MARÍA LUNA

Desayunos

(para despertar bonito)





Nuestra Historia

Hay sabores que nos transportan a casa...

Aromas que nos recuerdan momentos y recetas que se disfrutan mejor en compañía.

En María Luna celebramos nuestras raíces veracruzanas a través de cada platillo.

Un pedacito de Veracruz en cada bocado.

Recomendados

Avocado Toast

Sour dough de la casa pan 100% rústico y crocante.

Tradicional	$185	Vegano
Huevo Poché	$195	

Avocado Toast Royal $205
Huevo revuelto con salmón ahumado y queso ricotta (2 piezas de huevo).

Avocado María Luna $205
Queso de cabra, melón caramelizado, arúgula y miel.

Club Sándwich $195
Pan de caja, tocino, pollo, jamón, queso cheddar, huevo frito termino medio y papas a la Francesa.

PLATO DE FRUTAS Y BOWLS

Plato de frutas de temporada $95

Açaí Bowl $195
Frutos rojos, plátano y granola,miel de abeja.

Yogurt Bowl $205
Yogurt 100% griego con granola de la casa, frutos secos y chocolate amargo rallado.

PANCAKES

Tradicionales $165

Nutella $175

Matcha $185
Miel maple, mantequilla y helado

Pancakes María Luna $205
Tocino, huevo frito, plátano macho caramelizado.

Pancakes de Elote $185

FRENCH TOAST

Tradicional	$175
Nutella	$185
Matcha	$185

EXTRAS

Orden de aguacate	$ 75
Mermelada de fresa	$ 20
Tocino	$ 35
Chorizo	$ 45
1 Huevo	$ 25
Queso	$ 20
Pan tostado	$ 25

DE LA GRANJA

Huevos al gusto

Con tocino	$180
Con jamón	$180
A la mexicana	$185
Rancheros	$185

acompañados de frijoles refritos y tortillas

Huevos Motuleños $195
3 huevos estrellados servidos sobre tortilla frita con jamón y queso, crema de frijol y plátanos fritos.

Huevos con longaniza de rancho $195
3 huevos revueltos con longaniza de rancho acompañado de frijoles refritos

Huevos divorciados $185
2 clásicos huevos estrellados con salsa roja y verde, acompañados de frijoles puercos.

Huevos al albañil $195
3 huevos estrellados en salsa tatemada y cebolla asada.

Huevos Shakshuka $215
3 huevos ahogados en salsa de pimientos, tomate y cúrcuma, servidos con pan pita.

Huevos Turcos $215
Huevos servidos en salsa tibia de yogurt griego y eneldo, acompañados de mantequilla de guindillas ahumadas.

Huevos María Magdalena $185
3 huevos en salsa de frijol con cebolla encurtida y chile.

OMELET TES

Omelette Mediterráneo $195
Tomate deshidratado, queso feta, ensalada mixta.

Omelette Verde $185
Omelette de espinaca, champiñones y cebolla caramelizada.

Omelette Ranchero $215
Omelette con arrachera, queso de rancho.

Omelette María Luna $205
Relleno de queso panela y espinaca. Acompañado de una ensalada verde con aderezo de moztaza



CHILAQUILES

Chilaquiles Rojos o Verdes
Orden de chilaquiles bañados en salsa verde o roja.

Naturales	$175
Con cecina	$205
Con pollo	$195
Con huevo	$185
Con arrachera	$225
Con camarones	$215

Chilaquiles María Luna $205
Orden de chilaquiles bañados en salsa verde o roja con un huevo estrellado, chicarrón prensando, aguacate y longaniza de rancho.

Chilaquiles para desvelados $235
Chilaquiles verdes o rojos picosos acompañados de camarones y arrachera, con queso Oaxaca y un huevo estrellado.

Chilaquiles Enmolados $225
Chilaquil bañado en salsa de mole con plátanos fritos y pechuga de pollo asada.

NUESTRAS TRADICIONALES
ENCHILADAS

Enchiladas verdes o rojas	$185
Enchiladas poblanas	$185
Enfrijoladas	$185
Enmoladas	$185
Encremadas jarochas	$205

DESDE EL PUERTO DE
VERACRUZ

EMPANADAS

Tinga de pollo	$190
Champiñones en epazote	$190
Chicharrón prensado	$195
Queso bola	$205
Cecina	$195
Huitlacoche	$195
Cochinita	$195

PICADAS

Rojas, verdes o de mole $185
Acompañadas de huevo revuelto, cecina o pollo.

Picadas de Huitlacoche en salsa de trufa $205

Picadas de cochinita Panuchos $185

Panuchos $185

EL FUERTE

Arrachera $285
Arracheraservida con papas fritas y ensalada de la casa.

Cecina arriera $265
Cecina de la casa servida con enchiladas de mole, nopal asado y cebollas toreadas.

Tacos de chicharrón prensado $195
3tacos dechicharrón prensadocon Cecina y longaniza de la casa.

Tacos de cochinita $195
3 tacos de nuestra deliciosa cochinita pibil.

MENÚ DE NIÑOS

Dedos de pollo $125
Con papas a la Francesa y aderezo de mostaza de miel.

Sincronizadas de arrachera $125
Servidas con frijolitos de la casa

POSTRES

Churros tradicionales $135
Acompañados de:
Dulce de leche
Nutella Lechera

Crepa de frutos rojos $155
Rellena de queso crema y cítricos

Apple Crumble $155
Tradicional tarta de manzana hecha al sartén, acompañado de helado de vainilla



BEBIDAS

MALTEADAS

Fresa	$100
Vainilla	$100
Chocolate	$100

PARA DESPERTAR

Lechero	$85
Café Americano	$80
Espresso	$60
Espresso doble	$70
Espresso cortado	$65
Premium Tea (tea forte)	$85
Capuchino	$75

LOS FRÍOS

Frapuchino de mazapán	$95
Frapuchino	$95
Mocaccino	$95
Caramel macchiato	$95

JUGOS

Jugo de naranja 100% natural	$75
Jugo verde	$75
Jugo vampiro	$80
Jugo María Luna Mango o fresa	$80

AGUAS FRUTALES

Agua del día Frutas frescas Agua de chaya, limón y pepino Agua de horchata y café Agua de jamaica y romero	$65

EXTRAS

Crema para café	$10
Shot de leche de almendras	$10





Sabor a Hogar