



mar
de **miel**

CAFÉ & COCINA CON ENCANTO

Desayunos

Todo nuestro pan es hecho en casa

TUDO CON FRUTA

Delicia frutal

Saludable mezcla de frutas (melón, papaya, sandía y piña)

Individual \$75

Para compartir \$130

Delicia Mar de Miel \$95

Yogurt natural, crujiente granola y una selección de frutos rojos acompañados con mermelada de la casa

Delicia de temporada \$155

Yogurt natural, crujiente granola Frutas de temporada (mango, higo, mamey, kiwi, frutos rojos, maracuya) acompañados de granola, coco rayado y mousse de coco.

Bowl de açai \$170

Base de Açai (superfood con alto contenido en antioxidantes), servido con crema de almendra, plátano con leche de coco y frutos rojos.

Avena remojada \$105

Avena remojada en leche de coco, canela, fresas y frambuesa, acompañada de mermelada de la casa y un toque de miel de abeja

Pudín de chia \$120

Chia activada en leche de coco con nuez, dátil y blueberries, acompañada de mermelada de la casa y un toque de miel

**Acompaña con la fruta de tu elección: \$20*

Queso cottage \$25 Granola hecha en casa \$20
Yogurt natural \$20 Mermelada de la casa \$20

LO CULPOSO

Croissant Francés \$120

Tostada francesa a estilo Mar de Miel, con mermelada de la casa y azúcar glass

Hotcakes \$115

3 esponjosas piezas decoradas con frutos rojos, miel y mermelada de la casa

Hotcakes sin culpa \$130

Hechos a base de avena, plátano, leche de coco, y dátil acompañados con mermelada de la casa y fresas

**Acompaña cualquiera de estos platillos con:*

Nutella \$30 Tocino \$55 (4pzas) Cajeta \$30

LO DE MODA

Avocado Toast \$145

2 rebanadas de pan de caja de semillas, puré de aguacate, rábanos, cebollín y cilantro

Avocado Toast Mar de Miel \$170

2 piezas de pan de caja de semillas, con puré de aguacate, arúgula, cilantro, cebollín, rábano, pechuga de pavo, claras de huevo y un toque de queso de cabra, acompañado de salsa Mar de Miel

Grilled Cheese Sandwich \$150

3 rebanadas de nuestro pan de semillas, y mezcla de 3 quesos acompañado de chips de camote.

TOAST CON PAN SOURDOUGH

(2PZ DE PAN DE MASA MADRE)

¡Haz la combinación que mas te guste!

**Acompaña con el extra de tu elección:*

Huevo(2pzas) \$24 Salmón 50gr \$82

Longaniza de Temozón 100gr \$80

Portobello \$175

Queso mozzarella y cabra con portobello asado en ghee (mantequilla clarificada), un toque de aceite de trufa y sal del Himalaya

Crema de almendra (sin azúcar) \$170

Higos frescos, queso de cabra, espinaca, miel y almendras fileteadas

Hummus \$170

Hummus hecho en casa, aguacate, cebolla caramelizada, arúgula y un toque de aceite de girasol

Todos nuestros platillos están elaborados con aceite de oliva

DE LA GALLINA...

Huevos al gusto \$155

(3 piezas) con máximo 2 ingredientes (excluyentes longaniza de Temozon y salmón)

Los poblanos \$ 165

2 piezas de pan brioche con frijoles refritos, rajas poblanas y 2 huevos estrellados arriba.

Los de cabra \$155

3 huevos estrellados o revueltos, con queso de cabra y cebollín, acompañado de frijoles refritos y pan de jitomate deshidratado

Los de la región \$190

3 huevos estrellados o revueltos, con longaniza de Temozón, acompañados de frijoles refritos y pan de chaya. ¡No dejes de probarlos!

Los famosos Motuleños \$160

2 huevos estrellados sobre tortilla frita con frijoles, pechuga de pavo, plátano frito, queso fresco y chícharos, bañados en salsa de jitomate.

Huevos Ahogados \$180

3 huevos pochados o revueltos con queso panela, en salsa de pimientos y aceitunas negras acompañado de pan brioche

Omelette de Vegetales \$145

Mezcla de cebolla, calabacita, jitomate y berenjena, servido con salsa paraíso. Acompañado de frijol refrito

Omelette de Champiñones y queso mozzarella \$155

Hecho con champiñones asados y delicioso queso mozzarella

Omelette Yucateco \$150

Relleno de chaya y el famoso queso de bola
Acompañado de frijol refrito

Omelette Light \$150

Hecho con claras de huevo, relleno de queso panela, cebolla y pimientos. Acompañado de ensalada verde

Omelette de Salmón \$195

Relleno de salmón ahumado y queso crema.
Acompañado de ensalada verde.

**Acompaña cualquiera de nuestros omelettes con:*

Queso Panela \$35 Pechuga de Pavo 50gr \$30

Omelette de Huitlacoche \$165

Relleno de un guiso exquisito de huitlacoche con elote natural y bañado en salsa de huitlacoche.
Acompañado de pan sourdough y frijoles refritos

Omelette de Espárragos light \$165

Relleno de espárragos, queso mozzarella y salsa de aguacate cremosa, con ensalada verde.
Acompañado de pan sourdough

Omelette Flor de Calabaza \$165

3 huevos, relleno de flor de calabaza y queso mozzarella o queso panela, acompañado de frijoles refritos y pan sourdough

MUFFIN INGLESSES

Inglesito \$180

2 piezas de huevo pochado, espárragos, espinaca salteada con ghee, y salsa bechamel. Acompañado de chips de camote

Benedictinos tradicionales \$175

2 piezas de huevo pochado con jamón asado y la tradicional salsa holandesa. Acompañado de chips de camote

**Agregale*

Salmón50gr \$82 Tocino(4 piezas) \$55 Longaniza100gr \$80
Jamón serrano100gr \$80 Pechuga de pavo50gr \$30

LOS CLÁSICOS MEXICANOS

Escoge la salsa que más te guste para nuestros clásicos mexicanos.

Salsa roja: salsa de tomate rojo , sin picante.

Salsa verde: nuestra inigualable salsa con un toque de chile xcatic

Salsa Mar de Miel: nuestra picosita y exquisita salsa a base de tres chiles

Chilaquiles

Los tradicionales pero más ricos. Con crema, queso fresco, cebolla morada y cilantro acompañados de frijoles refritos

🍷 Naturales \$145

🍷 Con huevo \$160

🍷 Con pollo \$185

🍷 Con Longaniza \$210

*Todos nuestros platillos
están elaborados con
aceite de oliva*

Enchiladas

3 piezas bañadas con tu salsa de elección: salsa roja, salsa verde, o salsa Mar de Miel

*Rellenas de: Queso Panela \$160 / Pollo \$185 / Huevo \$160 / Longaniza \$210

Enfrijoladas

3 piezas bañadas de frijol negro

*Rellenas de: Queso Panela \$150 / Pollo \$180 / Huevo \$160 / Longaniza \$200

Enmoladas

3 piezas bañadas en una combinación de 2 moles almendrado y picosito, servido con crema, queso fresco y cebolla.

*Rellenas de: Queso panela \$150 / Pollo \$180 / Huevo \$160 / Longaniza \$200

Molletes \$110

Pan de baguette con frijoles refritos y queso mozzarella derretido, acompañado de pico de gallo

Quesadillas \$100

2 piezas de tortilla de harina o 3 piezas de tortilla de maíz con queso mozzarella, acompañadas de guacamole.

*Acompaña cualquiera de nuestros platillos con:

Huevo(2 piezas) \$24	Pechuga de Pavo \$30
Rajas Poblanas \$45	Tocino(4 piezas) \$55
Pollo desmenuzado \$55	Longaniza de
Verduras \$20	Temozón100gr \$80
Champiñones \$30	Queso Panela \$35

PARA COMER CON LAS MANOS

Estos platillos llevan aderezo de la casa de chile Xcatik y están acompañador de chips de camote

Sándwich para despertar \$200

Pechuga de pollo asada, tocino, queso mozzarella, lechuga, germen de alfalfa, jitomate cebolla morada, aguacate, pepino y un huevo estrellado

Croque - madame \$205

2 piezas de pan brioche, gratinadas en queso mozzarella, con salsa benchamel, tocino, huevo estrellado y pechuga de pavo, acompañado de un crocante de queso parmesano, lechuga, arugula y tomate cherry. ¡No dejes de probarlo!

Croissant de Huevo \$150

El croissant de la casa relleno de huevo revuelto con queso mozzarella, lechuga, germen de alfalfa, jitomate, cebolla morada, aguacate y pepino

Croissant de Pechuga de pavo y queso panela \$155

El Croissant de la casa, pechuga de pavo, queso panela asado, jitomate, cebolla morada, lechuga, germen de alfalfa, aguacate y pepino

Baguette o Croissant de Salmón \$205

Salmón ahumado (100 g) , queso crema, cebollín y mayonesa de alcaparras

Bollo de cebolla caramelizada \$200

Pan brioche con roast beef (70 g), cebolla caramelizada, queso, lechuga y hongo portobello, acompañado de chips de camote

Baguette de Pollo \$165

Deliciosa y crujiente baguette hecha en casa, pechuga de pollo (70 g) a la plancha, queso mozzarella, germen de alfalfa, lechuga y cebolla morada.

Mini sándwiches de pollo \$150

2 piezas de pan brioche rellenas de pechuga de pollo desmenuzada, con queso panela, espinaca y aguacate, con aderezo de la casa

Sandwich de Pera \$190

3 rebanadas de nuestro pan de caja o brioche, pollo a la plancha, queso gorgonzola, pera envinada, espinaca y arúgula.

Baguette de Jamón Serrano \$205

Pan de baguette, jamón serrano, queso mozzarella fresco y espárragos.

*Todos nuestros platillos
están elaborados con
aceite de oliva*

CREPAS SALADAS

Crepa Poblana \$200

Deliciosa mezcla de nuestras rajas poblanas con pollo, bañada de salsa de chile poblano y queso parmesano

CREPAS DULCES

1 Ingrediente \$100

Nuez \$20

Frutos Rojos \$25

Nutella \$30

Helado de Vainilla \$50

Cajeta \$30

Fresa \$25

Plátano \$20

Mermelada de la casa \$20

Queso crema \$30

ENSALADAS

Ensalada de Pera \$125

Mezcla de lechugas con espinaca, queso de cabra, tomate cherry, pera y nuez caramelizada, con un delicioso aderezo de fresa.

Acompaña con:

Pollo a la plancha^{95gr} \$60 o Salmón^{50gr} \$82

LO VEGETARIANO

Bowl de Quinoa y garbanzos enchilados \$170

Mezcla de quinoa roja y blanca, garbanzos tostados y enchilados, aguacate, coliflor y brocolí, con tofú marinado en salsa de cacahuete con aderezo de tomate y de aceite de olivo

*Cambia el tofú por pollo

Bowl de Quinoa y Chipotle \$170

Mezcla de quinoa roja y blanca, con aguacate, pepino, tomate cherry asado, granos de frijol y tofú marinado en chipotle

Panadería

Baguette de Natural \$15

Baguette de Semillas \$18

Bolita de Queso \$42

Brownie \$40

Chocolatín \$62

Conchita \$28

Colchoncito de Brioche \$10

Croissant \$35

Empanada de Frutos Rojos \$35

Empanada de Manzana \$35

Empanada de Nutella \$40

Muffin de Chispas de Chocolate \$35

Orden de Pan Caja \$12

Orejita \$10

Rebanada de Panqué de Zanahoria \$40

Rebanada Panqué de Plátano \$40

Roll de Canela \$30

Trencita de chaya \$12

Trencita de jitomate \$12

Roll de galleta \$55

Muffin ingles \$16

Pan de Torta \$12

*Todos nuestros platillos
están elaborados con
aceite de oliva*

Extras

Aguacate	\$22
Claras	\$20
Cajeta	\$30
Chips de Camote	\$35
Champiñones	\$30
Fruta Extra	\$20
Granola	\$20
Huevo (1 piezas)	\$12
Huevo (2 piezas)	\$24
Helado de Vainilla (Bola)	\$50
Jamón Serrano 50gr	\$80
Longaniza de Temozón 100gr	\$80
Mermelada	\$20
Nuez	\$20
Nutella	\$30
Pechuga de Pavo 50gr	\$30
Pollo a la Plancha 95gr	\$60
Pollo desmenuzado 85gr	\$55
Queso Cabra 50gr	\$40
Queso Crema 50gr	\$30
Queso Mozzarella Fresco 60gr	\$35
Queso Mozzarella Rallado 80gr	\$35
Queso Panela 60gr	\$35
Queso Cottage	\$25
Rajas Poblanas	\$45
Roast Beef 50gr	\$80
Salmón ahumado 50gr	\$82
Tocino Mar de Miel (4 piezas)	\$56
Tocino (4 piezas)	\$55
Verduras	\$20
Yogurth	\$20
Desechables	\$8

*La venta de extras está sujeta al consumo de un platillo

Fin de semana *Bajo pedido*

Rebanada de Rosca de Nutella	\$155
Cochinita	\$65
Torta de Cochinita	\$100
Tacos de Cochinita (3 piezas)	\$100

Pan Brioche Entero	\$150
Pan Caja de semillas	\$130
Pan Masa Madre Entero	\$90
Rosca Nutella entera (bajo pedido)	\$570
Panqué de platano entero	\$260
Panqué de zanahoria entero	\$260

Bebidas

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$45
Espresso cortado	\$46
Espresso Macchiato	\$46

Café Americano de Espresso

Chico	\$54
Mediano	\$62
Grande	\$70

Capuccino

Chico	\$68
Mediano	\$76
Grande	\$84

Latte

Chico	\$68
Mediano	\$76
Grande	\$84

Chai Latte

Chico	\$65
Mediano	\$78
Grande	\$85

Chocolate Caliente

Chico	\$65
Mediano	\$72
Grande	\$84

Matcha/Oreo/Taro Latte

Chico	\$65
Mediano	\$72
Grande	\$84

PERSONALIZA TU BEBIDA

Shot de espresso	\$20
Leche, soya, coco o almendra	\$12
Shot de esencias: Vainilla, avellana, irish cream, chocolate o caramelo	\$12
Crema Chantilly	\$12

BEBIDAS FRÍAS

Americano Frío

Mediano	\$65
Grande	\$76

Latte Frío

Mediano	\$76
Grande	\$88

Chocolate Frío / Frappé

Mediano	\$76
Grande	\$88

Matcha o Chai Latte Frío/ Frappé

Mediano	\$80
Grande	\$92

Oreo o Taro Latte Frío / Frappé

Mediano	\$76
Grande	\$88

JUGOS NATURALES

Shot de jengibre	\$66
Shot de jengibre especial	\$55

Naranja

Mediano	\$66
Grande	\$78

Toronja

Mediano	\$68
Grande	\$80

Zanahoria

Mediano	\$66
Grande	\$80

Naranja, piña y pepino

Mediano	\$68
Grande	\$80

Naranja, papaya y plátano

Mediano	\$68
Grande	\$80

Fresa, Manzana y Naranja

Mediano	\$68
Grande	\$80

Jugo Verde

Mediano	\$66
Grande	\$78

Jugo Verde Mar de Miel

Mediano	\$65
Grande	\$75

Licuaados 1 fruta

Mediano	\$70
Grande	\$84

AGUA DE FRUTAS

(Sandía, piña, melón, naranjada y limonada natural)

Mediano	\$40
Grande	\$52

Limonada / Naranjada mineral

Mediano	\$45
Grande	\$56

Refrescos 355ml

Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola Zero, Sprite y Manzanita	\$40
--	------

Botella Agua Natural 350ml	\$42
Botella Agua Mineral 350ml	\$45

Selección de Tés e infusiones frías

Mediano	\$60
Grande	\$70

Selección de Tés e infusiones calientes

Chico	\$52
Mediano	\$57
Grande	\$68

Tisana de jengibre

	\$65
--	------

Té Verde

Menta	
Ulong Orquídea	
Teallemium	

Tisana frutal

Fit & fun
Fresa - Kiwi
Papantla
Ponche de guayaba
Tango mango
Omàs Garden

Té Blanco

Melón miel

Tisana herbal

Manzanilla lavanda


f@ mardemiel.merida

#cocinaconencanto




#cocinaconencanto

Síguenos y recomiéndanos:

 [@mardemiel.merida](https://www.instagram.com/mardemiel.merida)

 [@mardemiel.merida](https://www.facebook.com/mardemiel.merida)

 [Mar de Miel](https://www.youtube.com/Mar de Miel)