

Ave María®

RESTAURANTE COYOACÁN



Botanas y entradas

Chicharrón de rib eye \$300 Rib eye (200 g) acompañado de guacamole, salsa verde, roja y tortillas hechas a mano.	Carpaccio de abulón \$270 Finas láminas de abulón (100 g) marinado con cebolla, cilantro y jugo de limón.
Tacos de rib eye \$320 Tortillas a mano hechas en casa, untadas con frijoles refritos, rellenas de rib eye a las brasas (200 g), gratinado con queso. Acompañado de guacamole y cebollas cambray.	Carpaccio de salmón * \$260 Láminas de salmón ahumado (100 g) acompañadas de cebolla, alcaparra, perejil y huevo cocido.
Plato de queso mixto \$440 Selección de quesos (300 g): gouda, brie, roquefort, parmesano, camembert, gruyer, edam, cabra natural y crutones dorados con aceite de ajo y parmesano espolvoreado.	Carpaccio de res * \$250 Láminas de res (120 g) acompañadas de lechuga, láminas de queso grana padano, cebolla, champiñones, alcaparra y jitomate cherry.
Frito mixto \$315 Mezcla de camarón (100 g), anillos de calamar (180 g) y calabaza, todos ligeramente tempurizados.	Tuétano de res \$240 Tuétano a la parrilla (2 piezas / 250 g), sazonado con sal y pimienta.
Cazuela de quesos fundidos (200 g): Gouda, queso y mozzarella. Con chistorra o peperoni (50 g) \$170 Con arrachera o camarón (50 g) \$215	Escamol \$630 Hueva de hormiga (90 g) al comal, sazonada con mantequilla, cebolla y epazote, acompañada de guacamole y tortillas hechas a mano.
Queso provolone ahumado \$215 Dos medallones de queso provolone a la parrilla (200 g) sobre lechuga con pimientos y jitomates rostizados.	Gusano de maguey \$630 Gusano blanco de maguey (90 g) al comal, con cebolla y epazote, acompañados de guacamole y tortillas hechas a mano.
Antipasto de alcachofa \$360 Corazones de alcachofas (75 g) salteados con aceite de oliva, un toque de ajo, arúgula, radicchio, queso burrata y jitomate deshidratado.	Chapulines \$300 Chapulines (100 g) sazonados con aceite de ajo, acompañados de guacamole y tortillas hechas a mano.

* El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del comensal.

Sopas

Jugo de carne (250 ml)	\$145
Concentrado de carne de res, una receta tradicional de la casa, uno de nuestros favoritos.	
Con camarón 21-25 (40 g)	\$180
Sopa de cebolla (250 ml)	\$135
Tradicional sopa de cebolla con jugo de carne, crutón y costra de queso gratinado.	
Sopa de hongos con flor de calabaza y camarón (250 ml)	\$170
Variedad de hongos, chile poblano, champiñones, flor de calabaza, fideo de arroz, camarón (30 g) y un toque de jengibre.	
Crema de cuatro quesos (250 ml)	\$165
Mezcla de quesos: doble crema, mozzarella, cabra y queso roquefort servidos en pan campesino con un toque de nuez y queso grana padano.	
Crema de alcachofa con avellanas (250 ml)	\$170
Alcachofa fresca en rebanadas y avellanas tostadas.	
Sopa de tortilla tricolor (250 ml)	\$120
Juliana de tortilla con queso de cabra picante, aguacate, un toque de crema y chile pasilla en caldillo de jitomate con epazote.	
Sopa de verduras (250 ml)	\$115
Clásica sopa de verduras estilo italiana con pasta, un toque de queso parmesano y listón de pesto.	
Sopa de lentejas (250 ml)	\$135
Clásica sopa de lentejas acompañada de plátano macho (frito) y tocino picado.	
Fideo seco (250 g)	\$170
Fideo con un toque de chipotle acompañados con crema ácida, queso panela, aguacate y chile pasilla.	

Ensaladas

De frutos rojos (200 g)	\$195
Variedad de lechugas orgánicas aderezada con vinagreta de frambuesa, tres dedos de queso gouda empanizados, julianas de zanahoria, frambuesa, zarzamora, fresa y nuez.	
Ave María (200 g)	\$185
Variedad de lechugas orgánicas, tomate cherry, alcachofa, queso de cabra, palmito, nuez, juliana de zanahoria, germen de alfalfa y aderezo balsámico.	

Continúa...

Más ensaladas...

Caprese (200 g)	\$170
Rebanadas de tomate sobre cama de lechuga, queso mozzarella, aguacate con sandía y listón de pesto.	
De aguacate con salmón ahumado	\$195
Variedad de lechugas orgánicas mixtas con salmón ahumado (60 g), aderezo de aguacate, espárragos, perlas de queso doble crema philadelphia (30 g) con ajonjolí y aceitunas negras.	
César (180 g)	\$150
Al estilo Ave María con crutones y aceite de ajo.	
Con pollo (130 g) a la plancha o anillos de calamar frito (130 g)	\$220

Pastas

Fetuccini cuatro quesos (380 g)	\$250	Espagueti de mariscos (350 g)	\$380
Pasta larga en salsa de cuatro quesos: doble crema, mozzarella, cabra y queso roquefort.		Espagueti (180 g) con: almeja (30 g), mejillón (40 g), calamar (40 g), camarón (30 g) y pulpo (30 g) en salsa de tomate.	
Espagueti a la bolognesa (350 g)	\$245	Lasagna bolognesa (350 g)	\$250
Bolognesa estilo Ave María (100 g) montado sobre espagueti.		Receta hecha con champiñones al estilo Ave María.	
Fusilli al chipotle (380 g)	\$280	Fetuccini con camarón (380 g)	\$270
Camarón (100 g) y salsa cremosa con un toque de chile chipotle.		Camarón (100 g) en salsa cremosa.	
Penne portofino (380 g)	\$270	Risotto negro (350 g)	\$390
Pasta salteada con puntas de filete de res (100 g), salsa gravy con un chile asado.		Risotto con tinta de calamar, aros de calamar (60 g) y un camarón gigante (100 g), montado sobre espejo de tomate.	
Ravioles Ave María	\$280	Risotto con mariscos (380 g)	\$400
Ravioles rellenos de queso ricotta (190 g) en salsa rosada con salmón fresco (60 g).		Variedad de mariscos (180 g): almeja, mejillón, calamar, camarón y pulpo en salsa de tomate.	
Penne al brócoli con pollo (350 g)	\$275		
Penne con brócoli salteado a la mantequilla, acompañado de pollo asado (130 g).			

Veganos

Hamburguesa de 7 semillas \$210

Hamburguesa de plátano con 7 semillas (pepita verde, ajonjolí blanco, ajonjolí negro, avena, almendra, semilla de girasol y amaranto) (200 g), con cebolla, jitomate, pepinillos, salsa BBQ y lechuga hidropónica.

Ensalada de palmito (200 g) \$260

Mezcla de lechugas mixtas, con aderezo de ciruela, higo y palmitos empanizados con hojuela de avena.

Aguachile de setas (200 g) \$145

Setas en aguachile con habanero, limón, cilantro, rábano y aceite de olivo.

Portobello relleno (250 g) \$260

Champiñón portobello asado, relleno de zanahoria, lenteja, cous cous y pimienta sobre una cama de arúgula con un toque de reducción de vinagre balsámico.

Tostadas \$130

A elegir 4 piezas (240 g):

- Frijoles con plátano macho
- Setas al pastor
- Tinga de setas
- Germen de soya estilo Ave María

Especialidades mexicanas

Pollo con mole \$290

Pierna con muslo o pechuga (300 g) en mole de la casa, acompañado de arroz a la mexicana.

Mole verde de manzana \$370

Mole verde de manzana con pechuga, pierna o muslo de pollo (200 g) al tradicional estilo de Zacatlán de las Manzanas, acompañado de arroz blanco.

Mole verde \$290

Delicioso mole al estilo Ave María con costilla de cerdo (220 g) acompañado de arroz rojo.

Mole adobo \$350

Mole tradicional de Jalisco con arrachera (200 g) y un delicioso toque de tequila. Acompañado de arroz rojo y papa leonesa.

Mole tamarindo \$380

Sabor único al estilo Ave María con róbalo (200 g) acompañado de arroz blanco.

Mole negro \$340

Al estilo oaxaqueño con filete de res (200 g) acompañado de frijoles charros.

Enchiladas de mole (3 piezas) \$270

Rellenas de pollo (120 g) con arroz a la mexicana.

Continúa...

Más especialidades mexicanas...

Chile relleno de 4 quesos (250 g) **\$250**

Relleno de queso doble crema, cabra, quesillo y mozzarella, cubierto con costra de queso mozzarella y crema ácida, montado sobre un espejo de salsa de frijol.

Pechuga de pollo rellena de cuitlacoche **\$300**

Pechuga de pollo (250 g) rellena de cuitlacoche en salsa cremosa de flor de calabaza, granos de elote y un toque de azafrán, acompañada de verduras al vapor y puré de papa.

Filete de res relleno de cuitlacoche **\$330**

Filete de res (200 g) relleno de cuitlacoche bañado en salsa de aguacate y trozos de tocino frito, sobre papa leonesa.

Tacos de chapulín y camarón (4 piezas) **\$315**

2 tacos de camarón al pastor (100 g) con quesillo en tortilla de harina y 2 tacos de chapulín adobado (30 g) en tortillas de maíz, acompañados de guacamole.

Cortes

Picaña **\$480**

Jugoso corte calidad Prime (350 g), acompañado con papa al horno, chiles toreados y cebollas cambray a la parrilla.

Filete al oporto **\$420**

Filete de res a la parrilla (200 g) con hongos silvestres, flameado con vino oporto y guarnición de papa a la paprika en gajos.

Hamburguesa de arrachera **\$250**

Arrachera molida (200 g) preparada con la receta de la casa, queso provolone, champiñones y cebolla caramelizada.

Cabrería **\$470**

Cabrería calidad Prime (350 g), acompañado de papa al horno, chiles toreados y cebollas cambray.

Arrachera marinada **\$350**

Arrachera calidad Prime (200 g) con nopales, frijoles charros y chiles toreados.

Rib eye a la parrilla **\$580**

Rib eye a la parrilla calidad Prime (350 g), papa al horno, chiles toreados y cebollas cambray.

Filete Chateaubriand **\$820**

Filete de res (600 g) para 2 personas, acompañado de papa al horno, papas gajo, verduras a la parrilla, salsa bearnesa y gravy.

Parrillada Ave María **\$1,900**

Para 3 ó 4 personas

Tomahawk (600 g), vacío de res (200 g), cabrería (350 g), short rib (200 g), chorizo verde (100 g), chorizo argentino (200 g) y butifarra (200 g), acompañadas de nopales, chiles toreados, rodajas de jitomate y cebollas cambray.

Pescados y mariscos

Atún Ave María	\$460	Róbalo en salsa verde con almejas	\$470
Atún (200 g) a la parrilla acompañado de salsa de soya, verduras al vapor y puré de papa.		Filete de róbalo (200 g) con 6 piezas de almeja chirla (100 g) en salsa verde hecha a base de chile poblano y hierbas, montado sobre cama de arroz blanco y una pieza de camarón U/12 (80g).	
Pulpo a la parrilla	\$410	Salmón empapelado	\$490
Pulpo (180 g) con un toque de picante acompañado de chips de camote.		Salmón empapelado (200 g) con camarones chicos 21-25 (80 g) y alcachofas en salsa rosada.	
Róbalo a la pimienta negra	\$425	Salmón a la parrilla	\$390
Filete de róbalo (200 g) en costra de pimienta, y salsa de limón, con guarnición de arroz y vegetales.		Salmón a la parrilla (200 g) con guarnición de verduras al vapor, acompañado con salsa de soya.	
Róbalo a la talla	\$425	Camarones rellenos	\$470
Filete de róbalo adobado (200 g) a la parrilla, acompañado de ensalada mixta.		Camarón U/12 (4 piezas / 300 g) rellenos de queso Philadelphia, envueltas en tocino con un toque de crema de 4 quesos y guarnición de verduras al vapor con puré de papa.	
Róbalo con mariscos	\$540	Camarones al gusto	\$480
Filete de róbalo (200 g) con: almeja (30 g), mejillón (30 g), calamar (40 g), camarón (35 g), pulpo (30 g) y una pieza de camarón U/12 (80g), montados sobre espagueti en salsa de tomate.		Camarón U/12 (5 piezas / 350 g) al ajillo, al tamarindo, a las brasas, a la mantequilla, al mojo de ajo, al chipotle, al brandy o a la diablo.	
Róbalo de los dioses	\$420	Con pasta de su elección (90 g)	\$515
Róbalo (200 g) relleno de cuitlacoche al vapor con espejo de crema poblana, acompañado verduras mixtas y arroz blanco.			

Aves

Pollo parmesano	\$360
Pechuga empanizada (220 g) con salsa de tomate, gratín de queso mozzarella y parmesano, acompañada papas a la francesa.	
Pechuga a la parrilla	\$280
Pechuga de pollo (220 g) asada con verduras a la parrilla y puré de camote.	
Pollo Ave María	\$310
Pechuga de pollo (220 g) rellena de 4 quesos: Philadelphia, quesillo, cabra y mozzarella, bañada con salsa gravy.	

Pizza artesanales

EN HORNO DE PIEDRA

Todas nuestras pizzas se preparan con base de salsa de tomate, tienen un diámetro de 32 cm aprox. y la presentación es de 8 rebanadas.

Pera	\$335	Ave María	\$350
Rodajas de pera, arúgula y láminas de jamón serrano (80 g), espolvoreada con queso de cabra.		Rellena de queso de cabra, salmón ahumado (80 g) y espinaca, dorada con aceite de oliva y parmesano.	
4 quesos	\$260	Hawaiana	\$290
Queso mozzarella, azul, de cabra y parmesano.		Queso mozzarella, jamón (100 g) y piña.	
Mexicana	\$290	Vegetariana	\$250
Chile cuaresmeño, chorizo (60 g), frijoles, aguacate y cebolla.		Pimiento, cebolla, calabaza, zanahoria, champiñones y un toque de orégano.	
Margarita	\$280	Pepperoni	\$260
Queso mozzarella, rodajas de jitomate y albahaca.		Queso mozzarella y pepperoni (110 g).	
Mariscos mixtos	\$420		
Camarón (100 g), calamar (60 g) y pulpo guisado al ajillo (80 g).			

Extras

Guacamole (60 g)	\$90
Arroz a la mexicana o blanco (40 g)	\$80
Espárragos (100 g)	\$140
Vegetales a la parrilla (100 g)	\$120
Frijoles charros (60 g)	\$80
Papas a la francesa (60 g)	\$70
Papa al horno (100 g)	\$60
Orden de pan Melba (3 piezas)	\$50

Postres

Charola de postres	\$100
Variedad de postres elaborados en casa.	
Con helado (1 bola)	\$130
Helados del Kiosko de Coyoacán	\$80
Consultar sabores del día: vainilla, fresa, chocolate o nieve de limón (180 g).	

Cualquier reacción alérgica o intolerancia por el consumo de nuestros alimentos es responsabilidad del comensal.

Todos nuestros precios incluyen I.V.A. y están expresados en moneda nacional.