



Snacks:

Tabla de Snacks:	\$379.00
Papas gajo, Aros de Cebolla, Alitas y Boneles acompañados de salsa a elección y Ranch.	

Papas a la Francesa	\$70.00

Papas Las Jaras	\$155.00
Papas gajo bañadas de queso Cheddar, Tocino Crocante y Champiñones Guisados.	

Alitas Madre Mía	
Deliciosas alitas ligeramente sazonadas y fritas, bañadas con salsas elaboradas en casa Buffalo, BBQ, Ajo Parmesano, Mango-Habanero, acompañado de Ranch y bastones de Zanahoria y Apio.	
Medio kilo (un solo sabor)	\$239.00
1 kilo (Puedes escoger 2 tipos de salsa)	\$429.00
Salsa Extra:	\$35.00

Nachos Madre Mía	\$269.00
Crujientes totopos cubiertos de frijoles refritos, en horno de leña con queso chihuahua, coronados con pico de gallo y Arrachera (150 grs) ligeramente bañados con dip de queso Cheddar, acompañados de Guacamole.	

Boneless:	\$259.00
Deliciosos trozos de pechuga de pollo empanizado y bañados ligeramente con una de nuestras salsas, preparadas en casa.	
Acompañados con aderezo Ranch.	

Lo Saludable

Toast de Atún:	\$205.00
Deliciosas laminas de atún fresco, marinados en aceite de ajo con un toque de salsa de soya, servidos sobre, pan de masa madre con guacamole, coronada con chile serrano, tomate cherry, pepino.	

Fruta Picada: Fruta de temporada con un toque de sal, chile y limón.	\$69.00

Hamburguesas

Cocinadas al termino de su elección, gratinadas con queso manchego y acompañadas de papas a la francesa o ensalada.

SELECCIONA LA ESPECIALIDAD DE TU PREFERENCIA:

CLÁSICA	\$189.00
Con carne de Res (200 grs) queso.	

CLÁSICA y TOCINO	\$209.00
Con carne de Res (200 grs) queso y tocino.	

HAWAIANA	\$219.00
Con carne de Res (200grs) Coronada con piña rostizada, cebolla camelizada y tocino.	

TEXANA	\$229.00
Con carne de res (200 grs) Coronada con aros de cebolla, salsa bbq, y hongos salteados.	

Cada platillo es preparado en casa con los mas altos estándares de calidad e higiene.
 El consumo de los platillos es responsabilidad del comensal.
 Precios en pesos mexicanos incluyen IVA

Madre mía

RESTAURANTE

Cortes Horneados a la Leña

Cocinado al termino de su elección, complementado con cebolla caramelizada y chile toreado.

Rib eye 350 grs.	\$ 379.00
Picaña 350 grs.	\$ 389.00
Medallon de Atún:	\$ 220.00

Acompañados de vegetales salteados de temporada

Postres

Ravioles de guayaba: Rellenos con ate de guayaba y queso crema sobre ganache de chocolate amargo, y licor de menta.	\$ 105.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Pan de elote con helado de vainilla	\$ 125.00
-------------------------------------	-----------

Plátano macho al horno de leña: Cubierto de miel, mantequilla y lechera, Coronado con helado de vainilla.	\$ 99.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Copa de Helado.	\$ 99.00
-----------------	----------

Flan de cajeta.	\$ 99.00
-----------------	----------

Pizzas

Todas las pizzas son preparadas de manera artesanal al momento y cocinadas en horno de leña.

PEPPERONI:

Tradicional pizza de pepperoni con un toque Parmesano, y orégano.	\$ 190.00
-------------------------------------------------------------------	-----------

HAWAINA:

Jamón, piña y tocino.	\$ 190.00
-----------------------	-----------

MARGARITA:

Finas láminas de tomate sazonado con ajo y especias, coronada albahaca y queso Parmesano.	\$ 190.00
-------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

4 QUESOS:

Queso azul, parmesano, chihuahua y queso crema con un toque de pimienta negra y perejil.	\$ 190.00
------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

ITALIANA:

Pepperoni, salami, aceituna negra, queso azul y pimienta morron.	\$ 199.00
------------------------------------------------------------------	-----------

KING RANCH:

Arrachera, piña, pimienta morron y cebolla Caramelizada.	\$ 289.00
----------------------------------------------------------	-----------

DIAVOLA:

Pepperoni, chile serrano, tocino y aceituna negra.	\$ 199.00
----------------------------------------------------	-----------

POSEIDÓN:

Camarón, cebolla y champiñón.	\$ 299.00
-------------------------------	-----------

ESPECIAL MADRE MÍA:

Jámon, Salami, tocino, piña, y cereza.	\$ 199.00
----------------------------------------	-----------

MAR Y TIERRA:

Camarón, arrachera, tocino, cebolla Caramelizada y chile serrano.	\$ 329.00
-------------------------------------------------------------------	-----------

Agrega mas sabor a tu pizza con
Pepperoni, queso, jamón, tocino, piña, salami, aceituna,
pimiento, serrano, champiñón y
cereza. (Porción) \$45.00

Cada platillo es preparado en casa con los mas altos estándares de calidad e higiene.
El consumo de los platillos es responsabilidad del comensal.
Precios en pesos mexicanos incluyen IVA



Entradas

Tabla de quesos: \$349.00

Queso manchego, salami, pepperoni, queso crema, chihuahua, parmesano y

Panela Mazamitla: \$185.00

Horneada con leña y coronado con medias lunas de jitomate asado, chimichurri y acompañado con pan de ajo.

Tiradito de Atún:

Servido con salsa ponzu, aguacate y chile serrano. \$249.00

Empanadas \$135.00

Deliciosas empanadas acompañadas de salsa macha con un toque de miel y cerveza: Orden 3 pzas.

Picadillo: Tradicional receta argentina.

Camarón: Rellena de camarones salteados al pomodoro con queso manchego.

Elote: Rellena de elote, queso amarillo

Pepitos

Acompañado de peperonata, Cebolla caramelizada y Guacamole.

ARRACHERA: \$229.00

POLLO \$199.00

CAMARÓN \$249.00

Complementado con ensalada Argentina ó papas a la Francesa.

Pastas

Alfredo: Delicioso fettuccini salteado en salsa de queso parmesano \$145.00

Arrabbiata: Tocino y champiñones salteados con un toque de vino y salsa pomodoro picante con albahaca. \$159.00

Pasta Boloñesa: Fettuccini con salsa boloñesa y queso parmesano. \$199.00

Madre mía: Trozos de arrachera, salteados en salsa de tinto y de pimienta, coronado, con queso parmesano y tomates cherry. \$209.00

Diavola: Camarón y salteados con salsa Cremosa de chipotle y ajos rostizados. \$229.00

Lasagña Bologñesa: Láminas de pasta rellenas con salsa ragu de ternera y quesos, cocinada lentamente en horno de leña, coronada con salsa pomodoro y un toque de salsa blanca. \$229.00

Ensaladas

\$149.00

ENSALADA MEDITERRÁNEA:

Lechugas mixtas, aceituna negra, pimiento, tomate cherry, queso crema y vinagreta de miel mostaza.

ENSALADA DE BERRIES CON TOCINO: \$179.00

Mezcla de lechuga, espinaca, fresa, zarzamora, arándano, nuez garapiñada, tocino frito, queso azul y vinagreta de frutos rojos

CÉSAR:

Tradicional ensalada ligeramente cubierta, con aderezo, cesar hecho en casa, coronada con crotones crujientes, queso parmesano

Tradicional: \$150.00 con Pollo: \$189.00 Camarón \$219.00

Cada platillo es preparado en casa con los mas altos estándares de calidad e higiene.

El consumo de los platillos es responsabilidad del comensal.

Precios en pesos mexicanos incluyen IVA