

ENTRADAS



SOPAS

- **Sopa de Tortilla** \$ 85
- **Caldo de Hongo** \$ 85
- **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 cambrey
- **Brisket Braseado** \$ 265
Jugoso Brisket de Res Bañado en una salsa agridulce, 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 parrilla
- **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** \$ 45
355 ML.
- **Modelo Especial** \$ 45
355 ML.
- **Stella Artois** \$ 60
330 ML.
- **Modelo Negra** \$ 45
355 ML.
- **Victoria** \$ 45
355 ML.
- **Pacífico** \$ 45
355 ML.

- **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

CAFÉ

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

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

- **Hennesy VS** \$ 270



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 trópico. 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 | • Paris de Noche | \$ 110 | MEZCALINAS | |
| • Margarita | \$ 100 | • Mimosa | \$ 115 | • Jamaica | \$ 165 |
| • Bandera | \$ 100 | • Tinto de Verano | \$ 105 | • Tamarindo | \$ 180 |
| • Tequila Sunrise | \$ 100 | • Vampiro | \$ 110 | • Pepino y Serrano | \$ 165 |
| • Cuba Libre | \$ 95 | • Desarmador | \$ 95 | • Mango | \$ 165 |
| • Quemadita | \$ 100 | • Blue Lagoon | \$ 105 | • Frutos Rojos | \$ 180 |
| • Mojito | \$ 100 | • Carajillo | \$ 170 | • Aperol | \$ 180 |
| • Piña Colada | \$ 105 | • Zambuka Negro | \$ 130 | | |
| • Gin Frutos Rojos | \$ 120 | • Zambuka Blanco | \$ 120 | | |
| • Gin Pepino | \$ 100 | • Martini de Baileys | \$ 170 | | |
| • Aperol Spritz | \$ 150 | • Mojito de Frutos Rojos | \$ 130 | | |
| • Bloody Mary | \$ 105 | • Mojito de Mango | \$ 130 | | |
| • ABC | \$ 210 | • Mojito de Jamaica | \$ 130 | | |

VINOS

Freixenet

TINTO

	BOTELLA	COPEO
• Sala Vivé Marselan Tinto	\$580	\$ 120
• Viña Dolores Tinto Crianza	\$ 460	\$ 90
• I Heart Cabernet Sauvignon	\$ 280	\$ 60
• I Heart Merlot	\$ 280	\$ 60
• Vivante Malbec	\$ 320	\$ 70

BLANCO

• Sauvignon Blanc Spanish	\$ 460	\$ 90
• Vivante Dulce Blanco	\$ 280	\$ 60

ROSADO

• Viña Dolores Merlot Rosado	\$ 280	\$ 60
------------------------------	--------	-------

ESPUMOSO

• Sala Vivé Semi Seco	\$ 520	\$ 110
• Petillant Fruite Rose	\$ 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	\$ 470	\$ 95
• Jämadi Tempranillo/Merlot	\$ 470	\$ 95
• Jämadi Blanc De Noir Malbec	\$ 430	\$ 80

BOTELLA

• Casa Madero 3v Chardonnay	\$ 950
• Casa Madero 3v Rosado	\$ 950
• Casa Madero 3v Tinto	\$ 1200

DIGESTIVOS

- | | | | |
|------------------|--------|-----------------------------|--------|
| • Licor 43 | \$ 150 | • Grand Marnier | \$ 160 |
| • Vaccari Blanco | \$ 100 | • Nixta Licor de Elote | \$ 115 |
| • Vaccari Negro | \$ 105 | • Ancho Reyes Chile Ancho | \$ 105 |
| • Baileys | \$ 135 | • Ancho Reyes Chile Poblano | \$ 105 |
| • Disaronno | \$ 130 | | |

GRACIAS POR TU VISITA



MÄ- HAY GRILL & RESTAURAN

