

RESTAURANT
Desde 1975



MENÚ COMIDA

SAN MIGUEL DE ALLENDE, GTO. MX

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.
TAX INCLUDED IN ALL PRICES.

ANTIPASTOS / APPETIZERS

| | | | |
|---|---------------|--|---------------|
| Prosciutto con Melón (400 grs. Melón, 70 grs. Jamón Serrano) <i>Prosciutto & Cantaloupe.</i> | \$ 135 | Champiñones al Ajillo (350 grs.) <i>Mushrooms sauted with Garlic & Chili.</i> | \$ 98 |
| Aguacate con ensalada de Atún (un aguacate con 200 grs. de ensalada de Atún) <i>Avocado filled with tuna salad.</i> | \$ 95 | Crepas de Flor de Calabaza y Huitlacoche (4 piezas) <i>Pumkin flower & Huitlacoche Crepes.</i> | \$ 95 |
| Carpaccio a la Romana (130 grs. de filete de res marinado y finamente rebanado) <i>Marinated beef fillet thinly sliced.</i> | \$ 150 | Camarones al Ajillo (15 piezas) <i>Shrips sauted with Garlic & Chili.</i> | \$ 190 |
| Carpaccio de Salmón o Atún (130 g de filete de salmón o Atún marinado y finamente rebanado) <i>Marinated Salmon or Tuna fillet thinly sliced.</i> | \$ 175 | Mejillones al Vino Blanco (12 piezas) <i>Mussels in white wine & cream sauce.</i> | \$ 198 |
| MAMA MIA Gourmet (410 grs. de una combinación de carnes frías, quesos y patés) <i>Assorted cold cuts, cheeses & paté.</i> | \$ 180 | Camarones al limón (170 grs.) <i>Lime marinated shrimps.</i> | \$ 190 |
| | | Pulpos al Ajillo (200 grs.) <i>Octopus sauted with Garlic & Chili.</i> | \$ 210 |

SOPAS / SOUPS

| | | | |
|---|--------------|---|---------------|
| Sopa de Cebolla (230 mL) <i>French onion soup.</i> | \$ 75 | Crema de Espinacas (230 mL) <i>Creamy spinach soup.</i> | \$ 75 |
| Sopa Minestrone (230 mL verduras con queso gratinado) <i>Minesrone soup: vegetable soup with gratinated cheese.</i> | \$ 75 | Sopa de Tortilla (430 mL) <i>Tortilla soup: corn tortilla pieces, submerged into a broth of tomato.</i> | \$ 75 |
| Sopa de Champiñones (230 mL) <i>Fresh mushroom soup.</i> | \$ 75 | Sopa de Mariscos (600 mL) <i>Seafood soup.</i> | \$ 100 |
| Sopa de Frijol Negro (230 mL) <i>Black bean soup.</i> | \$ 75 | | |

ENSALADAS / SALADS

| | |
|---|---------------|
| Ensalada de Jitomate (350 g jitomate, cebolla morada, orégano, aceite de olivo y queso de cabra) <i>Tomato salad with purple onion, oregano, olive oil & goat cheese.</i> | \$ 75 |
| Ensalada de Zanahoria (260 g con semillas de girasol) <i>Shredded carrot salad with sunflower seeds.</i> | \$ 75 |
| Ensalada de Espinacas (330 g) <i>Spinach & mushroom salad.</i> | \$ 75 |
| Ensalada Mixta (350 g lechuga, jitomate, cebolla, aguacate, pepino, jícama y zanahoria) <i>Mixed salad: lettuce, tomatoes, onion, avocado, cucumber, jicama & carrot.</i> | \$ 75 |
| Ensalada Caprese (470 g jitomate, mozzarella y albahaca) <i>Sliced fresh tomatoes, mozzarella, basil, seasoned with salt & olive oil.</i> | \$ 125 |
| Ensalada César (120 g) <i>Caesar Salad.</i> | \$ 110 |
| Ensalada César con Pollo (280 g) <i>Caesar salad with chicken.</i> | \$ 145 |
| Ensalada del Chef (500 g lechuga, jitomate, cebolla, aguacate, huevo cocido, jamón, pollo, queso gruyere y queso ahumado) <i>Chef's salad: lettuce, tomatoes, onion, avocado, boiled egg, ham, chicken, gruyere cheese & smoked cheese.</i> | \$ 135 |

Aderezos a escoger: de la casa, francés, vinagreta, mil islas o roquefort.

Salad dressing options: house dressing, french, vinaigrette, roquefort or thousand islands.

Ensalada de Cítricos**\$ 75**

Mezcla de aguacate, jitomate cherry, supremas de naranja y toronja sobre una cama de lechugas y espinacas con un toque de ajonjolí tostado acompañado con aderezo de naranja y miel.

A blend of lettuce with baby spinach, avocado, orange and grapefruit supremes. Drizzled with honey-orange dressing and toasted sesame seeds.

Ensalada San José**\$ 120**

Mezcla de lechugas, tiras de pollo a la plancha, aceituna negra, granos de elote, jitomate, pepino, julianas de tortilla frita y combinación de quesos mexicanos. Acompañado con aderezo Ranch.

A bed of lettuce, slivers of fried tortilla, black olives, sweet corn, tomato and a combination of Mexican cheeses. Garnished with slices of grilled chicken and topped with a creamy Ranch dressing.

Ensalada de Fresa**\$ 110**

Cama de espinaca, laminas de fresa, tomate cherry, pimientos, zanahoria rayada y piñón tostado. Aderezo de fresa y miel para acompañar.

A bed of basil-scented spinach, with cherry tomatoes, strawberries, bell peppers, carrots and toasted pine nuts. Drizzled with an all-natural strawberry dressing and honey.

Ensalada Griega**\$ 95**

Fresca selección de pepino, tomate cherry, cebolla morada, pimiento morrón, aceituna negra y queso feta. Aderezado con aceite de oliva y orégano.

Fresh cucumber with goat cheese, tomato, onions, bell pepper, black olives and oregano. Finished with olive oil and black olive dressing.

CARNES / MEAT

| | | | |
|--|--------|---|--------|
| <p>Medallones de Res (300 g con salsa a escoger: Pimienta, Champiñones, Vino Tinto o Café de Paris) <i>Beef medallions your choice of sauce: black pepper, mushroom, red wine or café de Paris.</i></p> | \$ 198 | <p>Puntas Filete Estilo Norteño (200 g con chile poblano, cebolla y champiñones) <i>Tenderloin Beef tips "Northern Style".</i></p> | \$ 155 |
| <p>Rib Eye (300 g servido con papa al horno, verduras al vapor, y chiles toreados) <i>Rib Eye with Baked Potato, steamed Vegetables & grilled Chilies.</i></p> | \$ 215 | <p>Fajitas de Filete de Res (200 g preparadas con pimiento morrón, cebolla y jitomate acompañada con guacamole y frijoles) <i>Fajitas of Tenderloin Beef with guacamole & beans.</i></p> | \$ 155 |
| <p>T-BONE (250 g servido con papa al horno, verduras al vapor, chiles toreados) <i>T-Bone with Baked Potato, steamed Vegetables & grilled Chilies.</i></p> | \$ 198 | <p>Chamorro de Cerdo Horneado (500 g en salsa de mostaza, cerveza y ajo) <i>Oven baked Pork Shank in mustard sauce, beer & garlic.</i></p> | \$ 215 |
| <p>Arrachera (400 g servida con guacamole, frijoles y salsa de molcajete) <i>Arrachera with guacamole, beans & Salsa.</i></p> | \$ 198 | <p>Hamburguesa de Res con Queso (150 g con papas a la francesa y ensalada) <i>Cheese burger accompanied by french fries & salad.</i></p> | \$ 98 |
| | | <p>Hamburguesa de Pollo (150 g con Papas a la Francesa y Ensalada) <i>Chicken burger accompanied by french fries & salad.</i></p> | \$ 98 |

MARISCOS / SEAFOOD

| | | | |
|--|--------|---|--------|
| <p>Atún del Pacífico con Salsa Agri dulce (250 g por temporada) <i>Pacific tuna with Sweet & Sour sauce (in season).</i></p> | \$ 210 | <p>Salmón a la Plancha (230 g a elegir: salsa de alcaparras, cilantro, o al mojo de ajo) <i>Grilled Salmon Any style: with Capers Sauce, Coriander or Garlic & Chili.</i></p> | \$ 196 |
| <p>Filete de Pescado al Gusto (210 g por temporada; Al mojo de ajo, empanizado, a la mantequilla o con salsa de cilantro) <i>Fish fillet any Style: With garlic butter, breaded, in butter or in coriander sauce.</i></p> | \$ 201 | <p>Camarones Grandes al Gusto (190 g camarón U10 estilo de preparado a elección: Al ajillo, a la diabla, en brocheta, empanizados o a la criolla) <i>Big Shrimp any Style: with Garlic & Chili, Hot Red Sauce, Brochette, Breaded or Creole.</i></p> | \$ 248 |

AVES / POULTRY

| | |
|---|----------------------|
| <p>Pechuga de Pollo “Parmesana” (160 g gratinada y empanizada con queso parmesano y pan sobre una cama de pasta con salsa de tomate con Salsa de Jitomate Fresco) <i>Chicken Breast “Parmesana Style”:</i> gratinated & breaded with Parmesan cheese & bread in a bed of pasta and tomato sauce.</p> | <p>\$ 137</p> |
| <p>Pechuga de Pollo “Florentina” (150 g Empanizada y rellena de queso y espinacas, acompañada con papa al horno y verduras al vapor) <i>Chicken Breast “Florentina Style”:</i> Breaded Chicken Breast stuffed with Spinach and Cheese served with steamed vegetables and a baked potato.</p> | <p>\$ 142</p> |
| <p>Pechuga de Pollo “Cordon Blue” (150 g empanizada y rellena de jamón Serrano y queso Mozzarella, con papa al horno y verduras al vapor) <i>Breaded Chicken breast stuffed with Prosciutto & Mozzarella Cheese served with steamed vegetables and a baked potato.</i></p> | <p>\$ 163</p> |
| <p>Pechuga de Pollo “Teriyaki” (200 g Salsa de soya acompañado con arroz y verduras al vapor) <i>Chicken Breast “Teriyaki Style”:</i> soy sauce served with rice & steamed vegetables.</p> | <p>\$ 137</p> |
| <p>Fajitas de Pollo (160 g con pimiento morrón, cebolla y jitomate acompañado con Guacamole y Frijoles) <i>Chicken Fajitas:</i> seasoned with Bell pepper, onion & tomato served with guacamole & beans.</p> | <p>\$ 137</p> |
| <p>Pollo con Mole (200 g servido en una cama de lechuga y acompañado con arroz) <i>Chicken with Mole on a bed of lettuce served with rice.</i></p> | <p>\$ 137</p> |

PASTAS

Spaguetti, Fetuccine o Fusilli (200 g de pasta + salsa)
Nuestra pasta esta hecha en casa. *Our Pasta is homemade.*

| | |
|--|--------|
| Aglío Olio (aceite de olivo, perejil picado y ajo) <i>Aglío Olio: olive oil, finely chopped parsley & garlic.</i> | \$ 105 |
| Cuatro Quesos (Gorgonzola, Gruyère, Parmesano, Asadero y crema) <i>Pasta with Four Cheeses: Gorgonzola, Gruyère, Parmesan, Asadero & cream.</i> | \$ 105 |
| Napolitana (salsa de tomate) <i>Pasta with tomato sauce.</i> | \$ 98 |
| Bolognesa (carne molida con salsa de tomate) <i>Pasta with tomato & meat-based sauce.</i> | \$ 125 |
| Alfredo (con Vino Blanco, crema y queso parmesano) <i>Alfredo pasta: White Wine, Cream & Parmesan cheese.</i> | \$ 115 |
| Alex (con Vino Blanco, Jamón, Champiñones y Crema) <i>Alex pasta: White Wine, Ham, Mushroom & Cream.</i> | \$ 130 |
| Carbonara (con Tocino, Crema y Vino Blanco) <i>Carbonara pasta: White Wine, Cream & Bacon.</i> | \$ 130 |
| Al Pesto (con salsa de Albahaca fresca) <i>Al Pesto pasta: Fresh Basil sauce.</i> | \$ 135 |
| Emilio (con Pollo, Champiñones, Crema, Vino blanco y Curry) <i>Emilio pasta: Chicken breast, Mushroom, Cream, white Wine & Curry.</i> | \$ 155 |
| Pasta al Burro (con mantequilla) <i>Pasta with Butter.</i> | \$ 95 |
| Armando (con filete de Res, Champiñones, Gravy, Crema y Chile Chipotle) <i>Armando Pasta: Beef fillet, mushroom gravy, cream & Chipotle chili.</i> | \$ 165 |
| Putanesca (Anchoas, Alcaparras, Aceitunas y Jitomates) <i>Pasta Putanesca: Anchovies, Capers, Olives, & Tomatoes.</i> | \$ 155 |
| Vongole (Almejas, Vino Blanco, Hierbas de olor y salsa de Jitomate Fresco) <i>Vongole pasta: Fresh clams, white Wine, Herbs & Tomato sauce.</i> | \$ 155 |
| Marinera (Mariscos con salsa de Jitomate Fresco) <i>Marinera pasta: Seafood & fresh Tomato sauce.</i> | \$ 198 |

| | |
|---|---------------|
| <p>¡Pasta a Discreción! (Para 2 personas; 3 salsas para escoger: Napolitana, Bolognesa, Alfredo, Alex, Carbonara, Aglio Olio, Pesto o Putanesca) <i>(Pasta For two) Choice of 3 sauces: Napolitana, Bolognese, Alfredo, Alex, Carbonara, Aglio Olio, Pesto or Putanesca.</i> Extra Salsa / Extra Sauce.</p> | \$ 265 |
| <p>Lasagna al Forno (Carne Molida, Queso y Jitomate) <i>Ground Beef, Cheese & Tomato.</i></p> | \$ 145 |
| <p>Lasagna Vegetariana (Calabacitas, Champiñones, Espinacas, Queso y Jitomate) <i>Vegetarian lasagna: Zucchini, Mushroom, Spinach, Cheese & Tomato.</i></p> | \$ 135 |
| <p>Ravioles rellenos de queso de cabra "Al gusto" (Hiervas Finas, Napolitana, Alfredo, cuatro quesos o Al pesto) <i>Ravioli with goat cheese filling "Any Style": Fine Herbs Sauce, Napolitana, Alfredo, Fresh Basil Sauce or Pesto.</i></p> | \$ 155 |
| <p>Berenjena Parmesana (Servida con Pasta y Salsa de Tomate) <i>Eggplant Parmesan served with Pasta & Tomato Sauce.</i></p> | \$ 130 |

PIZZAS (8 rebanadas / 8 slices)

| | Chica Small (25 cm) | Mediana Medium (30 cm) | Grande Big (35 cm) |
|---|---------------------------|------------------------------|--------------------------|
| Napolitana: Tomates, Queso, Anchoas, Orégano y Aceite de Olivo. <i>Tomato, Cheese, Anchovies, Oregano & Olive Oil.</i> | \$ 108 | \$ 129 | \$ 150 |
| Romana: Tomate, Queso, Cebolla, Ajo, Anchoas y Orégano. <i>Tomato, Cheese, Onion, Garlic, Anchovies & Oregano.</i> | \$ 108 | \$ 129 | \$ 150 |
| Al Prosciutto: Con Queso, Tomates y Jamón Serrano. <i>Cheese, Tomato, & Prosciutto.</i> | \$ 165 | \$ 191 | \$ 217 |
| Funghi: Con Láminas de Champiñones, Perejil, Ajo y Tomate. <i>Mushrooms, Parsley, Garlic & Tomato.</i> | \$ 129 | \$ 155 | \$ 186 |
| Cuatro Estaciones: Con Champiñones, Jamón, Aceitunas Negras, Corazones de Alcachofa, Tomate y Queso. <i>Mushroom, Ham, Black Olives, Artichoke hearts, Tomato & Cheese.</i> | \$ 134 | \$ 155 | \$ 186 |
| Margherita: Tomates, Queso y Albahaca. <i>Tomato, Cheese & Basil.</i> | \$ 108 | \$ 124 | \$ 140 |
| Siciliana: Pimientos Rojos y Verdes, Salami, Champiñones, Tomate y Queso. <i>Red & Green Bell Peppers, Salami, Mushroom, Tomato & Cheese.</i> | \$ 124 | \$ 150 | \$ 176 |
| Quattro Fromaggi: Con queso Parmesano, Gorgonzola, Mozzarella y Feta. <i>Parmesan, Gorgonzola, Mozzarella & Fetta Cheese.</i> | \$ 155 | \$ 176 | \$ 196 |
| Especial MAMA MIA: Jamón, Salami, Chorizo, Pimiento, Cebolla, Salchicha y Champiñones. <i>Ham, Salami, Chorizo, Bell Pepper, Onion, Sausage & Mushroom.</i> | \$ 155 | \$ 191 | \$ 227 |
| Vegetariana: Pimiento Verde, Cebolla, Champiñones y Tomate. <i>Green Bell Pepper, Onion, Mushroom & Tomato.</i> | \$ 113 | \$ 145 | \$ 191 |
| Nostra: Jamón, Salami, Pimiento y Ajo. <i>Ham, Salami, Bell Pepper & Garlic.</i> | \$ 129 | \$ 166 | \$ 196 |

Mariscos: Pescado, Pulpo y Camarón. \$ 124 \$ 227 \$ 293
Fish, Octopus & Shrimp.

Hawaiana: Jamón y Piña. \$ 115 \$ 149 \$ 186
Ham & Pineapple.

Diseña tu propia receta con nuestros ingredientes extra:
Jamón, Salami, Chorizo, Cebolla, Champiñones, Jitomate, Pimiento Verde.

Create your one recipe with our extra ingredients:
Ham, Salami, Chorizo, Onion, Mushroom, Tomato & Bell Pepper.

3 ingredientes \$ 104 \$ 134 \$ 175
3 Ingredients.

Ingrediente extra \$ 24 \$ 27 \$ 31
Extra Ingredient.

BEBIDAS / DRINKS

| | |
|--|--------|
| Botella de Agua natural (600 mL) | \$ 25 |
| Agua Mineral (355 mL) | \$ 25 |
| Limonada | \$ 25 |
| Naranja | \$ 25 |
| Agua fresca: Piña, Sandía, Melón, Fresa, Papaya o Tamarindo (disponibilidad por temporada) | \$ 25 |
| Piñada Chica | \$ 50 |
| Piñada Grande | \$ 65 |
| Smoothie de Fresa | \$ 55 |
| Smoothie de Limón | \$ 55 |
| Smoothie de Mango | \$ 55 |
| Refresco (355 mL) | \$ 25 |
| Jarra de Agua fresca | \$ 95 |
| Jarra de Limonada o Naranja | \$ 100 |
| Jarra de Clericot natural | \$ 220 |
| Jarra de Sangría natural | \$ 200 |
| Clamato natural | \$ 45 |
| Clericot natural | \$ 85 |
| Sangría natural | \$ 45 |
| Rusa | \$ 25 |
| Té | \$ 15 |
| Café (Americano, Decaf o Espresso) | \$ 15 |
| Copa de Vino Tinto o Blanco de la casa | \$ 40 |
| Pregunta por nuestra carta de Vinos y visita nuestra cava. | |

CERVEZAS

| | |
|---|-------|
| Cerveza de Barril | \$ 30 |
| Corona (355 mL) | \$ 30 |
| Corona Ampolleta (210 mL) | \$ 20 |
| Corona Light (355 mL) | \$ 35 |
| Stella Artois (330 mL) | \$ 55 |
| León (355 mL) | \$ 30 |
| Modelo Especial (355 mL) | \$ 35 |
| Negra Modelo (355 mL) | \$ 35 |
| O'Doul's (355 mL) | \$ 35 |
| Pacífico (355 mL) | \$ 30 |
| Victoria (355 mL) | \$ 30 |
| Cielo Rojo (Corona, León, Pacífico o Victoria) | \$ 55 |
| Cielo Rojo (Modelo Especial o Negra Modelo) | \$ 60 |
| Michelada o Chelada (Corona, León, Pacífico o Victoria) | \$ 40 |
| Michelada o Chelada (Modelo Especial o Negra Modelo) | \$ 45 |

COCTELES

| | |
|---|--------|
| Margaritas (Limón, Mango y Fresa) | \$ 90 |
| Mojito | \$ 65 |
| Piña Colada Chica | \$ 65 |
| Piña Colada Grande | \$ 90 |
| Clamato Preparado | \$ 65 |
| Clericot Preparado | \$ 105 |
| Sangría Preparada | \$ 65 |
| Daikiri (Limón, Fresa, Mango) | \$ 85 |
| Jarra de Clericot Preparado | \$ 300 |
| Jarra de Sangría Preparado | \$ 280 |
| Jarra de Margarita (Limón, Mango y Fresa) | \$ 255 |

En MAMA MIA nos preocupamos por usted.

En MAMA MIA sabemos que nuestros clientes se preocupan por su salud y seguridad. Teniendo esto en mente, tomamos todas las precauciones necesarias para limpiar correctamente todos nuestros vegetales y alimentos. En nuestra cocina se utiliza agua esterilizada y todos nuestros alimentos son cuidadosamente inspeccionados.

At MAMA MIA we take care of your health.

The management of MAMA MIA realizes that tourists are rightly concerned with their health and safety. With this in mind, we take all necessary precautions to properly clean all our vegetables and food. Sterilized water is used in our kitchen, and all our food is carefully inspected.

All our water and ice are purified, our vegetables, salads and fruit are fresh and disinfected.

We take no risks or short cuts.

www.mamamia.com.mx

Umarán #8 Zona Centro,
San Miguel de Allende, Gto.
MÉXICO.