



MARÍA DOLORES®

BY EDGAR NUÑEZ

María Dolores by Edgar Núñez nace de la consigna de transmitir el amor por México. Inspirado por la cocina vegetal y de recetas heredadas por su madre, el Chef Edgar Núñez te llevará por una genuina experiencia con técnicas de la gastronomía mexicana contemporánea, fusionados con tradicionales sabores ancestrales e ingredientes completamente orgánicos.

María Dolores by Edgar Núñez passionately and deliberately showcases deep and prideful love for Mexico. The kitchen is inspired by vegetable-based recipes passed down from the celebrity chef's mother, allowing Chef Edgar Núñez to take you on a genuine experience full of the contemporary flavors of Mexican gastronomy fused together with traditional ancestral recipes.

A stylized signature in golden-brown ink, consisting of several overlapping, sweeping lines that form the name 'Edgar Núñez'.

Edgar Núñez



MARÍA DOLORES®

BY EDGAR NUÑEZ

ENTRADAS

Zanahorias Baby con Salsa de Queso Cotija y Trufa
Zanahorias baby rostizadas acompañadas de queso cotija y trufa



\$280

Burrata Casera, Puré de Ceniza y Tallos de Acelga
Media burrata aliñada, tallos de acelga salteados y puré de ceniza de berenjena



\$410

Betabeles Rostizados, Café y Coles de Bruselas
Betabeles rostizados, café liofilizado, mantequilla de betabel, quinoa y Coles de Bruselas



\$280

Fideo Seco
Fideo seco con chamorro al pulque

\$380

Pescadilla
Corvina guisada en tortilla de maíz crujiente con alioli, mayonesa de chiles y cremoso de aguacate

\$225

Taco de Carnitas de Setas
Setas confitadas sobre tortilla de maíz, cremoso de aguacate y salsa verde tatemada



\$265

Taco de Camarón Rebozado
Camarón rebozado sobre tortilla de harina, col blanca fileteada, alioli, mayonesa de chiles y jitomate

\$265

STARTERS

Baby Carrots, Cotija Cheese and Truffle
Roasted baby carrots with cotija cheese and truffle



Homemade Burrata, Eggplant Ash Purée and Chard Stems
Half-seasoned burrata, sautéed chard stems, and eggplant ash purée



Roasted Beetroots, Coffee and Sprouts
Roasted beetroots, freeze dried coffee, butter beet, quinoa, and Brussels Sprouts



"Fideo Seco"
Dry Mexican pasta with "pulque" style ossobuco

Fish Pescadilla
Corvine, crispy corn tortilla with alioli, chili mayonnaise and avocado cream

Mushroom "Carnitas" Taco
Confit mushroom taco, avocado mousse, and Mexican green sauce



Tempura Shrimp Taco
Tempura battered and fried shrimp served in a flour tortilla taco



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



SALUDABLE
HEALTHY



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



VEGETARIANO
VEGETARIAN



NUEZ
NUT

Precios por persona en moneda nacional (mxn) incluyen impuestos | propina no incluida
Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos

Prices per person in mexican pesos (mxn) taxes included | tip is not included
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



MARÍA DOLORES®

BY EDGAR NUÑEZ

LÍQUIDO Y VERDE

Ensalada de Nopales, Verdolaga, Amaranto y Camote

Nopal curado, verdolaga y espinaca, aliñados con vinagreta de chiles, camote y salsa de naranja



\$280

Nuestra Ensalada César

Cogollo con aderezo césar, crotones y queso parmesano

\$280

Sopa de Cebolla

Cebolla tierna cocida a baja temperatura, gelatina de res bañada con salsa bordalesa sobre clarificado de res

\$225

Sopa Fría de Aguacate

Sopa fría de aguacate, cilantro, limón, con papel de maíz y aire de aceite de chiles



\$225

Sopa de Frijol Negro y Castacán

Sopa de frijol negro con huevo duro de codorniz, cerdo de la región, chile serrano y epazote

\$215

Pozol Blanco con Maíz de Cacahuazintle

Espeso de maíz de cacahuazintle con agua de chile, mango, pepino y cilantro



\$280

TOSTADAS Y CRUDOS

Tostada de Pulpo

Pulpo crujiente con aguacate, pepino, cebolla morada y mayonesa de chiles

\$360

Tostada Invertida de Atún

Tostada invertida de atún, mayonesa de habanero, ceniza de tortilla y cremoso de aguacate



\$360

Aguachile de Jitomates

Aguachile de jitomates del huerto con jugo verde y verdolagas

\$280

SOUPS AND GREENS

Amaranth, Sweet Potato, Purslane and Cactus Salad

Spinach salad, purslane, and prickly pear paddles in a chili pepper vinaigrette, with sweet potato and orange sauce



Caesar Salad in Our Way

Lettuce bud with Caesar dressing, croutons, and parmesan cheese

Onion Soup

Slow-cooked baby onion at low temperature with beef jelly and au jus

Cold Avocado Soup

Creamy avocado soup served cold with cilantro, lime, corn tortilla paper, and chili oil essence



Black Bean Soup and Castacan

Black bean soup, quail egg, pork belly, serrano chili and epazote

White Pozol with Cacahuazintle Corn

"Cacahuazintle" corn, chili soup, mango, cucumber, and cilantro



TOSTADAS AND RAW

Octopus Tostada

Crunchy octopus, avocado, cucumber, onion, and chili mayonnaise

Tuna Tostada

Upside down tostada with tuna, habanero mayonnaise, tortilla ashes, and avocado cream



Tomato "Aguachile"

Fresh tomato "aguachile" in green sauce with purslane



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



SALUDABLE
HEALTHY



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



VEGETARIANO
VEGETARIAN



NUEZ
NUT

Precios por persona en moneda nacional (mxn) incluyen impuestos | propina no incluida
Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos

Prices per person in mexican pesos (mxn) taxes included | tip is not included
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



MARÍA DOLORES®

BY EDGAR NUÑEZ

TOSTADAS Y CRUDOS

Almeja Chocolate

Almeja fresca de Baja California, salsa negra y chile serrano



\$195

Ceviche de Callo de Hacha

Ceviche de callo de hacha con jugo de cítricos, pimienta padrón tatemado y ralladura de lima



\$425

Láminas de Atún

Láminas de atún aleta azul, mayonesa de chile Xcatic y guacamole

\$415

TOSTADAS AND RAW

Chocolate Clam

Fresh Baja California clam, black sauce and serrano chili



Sea Scallop Ceviche

Sea scallops in citric juice with tamed "padron" peppers, and lime zest



Tuna Slices

Sliced bluefin tuna, Xcatic chili mayonnaise and guacamole

PLATOS FUERTES

Bok Choi Tempurizada, Mole Coloradito

Bok choy tempurizada, acompañada de mole coloradito y amaranto tostado



\$385

Camarones a la Talla

Camarones jumbo al grill con salsa a la talla, cogollo ahumado, vinagreta de vino blanco y miel de agave con mantequilla de salvia



\$555

Pesca del Día con Ensalada de Berros y Malanga

Pesca del día al horno con ensalada de berros, zanahoria rostizada, y salsa de malanga



\$415

Trucha Salmonada con Jocoque, Hinojo y Aceite Verde de Hojas

Trucha salmonada de Michoacán con salsa cremosa de jocoque, ensalada de hinojo, naranja confitada y aceite verde de hojas



\$475

MAIN COURSES

Tempura Bok Choy with "Mole Coloradito"

Tempura bok choy with "mole coloradito" and roasted amaranth



Grilled Jumbo Shrimps

Grilled jumbo shrimp with "A la Talla" sauce, smoked lettuce buds, white wine vinaigrette, sage butter and agave honey



Catch of the Day with Watercress Salad and Malanga

Baked catch of the day with watercress salad, roasted carrot and malanga dressing



Salmon Trout With Jocoque, Fennel And Green Leaf Oil

Salmon trout from michoacan with creamy jocoque sauce, fennel salad, candied orange, and green leaf oil



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



SALUDABLE
HEALTHY



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



VEGETARIANO
VEGETARIAN



NUEZ
NUT

Precios por persona en moneda nacional (mxn) incluyen impuestos | propina no incluida
Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos

Prices per person in mexican pesos (mxn) taxes included | tip is not included
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



MARÍA DOLORES®

BY EDGAR NUÑEZ

PLATOS FUERTES

Codorniz, Mole Coloradito, Puré de Camote

Codorniz cocinada a alta temperatura con puré de camote, mole coloradito y salsa bordalesa

\$470

Lengua de Res y Salsa de Chile Pasilla

Láminas de lengua suaves con salsa de chile pasilla, papas cambray, cebollitas y quelites salteados



\$405

Costilla de Res con Mole de Olla

Costilla cocinada a baja temperatura en su jugo, mole de olla y verduras salteadas



\$475

Pulpo y Sikil Pak con Recado Blanco

Pulpo frito y ahumado con salsa espesa de sikil pak y recado blanco



\$425

Lechón con Recado Negro

Lechón confitado con recado negro de Yucatán, aguacate y frijol ayocote



\$490

Filete de Res al Grill, Puré de Papa y Hongos Salteados

Filete de res al grill con puré cremoso de papa, salsa bordalesa y hongos salteados



\$685

MAIN COURSES

Quail with "Mole Coloradito" and Sweet Potato

Quail cooked at high temperature, "mole coloradito" and sweet potato purée with bordelaise sauce

Beef Tongue and Chili Sauce

Tender beef tongue, chili sauce, cambray potatoes, baby onions, and sautéed quelite greens



Short Rib in "Mole de Olla"

Short rib cooked at low temperature in its juice, "mole de olla" and sautéed vegetables



Octopus and "Sikil Pak" with "Recado Blanco"

Fried and smoked octopus, "sikil pak sauce" and white spices paste



Suckling Pig in "Recado Negro"

Suckling pig confit in a spicy black paste from Yucatan, avocado, and "ayocote" beans



Grilled Beef Fillet with Mashed Potatoes and Sautéed Mushrooms

Grilled beef fillet, mashed potatoes, sautéed mushrooms, and bordelaise sauce



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



PICANTE
SPICY



VEGANO
VEGAN



SALUDABLE
HEALTHY



ALIMENTOS CRUDOS
RAW FOOD



VEGETARIANO
VEGETARIAN



NUEZ
NUT

Precios por persona en moneda nacional (mxn) incluyen impuestos | propina no incluida
Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos

Prices per person in mexican pesos (mxn) taxes included | tip is not included
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.



MARÍA DOLORES®

BY EDGAR NUÑEZ