# María bigotes

PIZZAS A LA LEÑA Y ALGO MÁS

-HORARIO-

Martes y Miércoles

18:00 a 23:00

Jueves, Viernes y Sábado

14:00 a 23:00

Domingos

14:00 a 21:00

mariabigotespizzas | mariabigotes.com | 33 2005 7539 | 33 1932 2594

Contamos con servicio a domicilio

O ENCUENTRANOS EN:

UBER EATS | Rappi | JUSTO

# María bigotes

## Las Entradas

**MARÍA** $ 25

Base de nuestra pizza al horno.

**NAÍN** $ 32

Base de nuestra pizza al horno con salsa de la casa.

**LUCIAN** $ 98

Crostini con jamón serrano, arúgula y miel multiflora.

## Algo más

**PEDRO** $ 105

Chorizo argentino al horno, servido en pan baguette, acompañado con una guarnición de lechuga, jitomate, cebolla, y una porción de chimichurri.

**FRANZ** $ 95

Salchicha bratwurst al horno, acompañada con una porción de hogaza de masa madre, miel, mostaza antigua y col agria.

## Las Ensaladas

**ANA** $ 95

Mix de lechugas hidropónicas, cebolla morada, tomate cherry, aceituna negra, queso de cabra y vinagreta de la casa.

**ROSA** $ 100

Mix de lechugas hidropónicas, coco tostado, nuez, arándano, queso feta y vinagreta de la casa.

**ESPERANZA** $ 95

Mix de lechugas hidropónicas, pera, almendra, arúgula, queso parmesano y vinagreta de la casa.

**CAPRESSE** $ 105

Tomate cherry, mozzarella fresco, pesto de piñón blanco, arúgula y reducción de balsámico.

# Las Pizzas Clásicas

**TOMÁS** $ 85

Jitomate, morrón verde,champiñones, cebolla morada, aceituna negra, albahaca.

**MARGARITO** $ 80

Jitomate y albahaca.

**HAWANIANO** $ 85

Pechuga de pavo y piña fresca.

**JOSÉ** $ 85

Champiñones, cebolla morada, aceituna negra y albahaca.

**ALBINO** $ 85

Queso, parmesano y queso de cabra.

**PEPE** $ 85

Queso y peperoni.

# Las Pizzas Gourmet

**PETRA** $ 85

Queso de cabra, pera y arúgula.

**MARÍA BIGOTES** $ 100

Champiñones, chorizo de pamplona, cebolla morada, aceituna negra, albahaca y queso de cabra.

**JACINTA** $ 95

Champiñones, jitomate, peperoni, morron verde, cebolla morada.

**CARMELA** $ 100

Tocino, cebolla caramelizada y portobello.

**FRIDA** $ 95

Chorizo español, jitomate, morron verde, cebolla morada y jalapeño fresco.

**ÚRSULA** $ 100

Cherry, jamón serrano, parmesano y arúgula.

**SONIA** $ 100

Jamón serrano, uva y parmesano.

**GAUCHA** $ 100

Chorizo argentino, chorizo español y chistorra.

**PESTO** $ 100

Pesto de piñón blanco como base, queso y albahaca.

**CLEMENTINA** $ 100

Salmón ahumado, alcaparras, queso crema y cebolla morada.

# Las Pastas

## PASTA POMODORO $ 150

Salsa de jitomate y albahaca estilo María bigotes.

## PASTA ALFREDO $ 180

La tradicional salsa Alfredo con el toque de la casa (salsa cremosa con cebolla, ajo, parmesano y vino blanco).

## PASTA AMATRICIANA $ 160

Nuestra salsa pomodoro, con pancetta ahumada y chile guajillo.

## PASTA AL PESTO $ 180

Nuestro pesto de piñon blanco y albahaca con un toque cremoso.

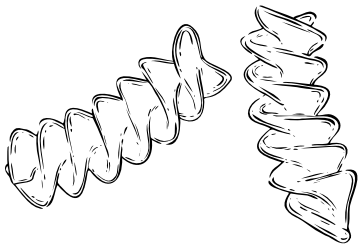
## PASTA A LA BOLOÑESA $ 160

La tradicional salsa boloñesa con carne molida de res.

## PASTA ROSSA $ 170

Salsa pomodoro cremosa con un toque de pimiento rojo asado.

Nuestras pastas van acompañadas con una porción de pan y parmesano, puedes elegir entre pasta:fetuccini, spaguetti o fusilli.



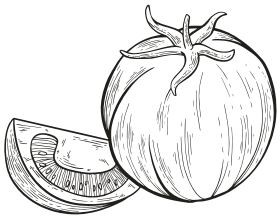
# Los Extras

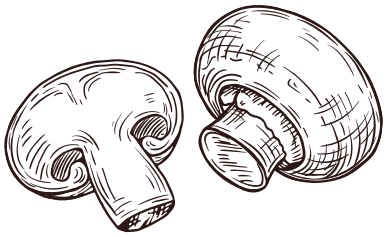
## PASTAS

| | |
|---|---|
| Jamón serrano | $ 30 |
| Salmón ahumado | $ 35 |
| Verduras | $ 15 / 20 |
| Carnes frías | $ 20 |
| Quesos | $ 20 |
| Tomate Deshi. | $ 22 |
| Pan Baguete | $ 28 |
| Extra Pesto | $ 35 |
| Extra Alfredo | $ 45 |

## PIZZAS / ENSALADAS

| | |
|---|---|
| Jamón serrano | $ 30 |
| Salmón ahumado | $ 35 |
| Verduras | $ 15/20 |
| Carnes frías | $ 20 |
| Queso Mixto | $ 20 |
| Chimichurri | $ 25 |
| Cambio a Queso Vegano | $ 30 |
| Porción Salsa Pizza | $ 20 |
| Cambio a mozarella fresco | $ 30 |





# Las Bebidas

## AGUAS FRESCAS

| | |
|---|---|
| Jamaica con jengibre | $ 35 |
| Cebada con leche de almendras | $ 35 |

## REFRESCOS

| | |
|---|---|
| Tonicol 355 ml | $ 30 |
| Boing 355 ml | $ 30 |
| Coca Cola 355 ml | $ 60 |

## REFRESCOS ARTESANALES

| | |
|---|---|
| Velvet Soda 355 ml | $ 60 |
| Felix 355 ml | $ 60 |
| Keffek | $ 65 |

## AGUA MINERAL

| | |
|---|---|
| Topo chico 355 ml | $ 40 |
| Agua de Lourdes 340 ml | $ 45 |
| Agua de mesa Topo ch 750 ml | $ 75 |

## PREPARADOS

| | |
|---|---|
| Limonada | $ 50 |
| Naranajada | $ 50 |
| Sangría | $ 60 |
| Rusa | $ 50 |
| Carajillo | $ 100 |

# Las Cervezas

## CERVECERIA MODELO

| | |
|---|---|
| Corona Clara 4.5 % | $ 40 |
| Corona Ambar 4.5 % | $ 40 |
| Modelo Especial 4.5 % | $ 50 |
| Modelo Negra 5.3 % | $ 50 |

## CERVECERIA DE COLIMA

| | |
|---|---|
| Cayaco ( Lager) 3.9 % | $ 90 |
| Ticús ( Porter) 4.6 % | $ 95 |
| Páramo ( Pale Ale) 5.2 % | $ 95 |
| Río de Lumbre (WCI) 6.6 % | $ 95 |

## PRINCIPIA

| | |
|---|---|
| Spectra( IPA ) 6.7 % | $ 95 |
| Outmeal ( Stout) 4.9 % | $ 95 |

## FAUNA

| | |
|---|---|
| Hazy Lycan (NEIPA ) 7 % | $ 95 |
| Lycan Lupus ( IPA ) 7 % | $ 95 |

## SANTA SABINA

| | |
|---|---|
| Stout de olla( Stout) 6.8 % | $ 95 |

## HERCULES

| | |
|---|---|
| Super lupe ( IPA) 7 % | $ 115 |
| Portero delantero (WCI) 6 % | $ 115 |

## CERVEZA DE BARRIL

| | |
|---|---|
| Colimita ( Lager) 4.2 % | $ 95 |
| Piedra Lisa (IPA) 4.2 % | $ 95 |

# Los Vinos

| | Copa - Bot. |
|---|---|
| **TINTOS** | |
| LA Cetto / México, Valle de Guadalupe, Petite Sirah | $90 / $335 |
| LA Cetto / México, Valle de Guadalupe, Merlot | $90 / $335 |
| Sto Tomas / México, Valle de Sto Tomas, Mision, carigñan, tempranillo | $90 / $335 |
| **BLANCOS** | |
| DOMECQ / México, Valle de Guadalupe, Chardonnay, Chenin blanc | $80 / $305 |
| **ROSADO** | |
| LA Cetto/ México, Valle de Guadalupe, Blanc de Zinfandel | $90 / $335 |
| **DESCORCHE** | $190 |

# Cafés / Tés

## CAFÉ

| | |
|---|---|
| Americano | $ 40 |
| Prensa francesa | |
| 2 Tazas | $ 60 |
| 3 Tazas | $ 80 |
| Capuccino | $ 47 |
| Latte | $ 47 |
| Cacao o chocolate | |
| En leche | $ 47 |
| En agua | $ 52 |
| Tés | $ 42 |

Leche de almendra + $ 15

# Los Postres

**DULCINEA** $ 85

Pizza dulce con crema de avellanas, pera, arándano y uvas.

**ROMINA** $ 85

Pizza dulce con crema de avellanas y mermelada de jamaica al vino tinto.

**CLARA** $ 85

Pizza dulce con crema de avellanas, queso crema y nuez.

**TARTA RÚSTICA DE MANZANA** $110

**BROWNIE DE CHOCOLATE** $95