



todo con fruta

Delicia Frutal

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

Individual \$75

Para compartir \$130

Delicia Mar de Miel \$98

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

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 chía \$132

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

Extras: 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, acompañado de mermelada de la casa.

Hotcakes \$120

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

Hotcakes sin culpa \$132

Hechos a base de avena, plátano, leche de coco y dátil, servidos con frutos rojos y acompañados de mermelada de la casa.

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

de la gallina

Huevos al gusto \$170 (3 piezas)

**No incluye salmón, longaniza de Temozón, roast beef, jamón serrano, ni tocino.*

Los de Cabra \$170

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

Los de la Región \$225

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

Los Famosos Motuleños \$190

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

Omelette de Champiñones y Queso Mozzarella \$170

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

Omelette de Salmón \$210

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

lo de moda

Avocado Toast \$150

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

Bowl de açai \$180

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

Nuestros Clásicos mexicanos

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



Salsa Roja

Nuestra salsa de tomate rojo, sin picante.



Salsa Verde

Nuestra inigualable salsa con un toque de chile xcatik.



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 \$160 / Con huevo \$175
Con pollo \$205 / Con longaniza \$245

Enchiladas

3 pzs de tortilla de maíz, con lechuga, tomate, cebolla, crema y queso fresco, bañadas con tu salsa favorita.

Queso Panela \$180 / Huevo \$175
Pollo \$205 / Longaniza \$245

Enfrijoladas

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

Queso Panela \$175 / Huevo \$170
Pollo \$200 / Longaniza \$240

Enmoladas

3 piezas bañadas de nuestra salsa de mole, servidas con crema, queso fresco y arúgula.

Queso Panela \$175 / Huevo \$170
Pollo \$200 / Longaniza \$240

Quesadillas \$115

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

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 \$235

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

Croissant de Pechuga de pavo y queso panela \$170

Jamón de pechuga de pavo, queso panela asado, 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.

Croissant de Huevo \$155

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

Baguette o Croissant de Salmón \$220

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

Baguette de Pollo \$175

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

Todo cambio/ sustitución/ adición está sujeta a un costo extra. Precios en pesos mxn con IVA incluido.

Jugos Naturales

Shot de Jengibre \$35
Shot de Jengibre Especial \$55

Naranja
Mediano \$78 / Grande \$90

Toronja
Mediano \$78 / Grande \$90

Zanahoria
Mediano \$78 / Grande \$90

Jugo Verde
Mediano \$78 / Grande \$90

Jugo Verde Mar de Miel
Base de agua, apio, manzana verde, jengibre, kale, limón, pepino y un toque de naranja.
Mediano \$72 / Grande \$85

Naranja, piña y pepino
Mediano \$78 / Grande \$90

Naranja, papaya y plátano
Mediano \$78 / Grande \$90

Fresa, manzana y naranja
Mediano \$78 / Grande \$90

Licuarios (1 ingrediente)
Mediano \$72 / Grande \$86 /
Fruta Extra \$10

*agrega shot
de jengibre*

Calientes

Espresso \$48

Espresso Cortado o Macchiato \$50

Café Americano Refill \$68

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

Capuccino o Latte
Chico \$70 / Mediano \$78 / Grande \$86

Chai Latte / Matcha Latte
Chico \$68 / Mediano \$80 / Grande \$92

Chocolate Caliente
Chico \$68 / Mediano \$76 / Grande \$90

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

Frías

Americano Frío
Mediano \$72 / 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 \$100 / Grande \$115

Agua de Frutas

Sandía, Piña, Melón, Naranjada o
Limonada Natural
Mediano \$50 / Grande \$62

Naranjada / Limonada Mineral o Suero
Mediano \$58 / Grande \$70

Tés y Tisanas

Selección de Tés Fríos
Mediano \$70 / Grande \$85

Selección de Tés Calientes
Chico \$60 / Mediano \$68 / Grande \$75

Tisana de Jengibre \$65

Tisanas

Fit & Fun

Fresa-Kiwi

Papantla

Ponche de Guayaba

Tango Mango

Omás Garden

Manzanilla Lavanda

Té Verde

Menta

Ulong Orquídea

Teallenum

Té Blanco

Melón Miel

Refrescos

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Light,
Sprite o Manzanita \$40

Botella Agua Natural 350ml \$45

Botella Agua Mineral 350ml \$50

¡Personaliza tus bebidas!

*Shot de espresso \$20 / Leche de soya,
coco o almendra \$12 / Shot de esencias:
Vainilla, Avellana, Irish Cream, Chocolate
o Caramelo \$12 / Crema Chantilly \$12*



Vainilla Almond

Leche de almendra, 1/2
plátano, proteína de vainilla,
vainilla, crema de almendra.



Choco Snicker

Leche, 1/2 plátano, proteína
de chocolate, 2 dátiles y
peanut butter.

Barra fit

Base de agua \$160 Base de leche \$170



Berry Butter chia

Leche de almendra, berries,
1 cda de yogurt y proteína
de vainilla.



Piña colada

Leche de coco, piña,
proteína de vainilla y
coco rallado.

*Proteínas: Isopure Vainilla (Suero de Leche) / Habits
Vainilla (Vegana) / Birdman Chocolate (Vegana)*

*\$20 Extras: Chía, Cacao Nibs, Avena, Crema de
almendra o cacahuete y Dátiles.*



Matcha

Leche, matcha, proteína de
vainilla, 1 cda de yogurt,
espinaca, espuma de leche.



Tropical

Leche de coco, piña,
proteína de vainilla, mango
y 2 cdas de yogurt.



el mejor olor el del pan

Dulce

Bolita de Queso \$50

Brownie \$50

Chocolatín \$65

Conchita \$32

Croissant \$35

Orejita \$12

Empanada de Frutos Rojos \$35

Empanada de Manzana \$35

Empanada de Nutella \$45

Reb. Panqué de Zanahoria \$50

Reb Panqué de Plátano \$50

Reb Panqué de Manzana \$70

Muffin de Chispas de Chocolate \$40

Roll de Canela \$32

Roll de galleta \$60

Crepas

Crepa Dulce \$110 ⁽¹⁾

Ingrediente)

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

¡Síguenos y recomiéndanos!



mardemiel.cafeteria



Mar de Miel