



mar de miel

CAFÉ & COCINA CON ENCANTO



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

Delicia de temporada \$175

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

Bowl de açai \$180

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 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 Culposos

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*

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.

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 \$180

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.

Muffin Inglés

*Extras: Salmón 50gr \$85 / Tocino (4 pzas) \$60 /
Longaniza 100gr \$85 / Pechuga de pavo 50gr \$40 /
Jamón serrano 100gr \$80 / Tocino MDM (4 piezas) \$62
/Arrachera \$110*

Benedictinos Mar de Miel \$185

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.

Inglesito \$190

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

Toasts Sourdough

(2 pzas)

*Extras: Huevo (2 pzas) \$24
Salmón 50gr \$85
Longaniza de
Temozón 100gr \$85
Claros pochadas (1pza) \$24*

Portobello \$180

Portobello asado en ghee con romero, queso mozzarella y de cabra, con un toque de aceite de trufa y sal Himalaya.

Crema de almendra (sin azúcar) \$175

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

Hummus \$175

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

*¡haz la combinación
que más te guste!*

*todos nuestros platillos son
cocinados con aceite de oliva.*

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

de la gallina

Huevos al gusto \$170 (3 piezas)

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

Los Poblanos \$180

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

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.

Huevos Ahogados \$200

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 cebollín y acompañado de frijol.

Omelette de Champiñones y Queso Mozzarella \$170

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 \$170

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 \$210

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

Omelette de Huitlacoche \$175

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 \$180

Relleno de espárragos y queso mozzarella fresco, con aderezo de aguacate cremoso, y acompañado de ensalada verde y pan de masa madre.

Omelette Flor de Calabaza \$175

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.

★Desayuno Americano

2 pzas de huevo estrellado o revueltos, 2 piezas de tocino, 3 piezas de salchicha y 2 piezas de hotcakes.
hotcakes clasicos \$195
hotcakes sin culpa \$205

*Extras: Salmón 50gr \$85 / Tocino (4 pzs) \$60 /
Longaniza 100gr \$85 / Pechuga de pavo 50gr \$40 /
Jamón serrano 100gr \$80 / Tocino MDM \$62 (4 piezas)
/ Arrachera 120gr \$120 / Birria 150gr \$120*

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 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 \$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*

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

Más clásicos mexicanos

Molletes \$115

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

★ Quesabirrias \$260

3 piezas de quesadillas de tortilla de maíz rellenas de birria hecha en casa, acompañadas con un poco de consomé, cebolla y cilantro.

★ Sincronizada de arrachera \$260

2 tortillas de harina rellenas de una mezcla de 3 quesos y arrachera acompañado de frijoles refritos, pico de gallo y guacamole

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.

★ Enfrijoladas de chipotle \$260

3 piezas bañadas de nuestra salsa de frijol con chipotle y queso cabra, servidas con crema queso gratinado, germen de alfalfa y arúgula.

Queso Panela \$190

Huevo \$185 / Pollo \$215

Longaniza \$255



fin de semana

Extra de Cochinita \$75

Torta de Cochinita \$130

Tacos de Cochinita \$130

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.

Croque Madame \$225

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 \$170

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

Baguette o Croissant de Salmón \$220

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

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.

Sándwich de Pera \$215

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

Baguette de Jamón Serrano \$220

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

★ Pepito de arrachera \$290

Pan horneado en casa, arrachera, frijoles refritos, lechuga, tomate, aguacate acompañado de chiles serranos, pico de gallo y chips de camote

Crepas

Poblana \$220

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

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

Ensaladas

Ensalada de Pera \$130

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

Con Pollo 95 gr \$70

Con Salmón 50 gr \$85



Lo Vegetariano

Bowl de Quinoa y garbanzos enchilados \$185

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

Bowl de Quinoa y Chipotle \$185

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.

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

Licuaados (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, Naranja o Limonada Natural
Mediano \$50 / Grande \$62

Naranja / 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

Teallemium

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.



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.

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.

¡Síguenos y recomiédanos!



mardemiel.cafeteria



Mar de Miel

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
- Roll de Maple \$70
- Rosca nutella \$165 *solo fines
- Postre Brownie \$150

Salado

- Baguette de Natural \$15
- Baguette de Semillas \$18
- Colchoncito de Brioche \$10
- Orden de Pan Caja \$15
(semillas, brioche y masa madre)
- Muffin ingles \$16
- Pan de Torta \$12
- Trencita de chaya o de jitomate \$12

Bajo Pedido

- Pan Brioche Entero \$150
- Pan Caja de semillas \$130
- Pan Masa Madre Entero \$90
- Rosca Nutella entera \$640
- Panqué de platano entero \$350
- Panqué de zanahoria entero \$350
- Panqué de manzana entero \$500



recomendado