



de mar
miel

CAFÉ & COCINA CON ENCANTO

Desayunos

Todo nuestro pan es hecho en casa

TODO 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 \$165

Frutas de temporada, acompañadas de crujiente granola hecha en casa, yogurt natural, coco rallado y mousse de coco.

Bowl de açai \$175

Base de açai con leche de coco y plátano, servido con crema de almendra, frutos rojos, coco rallado, granola y plátano.

Avena remojada \$110

Avena remojada en leche de coco, servida fría, acompañada de frutos rojos, mermelada de la casa y un toque de miel de abeja.

Pudín de chia \$125

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

**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

Servida con miel, frutos rojos y azúcar glass, acompañada de mermelada de la casa.

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, servidos con frutos rojos y acompañados de mermelada de la casa.

**Acompaña cualquiera de estos platillos con:*

Nutella \$35 Tocino \$60 (4pzas) Cajeta \$30

LO DE MODA

Avocado Toast \$145

2 rebanadas de pan de caja de semillas, puré de aguacate, rábano, cebollín y cilantro con pimienta negra y aceite de oliva.

♥ Avocado Toast Mar de Miel \$180

2 rebanadas de pan de caja de semillas, puré de aguacate, arúgula, cilantro, cebollín, rábano, jamón de pechuga de pavo, claras de huevo pochadas y un toque de queso de cabra, pimienta negra y aceite de oliva, acompañado con salsa Mar de Miel.

Grilled Cheese Sandwich \$155

4 rebanadas de nuestro pan brioche o pan de caja de semillas y mezcla de 3 quesos fundidos, acompañado de salsa roja y chips de camote.

TOAST CON PAN SOURDOUGH (2PZ DE PAN DE MASA MADRE)

¡Haz la combinación que mas te guste!

Portobello \$180

Portobello asado en ghee con romero, queso mozzarella gratinado y queso de cabra, con 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 ajonjolí.

**Acompaña con el extra de tu elección:*

Huevo(2pzas) \$24 Salmón 50gr \$85

Longaniza de Temozón 100gr \$85

Claros pochadas (1pza) \$24

*Todos nuestros platillos
son elaborados con
aceite de oliva*

DE LA GALLINA...

Huevos al gusto \$165
(3 piezas)

- *No incluye salmón, longaniza de Temozón, Roast Beef, jamón serrano, ni tocino.

Los poblanos \$ 175

Frijol sobre 2 piezas de pan brioche con rajas poblanas y 2 huevos estrellados

Los de cabra \$165

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

♥ **Los de la región \$200**

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

Los famosos Motuleños \$170

2 huevos estrellados sobre tostadas de maíz con frijol, jamón de pechuga de pavo, plátano macho frito, queso fresco y chicharos, bañados en salsa roja

Huevos Ahogados \$185

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

Omelette de Vegetales \$165

Mezcla de cebolla, calabacita, jitomate y berenjena, servido con salsa paraíso, decorado con un toque de cebollín y acompañado de frijol

Omelette de Champiñones y queso mozzarella \$165

Relleno de champiñones asados y delicioso queso mozzarella, decorado de cebollín y acompañado de frijol

Omelette Yucateco \$165

Relleno de guiso de chaya y el famoso queso de bola, decorado con un toque de cebollín, y acompañado de frijol

Omelette Light \$165

Hecho con claras de huevo, relleno de queso panela, cebolla y pimientos, decorado con un toque de cebollín y de ensalada verde.

Omelette de Salmón \$200

Relleno de salmón ahumado y queso crema, decorado con un toque de cebollín y de ensalada verde.

*Acompaña cualquiera de nuestros omelettes con:

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

Solo claras \$20

Omelette de Huitlacoche \$170

Relleno de un guiso exquisito de huitlacoche con elote natural y bañado en salsa de huitlacoche, decorado con un toque de cebollín, y acompañado de pan de masa madre.

Omelette de Espárragos light \$170

Relleno de espárragos y queso mozzarella fresco, con aderezo de aguacate cremoso, decorado con un toque de cebollín, y acompañado de ensalada verde y pan de masa madre

Omelette Flor de Calabaza \$170

Relleno de guiso de flor de calabaza y queso mozzarella o queso panela, decorado con un toque de cebollín, acompañado de frijol y pan de masa madre

MUFFIN INGLESES

Inglesito \$180

2 huevos pochados, espárragos, espinaca salteada con ghee y salsa bechamel sobre nuestro muffin inglés, acompañado de chips de camote

Benedictinos Mar de Miel \$180

2 huevos pochados con jamón de pechuga de pavo asada y salsa holandesa, con un toque de ajonjolí sobre nuestro muffin inglés, acompañado de chips de camote

*Agregale

Salmón 50gr \$85 Tocino (4 piezas) \$60 Longaniza 100gr \$85
Jamón serrano 100gr \$80 Pechuga de pavo 50gr \$35
Tocino MDM (4 piezas) \$62

LOS CLÁSICOS MEXICANOS

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

Salsa roja: salsa de tomate rojo, sin pícante.

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

- 🌸 Naturales \$150
- 🌸 Con huevo \$165
- 🌸 Con pollo \$190
- ♥ Con Longaniza \$220

Todos nuestros platillos son elaborados con aceite de oliva

Enchiladas

3 piezas de tortilla de maíz, acompañadas de lechuga, tomate, cebolla, crema y queso fresco, bañadas con la salsa de tu elección: salsa roja, salsa verde o salsa Mar de Miel

*Rellenas de: Queso Panela \$165 / Pollo \$190/
Huevo \$165 / Longaniza \$220

♥ Enfrijoladas

3 piezas de tortilla de maíz, bañadas de frijol negro, servidas con crema, queso fresco y cebolla.

*Rellenas de: Queso Panela \$160/ Pollo \$185/
Huevo \$160/ Longaniza \$215

Enmoladas

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

*Rellenas de: Queso panela \$160 / Pollo \$185 /
Huevo \$160/ Longaniza \$215

Molletes \$115

Pan de baguette con frijoles y queso mozzarella derretido un toque de cebollín, acompañado de pico de gallo.

Quesadillas \$110

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

PARA COMER CON LAS MANOS

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

Sándwich para despertar \$215

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

*Todos nuestros platillos
son elaborados con
aceite de oliva*

Croque - madame \$215

Sandwich de pan brioche, tocino mar de miel, jamón de pechuga de pavo y un huevo estrellado, bañado en salsa bechamel y gratinado con queso mozzarella. Acompañado con un crocante de queso de bola y ensalada.

Croissant de Huevo \$155

Relleno de huevo revuelto con queso mozzarella, lechuga, germen de alfalfa, jitomate, aguacate y pepino.

Croissant de Pechuga de pavo y queso panela \$165

Jamón de pechuga de pavo, queso panela asado, lechuga, germen de alfalfa, jitomate, aguacate y pepino.

Baguette o Croissant de Salmón \$210

Salmón ahumado (100g), queso crema, cebollín, lechuga y aderezo de alcaparras.

Bollo de cebolla caramelizada \$210

Pan brioche con roast beef (70g), cebolla caramelizada, queso mozzarella, lechuga, jitomate y hongo portobello.

Baguette de Pollo \$175

Baguette hecha en casa, pechuga de pollo a la plancha, queso mozzarella, lechuga, germen de alfalfa, jitomate, aguacate y pepino.

Mini sándwiches de pollo \$155

2 piezas de pan brioche rellenas de pechuga de pollo desmenuzada, queso panela, espinaca, jitomate y aguacate.

Sandwich de Pera \$195

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

Baguette de Jamón Serrano \$215

Baguette hecha en casa, jamón serrano, queso mozzarella fresco, espárragos, espinaca y salsa bechamel.

CREPAS SALADAS

Crepa Poblana \$210

Deliciosa mezcla de nuestras rajas poblanas con pollo, con un toque de salsa de chile poblano y queso de bola, acompañada de ensalada verde.

CREPAS DULCES

1 Ingrediente \$105

Nuez \$20

Frutos Rojos \$25

Nutella \$35

Helado de Vainilla \$50

Cajeta \$30

Fresa \$25

Plátano \$20

Mermelada de la casa \$20

Queso crema \$30

Postre Brownie \$150

2 piezas de nuestro brownie hecho en casa con una bola de helado de vainilla

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} \$65 o Salmón^{50gr} \$85

LO VEGETARIANO

Bowl de Quinoa y garbanzos enchilados \$175

Mezcla de quinoa roja y blanca, garbanzos tostados y enchilados, aguacate, coliflor y brocolí, con tofu marinado en salsa de cacahuete con aderezo de tomate y vinagreta de cítricos.

Bowl de Quinoa y Chipotle \$175

Mezcla de quinoa roja y blanca, con aguacate, pepino, tomate cherry asado, granos de frijol y tofu marinado en chipotle con aderezo de tomate y vinagreta de cítricos

Fin de semana

Rebanada de Rosca de Nutella \$160

Cochinita \$70

Torta de Cochinita \$110

Tacos de Cochinita (3 piezas) \$110

Panaderia

DULCE

Bolita de Queso \$45

Brownie \$45

Chocolatín \$65

Conchita \$30

Croissant \$35

Empanada de Frutos Rojos \$35

Empanada de Manzana \$35

Empanada de Nutella \$42

Muffin de Chispas de Chocolate \$35

Orejita \$10

Rebanada de Panqué de Zanahoria \$40

♥ Rebanada Panqué de Plátano \$40

Roll de Canela \$30

Roll de galleta \$55

SALADO

Baguette de Natural \$15

Baguette de Semillas \$18

Colchoncito de Brioche \$10

Orden de Pan Caja (SEMILLAS, BRIOCHE Y MASA MADRE) \$15

Muffin ingles \$16

Pan de Torta \$12

Trencita de chaya \$12

Trencita de jitomate \$12

Bajo pedido

Pan Brioche Entero \$150

Pan Caja de semillas \$130

Pan Masa Madre Entero \$90

Rosca Nutella entera (bajo pedido) \$600

Panqué de platano entero \$260

Panqué de zanahoria entero \$260

Barrafit

BASE AGUA \$160
BASE LECHE \$170

PROTEÍNAS:
ISOPURE, SUERO DE LECHE (VAINILLA) HABITS (VAINILLA) BIRDMAN (CHOCOLATE)

Vainilla *almond*



Berry *butter chia*



Choco *snicker*



Matcha



Piña *colada*



Tropical



Extras

\$8



Bebidas

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$48
Espresso cortado	\$50
Espresso Macchiato	\$50

Café Americano Refil	\$68
Café Americano de Espresso	
Chico	\$60
Mediano	\$65
Grande	\$72

Capuccino	
Chico	\$70
Mediano	\$78
Grande	\$86

Latte	
Chico	\$70
Mediano	\$78
Grande	\$86

Chai Latte	
Chico	\$68
Mediano	\$78
Grande	\$86

Chocolate Caliente	
Chico	\$68
Mediano	\$76
Grande	\$86

Matcha/Oreo/Taro Latte	
Chico	\$65
Mediano	\$72
Grande	\$85

Mocha Latte	
Chico	\$88
Mediano	\$96
Grande	\$106

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	\$70
Grande	\$85

Latte Frío	
Mediano	\$80
Grande	\$98

Chocolate Frío / Frappé	
Mediano	\$80
Grande	\$95

Matcha o Chai Latte Frío/ Frappé	
Mediano	\$80
Grande	\$95

Oreo o Taro Latte Frío / Frappé	
Mediano	\$80
Grande	\$95

Mocha latte Frío / Frappé	
Mediano	\$98
Grande	\$116

JUGOS NATURALES

Shot de jengibre	\$35
Shot de jengibre especial	\$55

Naranja	
Mediano	\$70
Grande	\$82

Toronja	
Mediano	\$72
Grande	\$85

Zanahoria	
Mediano	\$72
Grande	\$85

Naranja, piña y pepino	
Mediano	\$72
Grande	\$85

Naranja, papaya y plátano	
Mediano	\$72
Grande	\$85

Fresa, Manzana y Naranja	
Mediano	\$72
Grande	\$85

¡AGREGA SHOT DE JENGIBRE!

Jugo Verde	
Mediano	\$70
Grande	\$82

Jugo Verde Mar de Miel	
Base agua, apio, manzana verde, jengibre, kale, limón, pepino y un toque de naranja.	
Mediano	\$70
Grande	\$82

Licuaos 1 ingrediente	
Mediano	\$72
Grande	\$86
Fruta extra	\$10

AGUA DE FRUTAS	
(Sandía, piña, melón, naranjada y limonada natural) *nuestras bebidas de frutas no contienen endulzante	
Mediano	\$45
Grande	\$56

Naranjada / Limonada mineral o suero	
Mediano	\$55
Grande	\$64

Refrescos 355ml	\$40
Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola Zero, Sprite y Manzanita	

Botella Agua Natural 350ml	\$45
Botella Agua Mineral 350ml	\$48

Selección de Tés e infusiones frías	
Mediano	\$70
Grande	\$85

Selección de Tés e infusiones calientes	
Chico	\$60
Mediano	\$68
Grande	\$75

Tisana de jengibre	\$65
---------------------------	------

Té Verde	Tisana frutal
Menta	Fit & fun
Ulong Orquídea	Fresa - Kiwi
Teallenum	Papantla
	Ponche de guayaba
	Tango mango
	Omàs Garden

Tisana herbal	
Manzanilla lavanda	

f @ mardemiel.merida

#cocinaconencanto



#cocinaconcanto

Síguenos y recomiéndanos:



@mardemiel.merida



@mardemiel.merida



Mar de Miel