

ENTRADAS



SOPAS

- **Sopa de Tortilla** \$ 85
- **Sopa de Habas** \$ 60
- **Jugo de Carne** \$ 100
- **Sopa Tarasca** \$ 95

- **Trío de Tlacoyo** \$ 97
Tlacoyos de masa azul, con relleno tradicional de frijol, sangre de pollo y verdolagas en salsa verde
- **Tostada de Pulpo Enamorado** \$ 165
Pulpo al estilo Guerrero con pico de gallo y mayonesa
- **Tostada de atún *** \$ 130
Atún sellado, trocitos de mango y pepino bañados en salsa teriyaki sobre una base de mayo chipotle, cubierto con albahaca frita
- **Empanadas Argentinas**
 - De carne \$ 75
 - De camarón \$ 75
 - De queso botanero \$ 70
- **Queso de Rancho Asado**
 - Natural \$ 145
 - Con longaniza \$ 160
 - Con chorizo argentino \$ 165
- **Tuétanos**
 - Con esquites \$ 295
 - Con escámoles (por temporada, costo extra) + \$ 80
- **Perejil Frito** \$ 110
- **Mollejas de Res** \$ 190
Acompañadas de rodajas de chile jalapeño, pétalos de cebolla encurtida y cremoso de aguacate
- **Aguachile de Picaña** \$ 250
Jugosa Picaña Sellada y bañada en aguachile negro de habanero y tortilla tatemada, aguacate y brotes de temporada

*Todos los extras tienen costo
*Este platillo contiene alimentos crudos

ESPECIALIDADES

- **Pork Belly Encacahuatado** \$ 265
Panceta de cerdo con costra de chicharrón en encacahuatado acompañado de calabaza y zanahorias a la parrilla
- **Camarones Mä-hay** \$ 285
Camarones en salsa borracha de pulque chile piquín con un toque de vainilla acompañados de coliflor y zanahoria a la parrilla
- **Pulpo en Queretana** \$ 265
Pulpo a la brasa con adobo de queretana, acompañado de papas cambray
- **Brisket Braseado** \$ 265
Jugoso Brisket de Res Bañado en una salsa agri dulce, acompañado de pure de papa y zanahorias a la parrilla.
- **Hamburguesa Mä-hay** \$ 197
180 gr de pulpa de res bañada en salsa de queso gouda, con cebollas cajún, acompañada de papas gajo
- **Pollo a la Parrilla** \$ 180
Pechuga de pollo a la parrilla bañado en una salsa de piña, miel y habanero, sobre una base de puré de papa acompañado de coliflor y zanahoria a la parrilla
- **Salmón al Pesto** \$ 280
Salmón al pesto acompañado de fideos de calabaza, betabel y zanahoria salteados

ENSALADAS

- **Ensalada César a la Parilla** \$ 175
Clásica a la parrilla acompañada de aderezo césar, crotones, queso parmesano y pollo a la parilla
- **Ensalada de Frutos Rojos** \$ 180
Mix de lechuga con frutos rojos, nuez caramelizada, queso de rancho y pera; acompañada de aderezo de mostaza y miel
- **Ensalada Caprese Mä-Hay** \$ 169
Jitomate fresco, queso de rancho de la region, y vinagreta de epazote.

PASTAS

- **Alfredo Tradicional** \$ 180
Pasta fresca hecha en casa con una salsa cremosa de queso parmesano
- **Frutti di Mare** \$ 280
Pasta fresca hecha en casa con salsa pomodoro, camarón, mejillón, pulpo y queso parmesano
- **Bolognese** \$ 190
La clásica con pasta fresca hecha en casa y queso parmesano

*Todos los extras tienen costo



DE LA PARRILLA

- **Rib Eye (350 GR.)** \$ 480
- **New York (350 GR.)** \$ 470
- **Picaña (300 GR.)** \$ 350
- **Cowboy (500 GR.)** \$ 770
- **T - Bone (500 GR.)** \$ 875
- **Tomahawk (1000 GR.)** \$1330



- **Rib Eye (350 GR.)** \$ 530
- **New York (350 GR.)** \$ 485
- **Tomahawk (1000 GR.)** \$ 1950
- **Prime Rib (500 GR.)** \$ 1,220
- **Arrachera (300 GR.)** \$ 430
(Acompañada de papas a la Francesa)
- **Parrillada Mä-hay 4 PERSONAS** \$ 750
500gr. arrachera, 250 gr. pollo, 250 gr. chistorra, queso de rancho asado, cebollas y chiles toreados
- **Cowboy de Cerdo (400 gr.)** \$ 270
Glaseado en salsa de piña habanero y romero

GUARNICIONES

- **Papa al Horno** \$ 95
- **Puré de Papa** \$ 77
- **Zetas al ajillo** \$ 73
- **Vegetales a la parrilla** \$ 80
- **Pan de ajo** \$ 80

INFANTIL

- **Nuggets de Pollo** \$ 160
Nuggets, espagueti a la crema, papas a la francesa y cake pop
- **Milanesa Rellena** \$ 160
Milanesa rellena de queso, espagueti a la crema, papas a la francesa y cake pop

*Todos los extras tienen costo

*Todos los cortes incluyen guarnición de chiles toreados

*Todos los cortes con termino arriba de medio tardan entre 25 y 35 min.

POSTRES

- **Crème Brûlée** \$ 155
Crema de vainilla con capa crujiente de azúcar
- **Pastel de Chocolate** \$ 175
Relleno de mermelada de frutos rojos y acompañado de helado hecho en casa
- **Panqué de Elote** \$ 170
El tradicional, bañado con atole de Baileys
- **Strudel de Manzana** \$ 165
Relleno de manzana pochada con vino tinto, acompañado de crema de amaretto, mermelada de pasas y helado de vainilla

REFRESCOS

- **Coca Cola** \$ 35
- **Coca Cola Dieta** \$ 35
- **Fresca** \$ 35
- **Fanta** \$ 35
- **Sprite** \$ 35
- **Sidral Mundet** \$ 35
- **Topo-Chico** \$ 45
- **Agua Mineral Ciel** \$ 30
- **Agua Natural Ciel** \$ 30

CERVEZA

- **Corona Extra** 355 ML. \$ 45
- **Modelo Especial** 355 ML. \$ 45
- **Stella Artois** 330 ML. \$ 60
- **Modelo Negra** 355 ML. \$ 45
- **Victoria** 355 ML. \$ 45
- **Pacífico** 355 ML. \$ 45

- **Chelada** +\$ 5
- **Michelada** +\$ 15
- **Limonada** \$ 40
- **Fresada** \$ 60
- **Naranjada** \$ 40
- **Mocktail (sin alcohol)** \$ 150

DESTILADOS POR COPEO

TEQUILA

- Don Julio 70 Añejo \$ 250
- Don Julio Reposado \$ 195
- Don Julio Blanco \$ 180
- José Cuervo Reposado \$ 95
- José Cuervo Plata \$ 90
- José Cuervo Cristalino \$ 150
- Maestro Dobel Diamante \$ 190

WHISKEY

- Buchanan's 12 Años \$ 220
- Buchanan's Master Blended \$ 260
- Johnny Walker Etiqueta Roja \$ 120
- Johnny Walker Etiqueta Negra \$ 260

MEZCAL

- 400 Conejos Joven Espadín \$ 120
- 400 Conejos Reposado Espadín \$ 150
- 400 Conejos Espadín Tobala \$ 150
- Ojo de Tigre Joven \$ 160
- Monte Lobos Espadín \$ 160

RON

- Zacapa 23 \$ 250
- Zacapa Ámbar 12 \$ 150
- Matusalem Clásico \$ 85
- Matusalem Platino \$ 80
- Bacardi Blanco \$ 80

VODKA

- Grey Goose \$ 240
- Absolut Azul \$ 90
- Smirnoff \$ 70

GINEBRA

- Roku Gin \$ 180
- Tanqueray \$ 150
- Larios \$ 70

BRANDY

- Torres 5 \$ 80
- Torres 10 \$ 110

COGNAC

- Hennessy VS \$ 270

CAFÉ

- **Americano** \$ 40
- **Expresso** \$ 40
- **Cappuccino** \$ 50
- **Té** \$ 30



DE LA CASA

• Rosa Mä-hay \$ 180

El resultado de una deliciosa combinación de tuna roja, guanabana y mezcal 400 conejos, cubierta de una espuma de naranja con tomillo

• Mezcalina Piña Tatemada \$ 145

Mä-hay en una mezcalina resultado de la combinación entre piña y tamarindo. Una deliciosa experiencia acompañada del licor Ancho Reyes y mezcal 400 conejos

• Bugambilia de Verano \$ 180

Como una bugambilia en verano, fresca y aromática este cóctel es perfecto para el verano, una combinación de infusión de bugambilia zarzamora, licor de elote Nixta y un toque de pulque, perfecto para refrescarte.

• Maracu-gin \$ 120

Mä-hay al estilo fresco y tropical. Delicioso ginebra acompañado de licor de maracuya elaborado en casa y jugo de mango

• Margarita Picante Frutos Rojos \$ 150

La originalidad de una margarita clásica con un toque picante. Acompañada de frutos rojos que hacen de este cóctel una experiencia de dulzura y atrevimiento...

• Ponche de Hidalgo \$ 150

La expresión del estado de Hidalgo representada en un Ponche. Deliciosa combinación de naranja, guayaba, canela y jamaica. Bebida a base de tequila y licor de elote

• Pornstar Martini \$ 150

Delicioso martini a base de vodka acompañado de licor de maracuya hecho en casa, y jugo de piña acompañado de vino espumoso

CLÁSICOS

• Paloma	\$ 100
• Margarita	\$ 100
• Bandera	\$ 100
• Tequila Sunrise	\$ 100
• Cuba Libre	\$ 95
• Quemadita	\$ 100
• Mojito	\$ 100
• Piña Colada	\$ 105
• Gin Frutos Rojos	\$ 120
• Gin Pepino	\$ 100
• Aperol Spritz	\$ 150
• Bloody Mary	\$ 105
• ABC	\$ 210

• Paris de Noche	\$ 110
• Mimosa	\$ 115
• Tinto de Verano	\$ 105
• Vampiro	\$ 110
• Desarmador	\$ 95
• Blue Lagoon	\$ 105
• Carajillo	\$ 170
• Zambuka Negro	\$ 130
• Zambuka Blanco	\$ 120
• Martini de Baileys	\$ 170
• Mojito de Frutos Rojos	\$ 130
• Mojito de Mango	\$ 130
• Mojito de Jamaica	\$ 130

MEZCALINAS

• Jamaica	\$ 165
• Tamarindo	\$ 180
• Pepino y Serrano	\$ 165
• Mango	\$ 165
• Frutos Rojos	\$ 180
• Aperol	\$ 180

Freixenet

VINOS

TINTO

- Sala Vivé Marselan Tinto
- Viña Dolores Tinto Crianza
- I Heart Cabernet Sauvignon
- I Heart Merlot
- Vivante Malbec

BOTELLA

COPEO

\$580 \$ 120
\$ 460 \$ 90
\$ 280 \$ 60
\$ 280 \$ 60
\$ 320 \$ 70

BLANCO

- Sauvignon Blanc Spanish
- Vivante Dulce Blanco

\$ 460 \$ 90
\$ 280 \$ 60

ROSADO

- Viña Dolores Merlot Rosado

\$ 280 \$ 60

ESPUMOSO

- Sala Vivé Semi Seco
- Petillant Fruite Rose

\$ 520 \$ 110
\$ 390 \$ 70

JARRA DE CLERICOT \$ 390

COPA \$ 90

BOTELLA

COPEO

BLANCO

- Jämadi Colombard/Verdejo

\$ 450 \$ 85

ROSADO

- Jämadi Grenache/Malbec

\$ 450 \$ 85

TINTO

- Jämadi Syrah/Cabernet Sauvignon
- Jämadi Tempranillo/Merlot
- Jämadi Blanc De Noir Malbec

\$ 470 \$ 95
\$ 470 \$ 95
\$ 430 \$ 80

DIGESTIVOS

- Licor 43 \$ 150
- Vaccari Blanco \$ 100
- Vaccari Negro \$ 105
- Baileys \$ 135
- Disaronno \$ 130

- Grand Marnier \$ 160
- Nixta Licor de Elote \$ 115
- Ancho Reyes Chile Ancho \$ 105
- Ancho Reyes Chile Poblano \$ 105