



MARÍA DOLORES®

BY EDGAR NUÑEZ

ENTRADAS

ZANAHORIAS BABY, SALSA DE QUESO COTIJA Y TRUFA 🌱	\$225
ZANAHORIAS BABY ROSTIZADAS ACOMPAÑADAS DE QUESO COTIJA Y TRUFA	
BURRATA CASERA, PURÉ DE CENIZA Y TALLOS DE ESPINACA 🌱	\$330
MEDIA BURRATA ALIÑADA, TALLOS DE ESPINACA SALTEADOS Y PURÉ DE CENIZA DE BERENJENA	
FIDEO SECO	\$310
FIDEO SECO CON SALSA DE CHILE GUAJILLO Y CREMA DE MORILLAS, PORK BELLY FRITO, CREMA DE RANCHO, QUESO OCOSINGO Y ACEITE DE TRUFA	
BETABEL ROSTIZADO, JOCOQUE Y ACEITE DE CHILES 🌱	\$225
BETABELES BABY ROSTIZADOS, JOCOQUE HECHO EN CASA Y ACEITE DE CHILES	
BETABELES BABY ROSTIZADOS, JOCOQUE HECHO EN CASA Y ACEITE DE CHILES	\$295
JAIBA CONCHA SUAVE TEMPURIZADA ENVUELTA EN TORTILLA DE HARINA CON CREMOSO DE AGUACATE Y SALSA MEXICANA	
TACO DE CARNITAS DE SETAS 🌱	\$210
SETAS CONFITADAS SOBRE TORTILLA DE MAÍZ, CREMOSO DE AGUACATE Y SALSA VERDE TATEMADA	
TACO DE CAMARÓN REBOZADO	\$315
CAMARÓN REBOZADO SOBRE TORTILLA DE HARINA, COL BLANCA FILETEADA, ALIOLI, MAYONESA DE CHILES Y JITOMATE	

LÍQUIDO Y VERDE

ENSALADA DE NOPALES, VERDOLAGA, AMARANTO Y CAMOTE 🌱	\$225
NOPAL CURADO, VERDOLAGA Y ESPINACA, ALIÑADOS CON VINAGRETA DE CHILES, CAMOTE Y SALSA DE NARANJA	
SOPA DE CEBOLLA	\$170
CEBOLLA TIERNA COCIDA A BAJA TEMPERATURA, GELATINA DE RES BAÑADA CON SALSA BORDALESA SOBRE CLARIFICADO DE RES	
SOPA FRÍA DE AGUACATE 🌱	\$170
SOPA FRÍA DE AGUACATE, CILANTRO, LIMÓN, CON PAPEL DE MAÍZ Y AIRE DE ACEITE DE CHILES	
SOPA DE FRIJOL NEGRO Y CASTACÁN	\$170
SOPA DE FRIJOL NEGRO CON HUEVO DE CODORNIZ DURO, CERDO DE LA REGIÓN, CHILE SERRANO Y EPAZOTE	
POZOL BLANCO CON MAÍZ DE CACAHUAZINTLE 🌱	\$225
ESPESO DE MAÍZ DE CACAHUAZINTLE CON AGUA DE CHILE, MANGO, PEPINO Y CILANTRO	

TOSTADAS Y CRUDOS

TOSTADA INVERTIDA DE JUREL 🌱	\$290
TOSTADA INVERTIDA DE JUREL, PURÉ DE JITOMATE, SANDÍA, YUZU Y SAL DE COYUCA	
TOSTADA INVERTIDA DE ATÚN 🌱 🌱	\$290
TOSTADA INVERTIDA DE ATÚN, MAYONESA DE HABANERO, CENIZA DE TORTILLA Y CREMOSO DE AGUACATE	
AGUACHILE DE JITOMATES 🌱	\$225
AGUACHILE DE JITOMATES DEL HUERTO CON JUGO VERDE Y VERDOLAGAS ALIÑADAS	
CEVICHE DE PESCADO Y MANZANA 🌱	\$290
CEVICHE DE PESCADO CON LECHE DE TIGRE, MANZANA VERDE, CÍTRICOS Y TOMATES TATEMADOS	
CEVICHE DE CALLO DE HACHA 🌱	\$345
CEVICHE DE CALLO DE HACHA CON JUGO DE CÍTRICOS, PIMIENTO PADRÓN TATEMADO Y RALLADURA DE LIMA	
LÁMINAS DE RES 🌱	\$335
LÁMINAS DE RES SELLADAS, ALIÑADAS CON ALGAS, CEBOLLA CAMBRAY, ACEITE DE TRUFA	



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



NUEZ
NUT



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN

PRECIOS POR PERSONA EN MONEDA NACIONAL (MXN) INCLUYEN IMPUESTOS | PROPINA NO INCLUIDA | PRICES PER PERSON IN MEXICAN PESOS (MXN) TAXES INCLUDED | TIP IS NOT INCLUDED

PLATOS FUERTES

BOK CHOI TEMPURIZADA, MOLE COLORADITO 🌱 HOJA DE BOK CHOI TEMPURIZADA, ACOMPAÑADA DE MOLE COLORADITO Y AMARANTO TOSTADO	\$310
CAMARONES A LA TALLA 🌱 CAMARONES JUMBO AL GRILL CON SALSA A LA TALLA, COGOLLOS AHUMADOS, VINAGRETA DE VINO BLANCO Y MIEL DE AGAVE CON MANTEQUILLA DE SALVIA	\$450
TOTOABA CON ENSALADA DE BERROS Y MALANGA 🌱 TOTOABA AL HORNO CON ENSALADA DE BERROS, ZANAHORIA ROSTIZADA Y SALSA DE MALANGA	\$335
TRUCHA SALMONADA CON ESPUMA DE APIONABO 🌱 TRUCHA SALMONADA DE MICHOACÁN CON ESPUMA CREMOSA DE APIONABO Y RALLADURA DE LIMA DE LA REGIÓN	\$325
LENGUA DE RES Y SALSA DE CHILE PASILLA 🌱 LÁMINAS DE LENGUA SUAVES CON SALSA DE CHILE PASILLA, PAPAS CAMBRAY, CEBOLLITAS Y QUELITES SALTEADOS	\$325
PATO, RECADO ROJO, PURÉ DE CAMOTE Y CENIZAS 🌱 PECHUGA DE PATO COCINADA A BAJA TEMPERATURA CON PURÉ DE CAMOTE, RECADO ROJO Y CENIZA DE CEBOLLA	\$375
COSTILLA DE RES CON MOLE DE OLLA 🌱 COSTILLA COCINADA A BAJA TEMPERATURA EN SU JUGO, MOLE DE OLLA Y VERDURAS SALTEADAS	\$385
PULPO Y SIKIL PAK CON RECADO BLANCO 🌱 PULPO FRITO Y AHUMADO CON SALSA ESPESA DE SIKIL PAK Y RECADO BLANCO	\$345
LECHÓN CON RECADO NEGRO 🌱 LECHÓN CONFITADO CON RECADO NEGRO DE YUCATÁN, AGUACATE Y FRIJOL AYOCOTE	\$395
FILETE DE RES AL GRILL, PURÉ DE PAPA Y HONGOS SALTEADOS 🌱 FILETE DE RES AL GRILL CON PURÉ DE PAPA, SALSA BORDALESA Y HONGOS SALTEADOS	\$550

POSTRES

PIÑA, HOJA SANTA Y KOMBUCHA 🌱 🌱 PIÑA IMPREGNADA EN INFUSIÓN DE MANZANILLA, SORBETE DE PIÑA FRESCA, CRUJIENTE Y KOMBUCHA DE HOJA SANTA	\$210
MELÓN CHINO, VERMOUTH BLANCO, PIMIENTA ROSA Y CALABAZA MANTEQUILLA MELÓN FRESCO IMPREGNADO EN VERMOUTH, CALABAZA MANTEQUILLA FRESCA, SORBETE DE MELÓN Y CRUJIENTE DE PIMIENTA ROSA	\$210
MARQUESITA DE PLÁTANO, NUEZ PECANA Y CHOCOLATE 🌱 MARQUESITA DE CACAO RELLENA DE ESPUMA DE NUEZ PECANA TERMINADA CON CREMOSO DE CHOCOLATE 64%, PLÁTANO FRESCO, NUEZ CAMELIZADA Y QUESO DE BOLA	\$210
TARTELETA DE AVELLANA, CARAMELO SALADO Y FRANGELICO 🌱 BASE CRUJIENTE DE MANTEQUILLA RELLENA DE CREMA DE FRUTOS SECOS, PANQUE EMBEBIDO DE FRANGELICO, CENTRO DE CARAMELO SALADO Y MOUSSE DE AVELLANA	\$210
POSTRE DE TEMPORADA	\$210

HELADOS Y SORBETES

SORBETE DE MANGO 🌱 🌱 SORBETE DE PULPA NATURAL DE MANGO ATAULFO	\$145
SORBETE DE SALVIA FRESCA 🌱 🌱 SORBETE DE INFUSIÓN DE SALVIA Y ZUMO DE LIMÓN NATURAL	\$145
HELADO DE PIMIENTO ROJO Y FRAMBUESA HELADO DE PIMIENTO ROJO HORNEADO CON PULPA DE FRAMBUESA NATURAL	\$145



*El mayor interés es que logres disfrutar en Diego Polanco de una fusión contemporánea del
"ESTOY ENAMORADO DE LA COCINA VEGETAL PORQUE CADA INGREDIENTE ES DIFERENTE.
SU COMPLEJIDAD AUNADA AL DETALLE, LA PRECISIÓN Y EL ANÁLISIS VISUAL EN UN PLATILLO FORMAN UNA EXPERIENCIA
GASTRONÓMICA SENCILLAMENTE ÚNICA."*

🌱 LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE

🌱 ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD

🌱 NUEZ
NUT

🌱 PICANTE
SPICY

🌱 VEGANO
VEGAN

🌱 VEGETARIANO
VEGETARIAN

PRECIOS POR PERSONA EN MONEDA NACIONAL (MXN) INCLUYEN IMPUESTOS | PROPINA NO INCLUIDA | PRICES PER PERSON IN MEXICAN PESOS (MXN) TAXES INCLUDED | TIP IS NOT INCLUDED