



DESDE

**MALDENTE**

2025

# MENÚ

## ENTRADAS —

### GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE RIB EYE

Cremoso guacamole acompañado de 170 g de chicharrón de rib eye.

### PAPAS MALDENTE

Orden de papas a la francesa servidas con un mousse de papa, queso parmesano, queso pecorino romano y miel.

### PROVOLETA AHUMADA

Provoleta ahumada a la parrilla, acompañada de jitomate y finas hierbas.

### PANELA ASADA

250 g de panela fresca, asada a la parrilla, servida con salsa de chile morita y salsa verde.

### PORTOBELLOS GRATINADOS

Portobellos al gratín, preparados con crema, ajo y romero.

### CHISTORRA

Chistorra española a las brasas, servida con finas hierbas y tortillas.

### TUÉTANOS

Par de tuétanos a la parrilla servidos con una orden de tortillas.

### EMPANADA ARGENTINA

- Carne molida  
- Chistorra  
- Elote  
- Jujeña (carne de res cortada a cuchillo con elaboración tradicional argentina).

### ESPÁRRAGOS AL GRILL

Orden de 10, servidos con aceite de oliva, queso parmesano, queso pecorino romano, con un toque de salsa sweet chilli thai. (150 g)

## HAMBURGUESAS

### WAGYU

100 % Wagyu (200 g), queso gouda, arúgula y alioli, en pan brioche de la casa, con papas fritas.

*Especial*

### SIRLOIN

Sirloin al carbón (250 g), queso provoleta ahumado, jitomate, cebolla morada y lechuga, en pan brioche de la casa, con papas a la francesa.

### SMASH BURGER

Sirloin con técnica smash (200 g), queso cheddar, cebolla caramelizada y tocino, en pan brioche de la casa, con papas a la francesa.

## ENSALADAS —

### BETABEL A LA PARRILLA

Sobre una cama de lechuga y espinaca, acompañado de queso de cabra, cacahuete natural y aderezo de chile serrano.

### MALDENTE

Lechuga, nuez de la India, arándanos, queso de cabra, aliñada con aderezo de mango.

### GRIEGA

Tomates cherry, pepinos, pimientos, aceitunas negras, cebolla morada y panela, aliñada con aceite de oliva y una reducción de vinagre balsámico.

## AGREGA

|         |      |           |       |
|---------|------|-----------|-------|
| Pollo   | \$50 | Arrachera | \$90  |
| Camarón | \$70 | Salmón    | \$100 |

PASTAS —

PASTA DE LA CASA \$198

Pasta cremosa con salchicha italiana, champiñones y queso pecorino romano.

PUTTANESCA \$198

Salsa pomodoro, anchoas, alcaparras, aceituna negra y un toque de chile.

FETTUCCHINE ALFREDO \$167

Fettuccine en salsa cremosa de mantequilla, parmesano, ajo y oliva.

TAGLIATELLE AL PESTO \$187

Tagliatelle con salsa de pesto, con un toque de parmesano.

TAGLIATELLE EN TINTA DE CALAMAR \$222

Pasta preparada con tinta de calamar, acompañada con camarones al ajo.

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS \$205

Spaghetti con salsa pomodoro y romero, coronado con albóndigas de sirloin.

EXTRAS PARA  
TU PASTA

|           |       |
|-----------|-------|
| POLLO     | \$50  |
| CAMARÓN   | \$70  |
| ARRACHERA | \$90  |
| SALMÓN    | \$100 |

DE ITALIA



PIZZAS —

MALDENTE \$259

Base pomodoro, mozzarella, chorizo argentino y cebolla caramelizada.

VERDE \$227

Base pesto, mozzarella, espinaca, tomates cherry y queso de cabra.

ARELY \$265

Base blanca, camarones salteados, cebolla morada, alcaparras y arúgula.

GRIEGA \$237

Base pomodoro, cebolla morada, pimientos, aceitunas y arrachera.

PECORINO \$239

Base pomodoro, mozzarella, pepperoni, chile serrano rallado, queso pecorino romano y miel.

Todas nuestras pastas y masas se elaboran en casa para garantizar su frescura y sabor.

# AL FUEGO

## USDA HIGH CHOICE

**VACÍO** \$387

Sabor profundo, jugoso y de buen marmoleo. Ideal con tempranillo. (350 g).

**PICAÑA** \$359

Jugosa, con su característica capa de grasa exterior. Ideal con shiraz (350 g).

**ARRACHERA** \$259

Tierna, jugosa y de sabor intenso. Ideal con malbec. (270 g).

## USDA CHOICE

**DENVER STEAK** \$369

Corte especial del diezmillio, muy marmoleado, jugoso y suave. Ideal con malbec. (250 g).

**NEW YORK** \$299

Equilibrado, suave, con la grasa justa. Ideal con cabernet sauvignon. (350 g).

**RIB EYE** \$347

Gran marmoleo, mucha jugosidad y sabor intenso. Ideal con malbec o shiraz. (350 g).

**T-BONE** \$449

New York y filete unidos por el hueso, con sabor intenso y dos texturas. Ideal con cabernet sauvignon (500 g).

### GUARNICIONES

|

VEGETALES  
ENSALADA  
PURÉ DE PAPA  
ELOTE AMARILLO  
PAPAS A LA FRANCESA

GUARNICIÓN EXTRA \$35

SECCIÓN DE  
CORTES AL  
CARBÓN

## ESPECIALES

**STEAK & FRIES** \$429

New York (350 g), sellado en sartén de hierro con mantequilla y romero, servido con papas a la francesa, bañado en salsa de vino tinto.

**CAÑA DE FILETE** \$399

Filete de res (250 g), sobre una cama de puré, bañado con salsa ragú (cocción lenta de carne, tomate, vino y vegetales).

**SALMÓN EN REDUCCIÓN DE VINO BLANCO** \$347

Salmón (250 g) servido en reducción de vino blanco y esencia de cambray acompañado de espárragos a las brasas.

## CLÁSICOS DE LA CASA

**COSTILLAR DE CERDO** \$237

Costillar (500 g) glaseado con salsa BBQ, acompañado de elote amarillo.

**MILANESA PARMIGIANA** \$230

Milanesa de pollo (250 g), marinada por 24 horas en buttermilk, empanizada y servida al gratín con salsa pomodoro.

**SALMÓN LACADO AGRIDULCE** \$327

Salmón (250 g) sellado en sartén, lacado con salsa de miel, soya y limón, acompañado de puré y espárragos.

*Todos nuestros cortes y platillos son preparados al momento. Agradecemos su paciencia.*

# POSTRES Y BEBIDAS

## POSTRES

|

|                     |       |
|---------------------|-------|
| FLAN DE CAJETA      | \$100 |
| CRÈME BRÛLÉE        | \$120 |
| PANNA COTTA         | \$130 |
| PLÁTANO MACHO FRITO | \$117 |
| BROWNIE CON HELADO  | \$120 |
| CHEESECAKE DUBÁI    | \$130 |

## CAFÉ

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Americano                            | \$55  |
| Espresso                             | \$55  |
| Cappuccino / Latte                   | \$70  |
| Café Irlandés [café, whisky y crema] | \$117 |
| Carajillo [espresso y Licor 43]      | \$150 |
| Carajillo de Mazapán                 | \$150 |
| Canija [espresso y Baileys]          | \$150 |
| Affogato [espresso sobre helado]     | \$100 |
| Cold Brew                            | \$70  |
| Cold Brew Tonic                      | \$90  |
| Limonada con Cold Brew               | \$90  |

## CLERICOT Y SANGRÍA

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Clericot          | \$140 |
| Jarra de Clericot | \$327 |
| Sangría           | \$110 |
| Jarra de Sangría  | \$297 |

## CERVEZA

|                        |      |
|------------------------|------|
| Corona Extra           | \$49 |
| Pacífico               | \$49 |
| Victoria               | \$49 |
| Modelo Especial        | \$65 |
| Negra Modelo           | \$65 |
| Stella Artois          | \$65 |
| Michelob Ultra         | \$58 |
| Carta Blanca Caguamita | \$35 |

## ARTESANALES

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Colimita [Lager]            | \$90  |
| Piedra Lisa [IPA]           | \$90  |
| Páramo [Pale ale]           | \$90  |
| Colimita Cero [Lager ámbar] | \$90  |
| Loba Negra [Porter]         | \$109 |
| Lobita [Lager Light]        | \$109 |
| Clandestina [Pilsner]       | \$109 |
| Neven Sublime 750 ml        | \$259 |

## SIN ALCOHOL

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Limonada            | \$65  |
| Naranjada           | \$65  |
| Limonada de sabores | \$80  |
| Agua mineral        | \$47  |
| Refrescos           | \$47  |
| San Pellegrino      | \$55  |
| Agua embotellada    | \$35  |
| Piñada              | \$85  |
| Red Bull            | \$120 |

# VINOS Y LICORES

## TINTOS —

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| FINCA LAS MORAS MALBEC           | \$450   |
| SIERRA BLANCA CABERNET SAUVIGNON | \$537   |
| SIERRA BLANCA TEMPRANILLO        | \$537   |
| PORTA 6 BLEND                    | \$537   |
| L.A. CETTO NEBBIOLO              | \$610   |
| LA MADRIGUERA MONASTRELL         | \$610   |
| BARRAMUNDI SHIRAZ                | \$739   |
| L.A. CETTO CONCORDIA BLEND       | \$815   |
| MONTE XANIC CALIXA SYRAH         | \$859   |
| CASA MADERO 3V BLEND             | \$1,120 |
| MONTE XANIC CABERNET SAUVIGNON   | \$1,539 |

## ROSADOS —

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDEL | \$459 |
| PORTA 6 ROSÉ                  | \$565 |

## VINOS POR COPA

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| FINCA LAS MORAS MALBEC     | \$100 |
| SIERRA BLANCA CABERNET S.  | \$137 |
| SIERRA BLANCA TEMPRANILLO  | \$137 |
| PORTA 6 BLEND              | \$137 |
| LA MADRIGUERA MONASTRELL   | \$147 |
| BARRAMUNDI SHIRAZ          | \$157 |
| MONTE XANIC CALIXA SYRAH   | \$217 |
| CASA MADERO 3V BLEND       | \$250 |
| SIERRA BLANCA SAUVIGNON B. | \$137 |
| L.A. CETTO BLANC DE BLANCS | \$137 |
| KUNG FU GIRL RIESLING      | \$245 |
| PORTA 6 ROSÉ               | \$137 |

## BLANCOS —

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| CETTO BLANC DE BLANCS      | \$459   |
| SIERRA BLANCA SAUVIGNON B. | \$537   |
| SANTO TOMÁS CHARDONNAY     | \$849   |
| KUNG FU GIRL RIESLING      | \$1,094 |

## TEQUILAS —

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| TEQUILEÑO BLANCO      | \$120 |
| CENTENARIO PLATA      | \$135 |
| CASCAHUÍN BLANCO      | \$185 |
| ESPOLÓN BLANCO        | \$185 |
| TEQUILEÑO PLATINUM    | \$195 |
| 7 LEGUAS BLANCO       | \$220 |
| DOBEL DIAMANTE        | \$220 |
| DON JULIO 70          | \$233 |
| TIERRA NOBLE REPOSADO | \$233 |

## MEZCAL —

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| 400 CONEJOS           | \$185 |
| MONTELOBOS            | \$220 |
| OJO DE TIGRE REPOSADO | \$220 |

## WHISKY —

|               |       |
|---------------|-------|
| RED LABEL     | \$150 |
| JIM BEAM      | \$165 |
| JACK DANIEL'S | \$172 |
| BLACK LABEL   | \$230 |
| BULLEIT       | \$200 |

---

*Todos nuestros destilados se sirven en shot de 2 onzas e incluyen un mezclador a elegir (Coca, Mineral, Squirt).*

# LICORES Y CÓCTELES

## RON ———

|                 |       |
|-----------------|-------|
| BACARDÍ BLANCO  | \$125 |
| APPLETON ESTATE | \$135 |

## BRANDY ———

|           |       |
|-----------|-------|
| TORRES 10 | \$132 |
|-----------|-------|

## RAICILLA ———

|                 |       |
|-----------------|-------|
| ORGULLO DEL REY | \$170 |
|-----------------|-------|

## VODKA ———

|                   |       |
|-------------------|-------|
| ABSOLUT BLUE      | \$127 |
| VODKA STOLICHNAYA | \$145 |

## GINEBRA ———

|                 |       |
|-----------------|-------|
| BULLDOG         | \$185 |
| BOMBAY SAPPHIRE | \$205 |

## CÓCTELES ———

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| APEROL SPRITZ               | \$170 |
| ST-GERMAIN SPRITZ           | \$220 |
| CARAVELLA LIMONCELLO SPRITZ | \$180 |
| MARGARITA                   | \$150 |
| NEGRONI                     | \$150 |
| MARTINI                     | \$150 |
| VODKA TONIC                 | \$150 |
| GIN & TONIC                 | \$150 |
| OLD FASHIONED               | \$150 |
| MANHATTAN                   | \$150 |
| COSMOPOLITAN                | \$150 |
| BATANGA                     | \$150 |
| CANTARITO                   | \$150 |
| HIERBABUENA                 | \$150 |
| MOJITO DE RAICILLA          | \$170 |
| MEZCALITA                   | \$150 |
| MARTINI DE MAZAPÁN          | \$150 |

## DIGESTIVOS

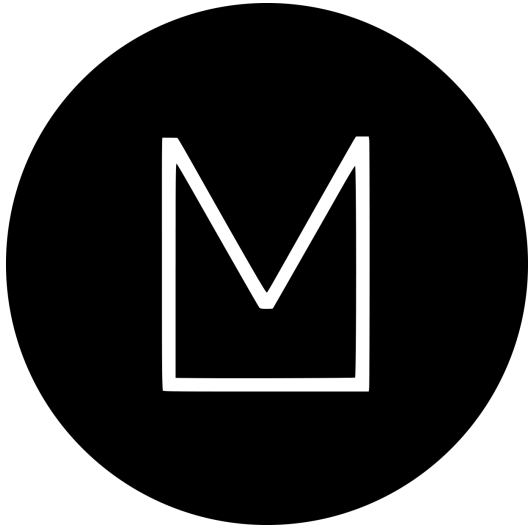


LICOR 43  
\$115

BAILEYS  
\$105

FRANGELICO  
\$115

JÄGERMEISTER  
\$115



# WELCOME

BIENVENIDOS · BIENVENUE  
WILLKOMMEN · BENVENUTI  
BEM-VINDOS · 환영합니다  
欢迎 · ようこそ

Thank you for visiting Maldente.  
Scan the QR code to view our  
menu in English.

말덴테를 방문해 주셔서 감사합니다.  
영문 메뉴를 보시려면 QR 코드를  
스캔해 주세요.

SCAN FOR  
DIGITAL MENU



FOLLOW US:  
@maldenterestaurante

