA





-  SMIRNOFF SPICY TAMARINDO \_\_\_\_\_\$50.00
-  BOTELLA VODKA SMIRNOFF \_\_\_\_\_\$50.00
-  BOTELLA VODKA GREY GOOSE \_\_\_\_\_\$130.00

**\* Nuestros precios no incluyen IVA**





## GIN

-  BOTELLA GIN GIBSON \_\_\_\_\_ \$50.00
-  BOTELLA GIN GIBSON PINK \_\_\_\_\_ \$50.00
-  BOTELLA TANQUERAY DRY GIN \_\_\_\_\_ \$80.00
-  BOTELLA TANQUERAY TEN \_\_\_\_\_ \$120.00

## AGUARDIENTE

-  BOTELLA ANTIOQUEÑO AZUL \_\_\_\_\_ \$50.00
-  BOTELLA ANTIOQUEÑO AMARILLO \_\_\_\_\_ \$55.00
-  BOTELLA HERENCIA DEL VALLE \_\_\_\_\_ \$55.00
-  BOTELLA JÄGERMEISTER \_\_\_\_\_ \$75.00









## RON

-  RON PUNTA CANA \_\_\_\_\_ \$55.00
-  BOTELLA RON CARUPANO 6 AÑOS \_\_\_\_\_ \$55.00
-  BOTELLA ZACAPA ÁMBAR \_\_\_\_\_ \$150.00
-  BOTELLA ZACAPA XO \_\_\_\_\_ \$390.00









\* Nuestros precios no incluyen IVA

## CERVEZAS

	CLUB _____	\$4.80
	PILSENER LIGHT _____	\$4.50
	593 _____	\$5.50
	CORONA _____	\$5.80
	MODELO _____	\$6.00
	MICHELADA PILSENER LIGHT _____	\$5.50
	MICHELADA CLUB _____	\$5.80
	MICHELADA CORONA _____	\$6.80

## VINOS

	COPA VINO TINTO DE LA CASA _____	\$6.00
	TAGUA MERLOT _____	\$30.00
	PANUL SAUVIGNON BLANC _____	\$30.00
	LAMBRUSCO ROSÉ _____	\$35.00
	FRIDA KAHLO RESERVA _____	\$48.00
	CHAMPAGNE MOËT & CHANDON _____	\$260.00



\* Nuestros precios no incluyen IVA

