

A dark green background with a subtle, repeating pattern of tropical leaves and ferns in a lighter green shade, framing the central text.

María Bonita[®]

BRUNCH & DRUNCH

**¡Del Drunch a la mejor fiesta
de la ciudad!**



Espárragos Adbardados a la tocineta

4 crujientes brotes de
espárrago envueltos en
tocineta, acompañados de
una cremosa salsa de queso
de cabra con un toque
picante. -\$25.00

ENTRADAS & ACOMPAÑANTES

Hemos creado esta selección de platillos para que puedas picar o
acompañar con tu proteína favorita.
¡Probando el mundo en un bocado entre amigos!



Hummus Fusión Cojutepeque

Fusión gastronómica de sabores, hecho de un mix de semillas tatemadas (maní, pepitoria, marañón) perfumado con frescos arándanos, acompañado de rebanadas de pan de masa madre.

-\$18.00

Pretty Mary

¡Desde la huerta a tu mesa! Jugosos tomates Cherry junto a bolitas de mozzarella fresca, perfumada en albahaca, todo bañado con vinagreta de aceite de oliva y vinagre balsámico, acompañado de crocantes chips de malanga.

-\$18.00





Diabla Encostillada (¡Como le gusta a María!)

1 libra de choclo rebazado en Tajín y picante cacero, pimientos salteados y un toque de parmesano.

-\$8.50

Sesame Shrimp

Camarones empanizados en ajonjolí negro, acompañados de elote, arvejas verdes y salsa jalapeña.

-\$11.50



La Yuka Brava

Yuca crujiente bañada en salsa brava española y betabel.

-\$10.00

Sashimi de Salmón

Fusión oriental con toque cítrico y salado,
servido frío. -\$13.40



Carpaccio de Salmón con Loroco

Salmón chileno marinado en aceite de oliva, limón, aceitunas negras, cebolla morada, queso parmesano y mi toquecito de loroco. -\$15.50





Baby Bacon

Papas baby salteadas en mantequilla con sal de tocino, cilantro y pimientos.

-\$12.00

Tradición cocotera

Yuca frita, chorizo de Cojutepeque y col lombarda, elevando los sabores típicos salvadoreños a otro nivel.

-\$8.50



Hummus de Betabel

Inspirado en Medio Oriente: garbanzos y Betabel con aceite de oliva, servido con pan de masa madre.

-\$15.00



HAMBURGUESAS & ANTOJOS

La poblana

Una fusión cultural que conquista.
Jugosa carne premium U.S., queso mozzarella derretido,
jalapeños toreados, chips de tortilla y mayo chipotle artesanal.
Todo servido en pan brioche crujiente. -\$14.50





Bahía

Inspirada en la costa y el fuego. Hamburguesa de carne premium U.S. con camarones salteados, queso mozzarella y alioli de sriracha. Un bocado que baila entre el mar y el picante.

-\$15.50

Club Sandwich

Pan de la casa con jamón York, queso fundido, tomate Cherry y fondue de pesto, acompañado de papas fritas.

-\$19.80





6 Tacos de Costilla ¡El Veintiúnico!

Costilla baby back desmechada
bañada en salsa de la casa,
acompañada de pico de gallo y
guacamole fresco.

-\$18.00

Chicken Sandwich

Pan artesanal crujiente, con pollo
empanizado, queso gratinado, mix
de lechugas y chipotle dulce.

-\$11.50



✦ Bowls & Salads



Tutti Colory

Una explosión de colores: mix de lechugas, higos confitados, carne a la parrilla premium U.S., cebolla crujiente, almendras, lombarda y queso feta. Acompañado de aderezo de mostaza y miel.

-\$18.00

Chicken Bowl

Frescas de hortalizas con pechuga a la parrilla, huevo duro, aguacate, tomate Cherry, tocino crocante, cebolla morada y crotones. Junto con aderezo ranch.

-\$9.00



✦ Platos fuertes Para compartir



Paella María Bonita

Inspirada en la costa española: arroz libre de gluten acompañado de proteína a elección (camarón, res o pollo), cocinado al estilo de autor con especias y fondos caseros.

-\$35.00



✦ La especialidad del chef

Mar y Tierra

Un festín de 16 oz de medallones de lomo de aguja premium U.S., acompañados de 16 oz de crujientes camarones jumbo salteados en aceite de oliva, ajo confitado y pimientos asados. Se sirve con pan de masa madre y mantequilla.

-\$60.00

* Plato estrella *

Tomahawk en Costra

Corte grueso de Tomahawk en costra de semillas (marañón, maní, pepitoria y espárragos), con doble cocción en parrilla y horno.

Servido con aceite de romero, papas baby y tomate confitado.

*Show en mesa

-\$75.00





Costilla Baby Back

3 lbs de costilla cocinada a fuego lento hasta quedar suave y crujiente. Acompañada de papas fritas y bañada en la salsa de tu elección: teriyaki, BBQ, chipotle o mostaza miel.

-\$45.00

Camarones Ponzu

Camarones jumbo empanizados servidos con chips y aderezo ponzu de la casa.

-\$24.35



Cazuela Gratinada Mariscos y Pollo (para 2)

Tiernos trozos de pollo y camarones al dente en una cremosa salsa de mariscos al eneldo, gratinada al horno.

-\$30.00



◆ Platos individuales

Medallones de Steak

4 medallones de res cocinados en aceite de la casa con ajo y romero, sazonados con un toque español de p  prika.

-\$42.94

Costilla de Cerdo

Costilla de cerdo cocida lentamente hasta obtener una textura crujiente, servida con puré de pimientos y zanahorias baby glaseadas.

-\$18.00





Pechuga Rellena

Jamón York, espinaca y queso fundido. Acompañada de vegetales salteados en mantequilla, acompañada de puré de pimientos.

-\$28.00

Filet Mignon

Corte alto francés servido con salsa de vino tinto y romero fresco, acompañada de puré de pimientos, ¡Déjate sorprender!

-\$30.00



Salmón a la Mantequilla

Sobre una cama de vegetales y puré de camote va rebozado un trozo de salmón chileno, jugoso en costra crocante de miel, bañado en mantequilla cítrica. Término recomendado: medio, sellado por fuera y jugoso por dentro.

-\$35.00

Pastas ✦



Marie

Pasta salteada con camarones, pimientos, crema, brócoli y cebolla. Una fusión marina que honra la frescura del mar con el toque casero de MB.

-\$19.45



Risotto al Parmesano

Del norte de Italia, llega esta cremosa combinación de risotto y parmesano que puedes acompañar con tu proteína favorita: salmón, camarón o res.

-\$32.00

Crunchy al Pesto

Pasta pappardelle al dente, rebozada en el pesto artesanal de María Bonita. Se acompaña con un filete de pollo crocante para crear un contraste perfecto.

-\$18.00





✦ Sopas & Cremas

Crema de Espárragos

Cremosa y reconfortante
crema de espárragos
al dente.

-\$6.50

Vichyssoise de Camote

Crema de camote y puerro con
champiñón salteado y dip de
alcaparras y eneldo.

-\$14.00



BEBIDAS

En **María Bonita**, cada bebida es una oportunidad **para compartir historias**. Ya sea reviviendo recuerdos o creando nuevos momentos, **bebe con nosotros** y haz que cada instante cuente.

Hot

	pequeno	grande
• Americano	\$ 3.25	\$ 4.00
• Cappuccino	\$ 4.00	\$ 5.00
• Flat White	\$ 4.25	\$ 5.25
• Latte	\$ 4.50	\$ 5.75
• Mocha		\$ 3.50
• Espresso Shot	\$ 2.50	
Café cortado: 30 ml de expreso + 1/2 onz de leche		\$ 3.75
Macchiato: 30 ml de expreso + espuma de leche.....		\$ 3.50

Cold

- Cold Brew \$ 4.00
- Frapuccino \$ 4.75
- Hazel Mocha \$ 4.75
- Mint Chocolate \$ 6.60
- Java Chip \$ 5.50
- Dark Mocha \$ 5.75

Refrescos

- Limonada o naranjada \$ 3.95
- Limonada o naranjada con soda \$ 4.25
- Limonada con fruta o hierba favorita \$ 4.95
- Frozen de fruta natural \$ 4.95
- Cimarrona con mineral \$ 3.95
- Shirley temple \$ 3.95
- Smoothie de fruta natural \$ 5.50

Bebidas Embotelladas

- Soda \$ 2.95
- Perrier \$ 3.95
- San pelegriño \$ 3.95
- Red Bull \$ 4.95
- Litro de agua natural \$ 5.00
- Litro de agua gasificada \$ 5.00

Té

- Matcha/Chai Latte\$ 5.25
- Iced Matcha Latte con vainilla o miel\$ 5.65
- Matcha Lemon Bliss \$ 4.75
- Blue Matcha Tonic \$ 5.95
- Dirty Chai Latte\$ 5.95
- Iced Vanilla Chai Latte\$ 5.25

Extras

- Whipped cream \$ 2.95
- Shot vanilla \$ 3.95
- Shot caramel \$ 3.95
- Shot chocolate \$ 4.95
- Leche de vaca 2 onz \$ 5.00
- Leche vegetal 2 onz \$ 5.00

Infusiones | Tetera (2 ó 3 tazas) | \$ 5.50

- Cinnamon
 - Ashwa Gandha
- Tropical Harvest
 - Milk Thistle
- Lemon Grass
 - Moringa Leaves
- Piña Colada
 - Turmeric Root
- Ginger Root
 - Orange Lemonade

SIGNATURE COFFEE \$5.50

Explora nuestras bebidas insignia. Una nueva forma de disfrutar el café.

Blueberry Latte: compota de blueberry + leche

Blueberry Tonic Coffee: compota de blueberry + tonic water

Orange Coffee: jugo de naranja natural

Strawberry Latte: compota de fresas naturales + leche





¡PARA RUMBEAR Y CELEBRAR!

GIN

Sencillo Doble Botella

• Hendricks			\$ 100.00
• Tanqueray London Dry			\$ 60.00
• Beefeater	\$ 5.00	\$ 8.00	\$ 65.00
• Bombay	\$ 4.00	\$ 7.00	\$ 60.00
• Bull Dog	\$ 4.00	\$ 7.00	\$ 60.00

TEQUILA

• Don Julio 1942			\$ 350.00
• Don Julio 70			\$ 160.00
• Maestro Dobel			\$ 160.00
• Don Ramon Platinum Añejo			\$ 120.00
• Don Ramon Platinum Reposado			\$ 110.00
• Don Ramon Platinum Plata			\$ 120.00
• Casamigos Reposado			\$ 100.00
• 1800 Reposado	\$ 6.00	\$ 10.00	\$ 75.00
• Don Julio Añejo	\$ 8.00	\$ 14.00	\$ 140.00
• Don Julio Reposado	\$ 8.00	\$ 14.00	\$ 130.00
• Don Julio Blanco	\$ 7.00	\$ 12.00	\$ 110.00
• 1800 Cristalino	\$ 7.00	\$ 12.00	\$ 120.00
• Patron Silver	\$ 7.00	\$ 12.00	\$ 110.00

WHISKY

• Johnnie Walker Blue Label			\$ 450.00
• Macallan Rare Cask			\$ 500.00
• Macallan Double Cask 18			\$ 500.00
• Macallan 15			\$ 300.00
• Macallan 12			\$ 180.00
• Glenkinchie Single Malt 12 Años	\$ 8.00	\$ 14.00	\$ 120.00
• The Glenlivet 12	\$ 8.00	\$ 14.00	\$ 120.00
• Buchanan's 12 Años	\$ 7.00	\$ 12.00	\$ 100.00
• Johnnie Walker Black Label	\$ 7.00	\$ 12.00	\$ 100.00
• Chivas Extra 13 Tequila Cask	\$ 7.00	\$ 12.00	\$ 100.00
• Old Parr 12 Años	\$ 6.00	\$ 10.00	\$ 90.00
• Chivas 12	\$ 6.00	\$ 10.00	\$ 90.00

RON

• Ron Botran Infinito	\$ 13.00	\$ 22.00	\$ 410.00
• Zacapa XO			\$ 240.00
• Zacapa 23	\$ 7.00	\$ 12.00	\$ 110.00
• Flor de Caña 18 Años	\$ 6.00	\$ 8.00	\$ 85.00
• Flor de Caña 12 Años	\$ 5.00	\$ 7.00	\$ 70.00
• Ron Botran Cobre	\$ 8.00	\$ 14.00	\$ 120.00
• Ron Botran Roaju	\$ 7.00	\$ 12.00	\$ 100.00
• Botran 18	\$ 6.00	\$ 8.00	\$ 85.00
• Botran 12	\$ 5.00	\$ 7.00	\$ 60.00

VODKA

• Belvedere	\$ 5.00	\$ 8.00	\$ 90.00
• Titos	\$ 5.00	\$ 8.00	\$ 75.00
• Absolut	\$ 4.00	\$ 7.00	\$ 55.00
• Smirnoff Spicy Tamarindo.....	\$ 4.00	\$ 7.00	\$ 50.00
• Smirnoff	\$ 4.00	\$ 7.00	\$ 45.00
• Ketel One			\$ 60.00

CHAMPAGNE

- Moet & Chandon Nectar Imperial Rose..... \$ 150.00
- Moet & Chandon Rose Imperial\$ 140.00
- Moet & Chandon Imperial Brut \$ 120.00
- Moet & Chandon Nectra Imperial \$ 110.00
- Moet & Chandon Ice Imperial \$ 110.00

RTD’S

- Smirnoff Ice Red \$ 4.95
- Smirnoff Ice Green Apple \$ 4.95
- Quezalteca Tamarindo\$ 4.95
- Quezalteca Naranjamaica \$ 4.95

MICHELADA MIX

- Tradicional \$ 2.00
- Clamato \$ 2.50
- Tamarindo \$ 3.00

DIGESTIVOS

	Sencillo	Doble	Botella
• Fireball	\$ 5.00	\$ 8.00	\$ 70.00
• Amaretto	\$ 5.00	\$ 8.00	\$ 70.00
• Baileys	\$ 5.00	\$ 8.00	\$ 70.00
• Khalúa	\$ 5.00	\$ 8.00	\$ 70.00
• Licor 43	\$ 5.00	\$ 8.00	\$ 70.00
• Licor 43 de Horchata	\$ 5.00	\$ 8.00	\$ 70.00

Jägermeister

- Incluye 2 Red Bull \$ 6.00 \$ 10.00 \$ 85.00

CERVEZAS

Nacionales

- Suprema \$ 3.50
- Golden Verde \$ 3.50
- Golden Extra \$ 3.50
- Pilsener \$ 3.50
- Regia \$ 4.50

Extranjeras

- Miller Draft \$ 4.50
- Blue Moon \$ 4.50
- XX \$ 4.50
- Stella Artois \$ 4.50
- Modelo \$ 4.50
- Michelob Ultra \$ 4.50
- Corona \$ 4.50
- Corona Cero \$ 4.50
- Heineken \$ 4.50
- Heineken Cero \$ 4.50
- Estrella Galicia Especial \$ 4.50
- Estrella Galicia Cero \$ 4.50
- Estrella Galicia Sin Gluten \$ 4.50
- Amstel Ultra \$ 4.50
- Erdinger Weissbeir \$ 9.00
- Erdinger Pikantus..... \$ 12.00

A dark green background with a subtle, repeating pattern of tropical leaves and ferns in a lighter green shade, primarily concentrated along the top and bottom edges.

María Bonita[®]

BRUNCH & DRUNCH