

M E N Ú

LUNES Y DOMINGO | 7:00 am - 8:00 pm
MARTES A SÁBADO | 7:00 am - 9:00 pm

PREGUNTA POR NUESTRAS FORMAS DE PAGO
CONSULTA PRECIOS DE PLATILLOS PARA LLEVAR
LOS PLATILLOS ESTAN SUJETOS A EXISTENCIA
LOS PRECIOS INCLUYEN IVA.



STA. MARÍA LA RIBERA 138 | COL. SANTA MARÍA LA RIBERA | DEL. CUAUHTÉMOC, 06400 | CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO.

Te l. (5 5) 2124-1365

Comida con cariño, platillos tradicionales sicilianos, en un concepto de #grab&gomeals: Arancini, Panini, Pan Artesanal, Ensaladas y Café, son las especialidades de la casa.

Del corazón de Sicilia al corazón de la Colonia Santa María la Ribera en la Ciudad de México. El Pan de María, ofrece un menú lleno de platillos extraídos del recetario de Antonietta di Pasquale, —Nostra Nonna—, con ingredientes de alta calidad preparados al puro estilo de la tradición siciliana.

El concepto de El Pan de María nace del compromiso de cocinar con cariño, de aquella comida que te hace sentir en casa. Antonietta di Pasquale “La Nonna”, recuerda sus veranos en Sicilia, el olor a pan y las arancine: Bolas de arroz frito, teñidas de amarillo por el azafrán que las sazona, rellenos de ragù, prosciutto, arrabiata y otras especialidades italianas.



ELPANDEMARIA



Especial de Temporada

AFFOGATO MARSALA

Helado stacciatella, ristretto
y vino de marsala | **\$140**

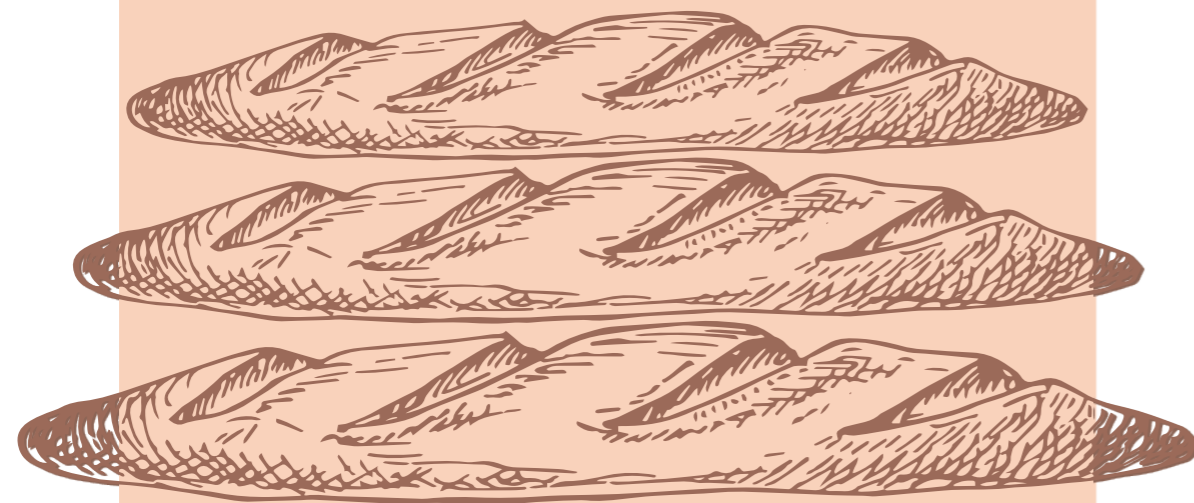


PAN ARTESANAL

NATURAL \$35

AJO \$35

PARMESANO \$45



CONSERVAS

El Pan de
maría |  
SICILIAN STREET FOOD

“

Los italianos son muy cafeteros, consumen casi 4kg de café al año por habitante. El café se suele tomar acompañado de un vaso de agua y por la mañana que no falte el «cornetto» para desayunar. Hay muchas variedades de café en Italia, dependiendo del tamaño, de la cantidad de leche, de la temperatura... cada tipo tiene su hora para tomarlo, por ejemplo el Latte Macchiato, se toma por las mañanas. En “El Pan de María” somos expertos en café y puedes disfrutar de todas las modalidades en nuestra cafetería.

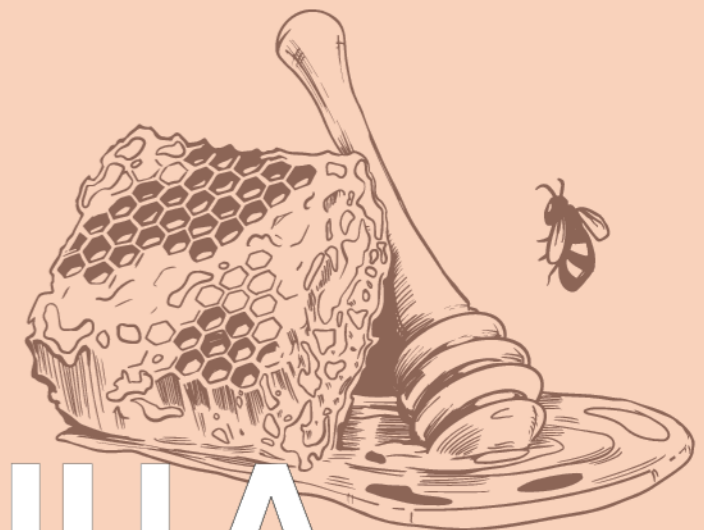


GRANOLA ARTESANAL \$75

MERMELADAS \$139

MIEL MANTEQUILLA \$79

PEPINILLOS \$98



MIEL MANTEQUILLA \$79

Miel mantequilla orgánica, su textura natural es espesa, suave y unttable.

ARANCINE

Crocchete hecho a base de risotto, con azafrán, queso parmesano, rellenas y fritas (variaciones de relleno)

RAGÙ — \$62 150g

Carne de res troceada a mano, con fresca salsa pomodoro, chícharos cocidos al vino blanco, laurel, queso mozzarella y un toque de mantequilla.

RICOTTA CON ESPINACAS — \$62 150g

Queso ricotta y espinacas frescas.

JAMÓN Y QUESO — \$62 150g

Jamón de pierna a las finas hierbas italianas, queso mozzarella y un toque de mantequilla.

PROSCIUTTO CON QUESO — \$62 150g

Prosciutto di Parma en cubos, con queso fontina.

PANINI

PANINO DE POLLO AL PESTO — \$115 250g

Pan pinza hecho en casa, pollo a la plancha, acompañado de salsa pesto hecha en casa (pruébalo frío o caliente).

PANINO DE PROSCIUTTO — \$115 250g

Pan pinza hecho en casa, con Prosciutto di Parma y queso fontina (pruébalo frío o caliente).

PANINO JAMÓN — \$115 250g

Pan pinza hecho en casa con jamón de pierna a las hierbas italianas, con queso Emmental y un toque de mostaza antigua.

ENSALADAS

MANZANA — CH \$55 120g / M \$90 220g

Mezcla de lechugas y manzana verde espolvoreadas de ajonjolí garapiñado y vinagreta de la casa.

PIZZETA

PIZZETA SFINCIONE — \$148 300g

Masa madre reposada 24hr, con anchoas, alcachofa, queso provola affumicata, salsa Pomodoro y hongos.

PIZZETA MARGHERITA — \$148 300g

Masa madre reposada 24hr, con rodajas de jitomate bola acompañadas de fresca albahaca pomodoro y queso mozzarella

POSTRES

TIRAMISÚ — \$130 100g

Galleta soleta italiana, con café amaretto, crema de mascarpone y cocoa.

PASTEL DE CHOCOLATE — M \$93 200g

A base de yogurt y cocoa. **(REBANADA)**

MINI PASTEL DE CAFÉ — \$160 190g

PANNA COTTA — \$85 130g

Crema tipo mousse con el toque especial de la casa y frutas de temporada.

CANNOLO SICILIANO — \$95 130g

Galleta a base de vino de marsala relleno de queso ricotta, trozos de chocolate semi-amargo, naranja cristalizada y pistachio.

CHIFFON MINI — \$160 190g

Pastel esponjoso de limón amarillo, con crema de mascarpone y fresas frescas.

CHOUX — \$68 100g

Hecho en casa, rellenos de crema pastelera de chocolate, café y vainilla.

GELATO SENCILLO — \$58 80g

GELATO COMBINADO — \$58

Costo por cada bola de helado de 80g

GELATO BRIOCHE — \$170

Sabores:

pistachio | agrumi | mango stracciatella | bacio | fragola cioccolato fondente |

Pan brioche hecho en casa | 80g

Con Panna extra — \$15

DOLCE

CROISSANT NATURAL — \$35 80g

- Relleno con crema de pistache — +\$45

- Relleno con crema de café, — +\$20 chocolate o vainilla

CROISSANT DE ALMENDRA — \$50 90g

BISCOTTI DI MANDORLE — \$85 200g

PANNA COCOA — \$40 80g

PANNE ALLA VAGNIGLIA — \$25 **(REBANADA)** 150g

ROLLO DE CANELA GLASEADO — \$45 180g

CONCHAS — \$35 110g

CHOCOLATIN — \$35 80g

GALLETAS DE CHOCOLATE — \$45 **(DOS PIEZAS)** 80g

GARIBALDI — \$35 80g

PANADERÍA

FOCACCIA — \$35 400g

PAN DE AJO — \$35 340g

PAN DE PARMESANO — \$45 340g

BRIOCHE INDIVIDUAL — \$18 80g

BRIOCHE EN BARRA — \$95 570g

BAGUETTE — \$35 340g

REPOSTERÍA (SOBRE PEDIDO)

PASTEL CHIFFÓN

Pastel esponjoso de limón amarillo, con crema de mascarpone y fresas frescas.

CHIFFÓN — GDE \$890 3kg

CHIFFÓN — M \$650 1.5g

CHIFFÓN — IND \$160 200g

PASTEL CARLOTA

Pastel hecho a base de soletas, crema de limón y frutos rojos.

CARLOTA — GDE \$890 3kg

CARLOTA — M \$650 1.5kg

CARLOTA — IND \$160 200g

PASTEL CHOCOLATE

A base de yogurt y cocoa.

CHOCOLATE — GDE \$890 3kg

CHOCOLATE — M \$650 1.3kg

PANNE ALLA VAGNIGLIA

COMPLETO — GDE \$250 700g

TIENDA

MIEL ORGÁNICA — CH \$28 120g — M \$79

MERMELADA DE TEMPORADA — \$139

Pregunte por los sabores disponibles.

VASO REUTILIZABLE \$35

GRANOLA ARTESANAL — \$75 500g

EXTRAS (BEBIDAS)

EXTRA DE SABOR — \$8

Sabores: Vainilla | Chocolate blanco | Chocolate oscuro | Amaretto | Noisette

EXTRA DE LECHE — \$5

LECHE DE ALMENDRAS EXTRA — \$25

BEBIDAS

★ FRÍAS

BOTELLA DE AGUA 355ml \$38

AGUA MINERAL Ciel 355ml \$50

SODA ITALIANA Té helado al gusto 400ml \$55

REFRESCO EN LATA 355ml \$50

CAFÉ CON PANNA \$65

AFFOGATO \$95

Cremosa bola de gelato con shot de espresso

MALTEADAS Café | Vainilla | Chocolate 480ml \$65

★ FRAPPÉ

CAFÉ FRAPPÉ 400ml \$70

CHAI FRAPPÉ 400ml \$70

MATCHA FRAPPÉ 400ml \$70

TÉ FRAPPÉ 400ml \$50

TISANA FRAPPÉ 400ml \$55

MOKA FRAPPÉ 400ml \$70

★ CALIENTES

AMERICANO 220ml \$45

RISTRETTO 30ml \$40

LUNGO 600ml \$50

CAPUCCINO 250ml \$65

CAPUCCINO CON SIROP 250ml \$85

CHOCOLATE Frío ó caliente 250ml \$65

MOCHA 250ml \$65

MATCHA 250ml \$65

CHAI 220ml \$55

LATTE 220ml \$50

★ INFUSIONES

CALIENTE O FRÍO 480ml \$45

Sabores: Menta | Limón | Ate de Membrillo | Ceilan | Pure Energy | Jazmín Orgánico | Frutas Caribeñas | Pureh citrus | Bora Bora | Cero Estrés | Manzana con Arándano | Maracuyá

★ CERVEZA / COCTELES

NACIONALES XX Lager/Ámbar | Indio \$70

Bohemia clara/obscura | Tecate | Heineken | Ultra

CERVEZA ANNIVERSARIO (ARTESANAL) \$90

Terzo | Cuarto | Quinto | Sexto | Settimo

CARAJILLO \$140

Licor del 43 | Ristretto

APEROL SPRITZ \$160

Aperol | Prosecco | Soda

CAFONE \$150

Limoncello della Nonna | Ristretto