

# Desayunos M

## Un desayuno que siempre recordarás

Nuestros desayunos son un motivo para sonreír desde temprano y con justa razón, cualquiera que elijas hará que quieras iniciar tu día con nosotros

### ALGO DULCE PARA EMPEZAR

BUBBLE WAFFLE <i>Acompañado de bolado, crema de chocolateana, salsa de fresas y frutos rojos</i>	\$190	FRUTA DE TEMPORADA <i>Para acompañar tu desayuno con fruta fresca</i>	\$185
FRENCH TOAST <i>Acompañado de coñils de frutos rojos y crema de queso</i>	\$190	YOGURT GRIEGO <i>Acompañado de toppings: nueces, garapiñadas, granola y frutos rojos</i>	\$185
		PAN DULCE	\$85

### OMELETTES DE ENSUEÑO

MICAELA <i>Relleno de pollo asado, queso gouda y espinacas a la crema, la combinación perfecta</i>	\$200	DE CLARAS <i>Relleno de espinacas, champiñones y jitomate deshidratado, ideal para los días ligeros</i>	\$205
MEXICANO <i>Relleno de queso panela y huitlacocho, bañado en salsa roja y verde para que despiertes con energía</i>	\$200	DE SALMÓN <i>Relleno de salmón ahumado, queso crema y espárragos, bañado en una salsa muy especial de la casa.</i>	\$210
CRIOLO <i>Relleno de jamón serrano, cebolla caramelizada, albahaca y jitomate deshidratado, sin duda uno de los favoritos</i>	\$205		

### ESPECIALES PARA TI

Estos platillos son especiales por una razón: vas a querer desayunarlos todos los días. ¿Por cuál vienes hoy?

SÁNDWICH MICAELA <i>Hecho con emalada de pollo con mayonesa, lomo canadiense, queso gouda, tocino y un extra de cariño</i>	\$230	CROQUE MADAME <i>Hecho con pechuga de pavo gratinado, queso gouda, bañado en salsa bechamel y acompañado de un huevo estrellado</i>	\$220
SÁNDWICH DE SALMÓN AHUMADO <i>Hecho con pan de centeno, queso crema, jitomate, espinacas y pepino</i>	\$215	CROISSANT <i>Relleno de pechuga de pavo, queso gouda, jitomate, pepino y lechuga</i>	\$195
GRILLED CHEESE SANDWICH <i>Pan blanco tostado y queso fundido (queso cheddar y gouda) acompañado de sopa de jitomate</i>	\$215	MOTULEÑOS <i>Huevos estrellados con jamón york, queso gouda y acompañados de plátano macho, servido sobre tostadas</i>	\$195
SÁNDWICH DE ROAST BEEF <i>Hecho de láminas de roast beef con queso Monterrey Jack y salsa de au jus</i>	\$220	BENEDICTINOS <i>Huevos pochados con lomo canadiense o salmón, acompañados de queso gouda y espinacas salteadas</i>	\$215
BREAKFAST SANDWICH <i>Rellena de huevo con tocino y queso cheddar derretido</i>	\$200	AVO TOAST <i>Untado con requesón, aguacate, huevo pochado y salsa española</i>	\$215

## UNA BONITA TRADICIÓN

Los desayunos por excelencia, los que a todos nos gustan. Cualquiera de estos platillos puede convertirse en una bonita tradición entre nosotros y tú.

LOS CHILAQUILES DE SIEMPRE <i>Bien bañados en salsa verde y acompañados con pollo y queso fresco</i>	\$195
LOS CHILAQUILES DE LA CASA <i>Bañados en salsa de chile poblano y acompañados con pollo y queso gratinado</i>	\$200
LOS CHILAQUILES CON CECINA <i>Elige la salsa que más te guste: verde o roja</i>	\$215
LOS CHILAQUILES PASILLA <i>Bañados generosamente con salsa de chile pasilla y acompañados con pollo y queso gratinado</i>	\$200
EL PASTEL AZTECA <i>Relleno de calabacitas, rajas de chile poblano, elote y pollo, cubierto de queso gouda gratinado</i>	\$200
LAS FAMOSAS ENCHILADAS SUIZAS <i>Rellenas de pollo con crema de jitomate y bien cubiertas de queso gouda gratinado</i>	\$210
LAS ENCHILADAS DE POBLANO <i>Rellenas a tu gusto: de pollo o de queso. Bañadas con salsa de chile poblano</i>	\$215
LAS ENCHILADAS TRADICIONALES <i>Rellenas de pollo acompañadas de crema y queso fresco</i>	\$205
LOS MOLLEQUILES <i>Deliciosos chilaquiles verdes gratinados sobre molletes clásicos</i>	\$205
LOS HUEVOS AL GUSTO <i>Tu tradición, tu elección: tenemos a la mexicana, con jamón, con tocino, con queso o solo con claras</i>	\$195
LOS HUEVOS CON MACHACA <i>Estilo norteño, guisada con cerveza y pico de gallo</i>	\$195

Tus alimentos son preparados al momento con ingredientes frescos. Nuestro menú está expresado en Pesos Mexicanos (MXN). Los precios incluyen IVA (16%).

### MENÚ DESAYUNOS

M

# Comidas & Cenas M

## Dos motivos para regresar: Una comida y una cena

Ya sea en la tarde o en la noche, aquí siempre encontrarás un platillo que te hará regresar por su sabor.

### UN GRAN INICIO / Entradas para compartir y abrir el apetito.

DIP DE ALCACHOFA <i>Al horno y gratinado con parmesano</i>	\$215	LOS TACOS GOBER <i>Trocitos de camarón con pimienta morron saiseados y gratinados</i>	\$280
EMPANADA <i>Tenemos dos increíbles opciones: * De carne con papa y queso. * Con salsa chimichurri. * De espinaca, queso y clara, acompañada</i>	\$190	CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO <i>Rellenas de queso gouda y acompañadas de salsa tártara de jalapeños</i>	\$230

### NUESTRAS ENSALADAS / Sabor, textura y variedad, una selección hecha especialmente para ti.

MICAELA <i>Cono de cebolla de queso, mix de lechuga, arugula y espinaca, acompañada con fresa, manzana, queso de cabra y el toque especial: nuez caramelizada</i>	\$220	BUFFALO <i>Un mix de lechugas con pechuga de pollo empanizada y bañada en salsa buffalo, acompañada de tocino picado, zanahoria y pico de gallo</i>	\$235	TÁVOLA <i>Con espinaca baby, acompañada de jamón serrano, arugula, queso de cabra e higos.</i>	\$240
CÉSAR <i>Con corazones de lechuga romana, acompañada de pollo, camarones bañados o arrachera y parmesano</i>	\$235	DE FRUTOS ROJOS <i>Con espinaca baby, acompañada de nuez de la india y queso azul</i>	\$240		

### SOPAS QUE ENCANTAN / Las sopas que conquistaron a más de uno.

DE TORTILLA <i>Con queso, aguacate, chile rojo y crema</i>	\$185	CREMA DE CHILE POBLANO <i>Con queso, preparada de la manera tradicional</i>	\$185
CALDO DE POLLO <i>Servido con arroz, tortilla, cubos de queso manchego y aguacate</i>	\$180		

### NUESTROS FAVORITOS

Todo el mundo tiene un platillo favorito en Micaela, estos son los nuestros.

SALMÓN MICAELA <i>Un sabor especial, hecho a la vinagreta y acompañado de aguacate y puré de papa</i>	\$315	LA SUPREMA DE POLLO <i>Una pechuga bañada con salsa al vino blanco, rellena de queso provolone y puré de papa rústico</i>	\$265
LA HAMBURGUESA <i>Con carne de sirloin molida, queso Monterrey Jack y pepinos, acompañada de papas a la francesa</i>	\$270	LA ARRACHERA <i>Acompañada de papas a la francesa, guacamole y chiles toreados.</i>	\$300

### PASTAS QUE NO SE OLVIDAN

¿Estás listo para probar la mejor pasta de la ciudad?

PENNE CON SALMÓN <i>Sabor cremoso, servido con salmón a la plancha y espárragos</i>	\$220	LASAGNA AL HORNO <i>Una receta italiana que te encantará. Rellena de carne.</i>	\$235
FETTUCCINE ALFREDO <i>Sabor clásico italiano, servida con jamón y parmesano</i>	\$225	PASTA MICAELA <i>Sabor inigualable. Linguini con pesto y camarones al vino blanco</i>	\$230

### SANDWICHES & CHAPATAS

No importa el día ni la hora, siempre son una gran elección.

SÁNDWICH DE SALMÓN AHUMADO <i>Hecho con pan de centeno, queso crema, jitomate, espinacas y pepino</i>	\$215	CHAPATA DE JAMÓN SERRANO <i>Hecha con pan, tomate, jamón serrano, arugula y queso gouda</i>	\$235
SÁNDWICH MICAELA <i>Hecho con emalada de pollo con mayonesa, lomo canadiense, queso gouda, tocino y un extra de cariño</i>	\$230	GRILLED CHEESE SANDWICH <i>Pan blanco tostado y queso fundido (queso cheddar y gouda) acompañado de sopa de jitomate</i>	\$215
SÁNDWICH DE ROAST BEEF <i>Hecho de láminas de roast beef con queso Monterrey Jack y salsa de au jus</i>	\$220	CROQUE MADAME <i>Hecho con pechuga de pavo gratinado, queso gouda, bañado en salsa bechamel y acompañado de un huevo cocido</i>	\$220

### PIZZA, PIZZA Y MÁS PIZZA

Tenemos una pizza muy hogareña para compartir cualquier día de la semana.

MARGARITA <i>Con jitomate, queso mozzarella, aceite de oliva y albahaca</i>	\$230
4 QUESOS Y JAMÓN SERRANO <i>Con salsa de tomate y 4 deliciosos quesos: mozzarella, provolone, de cabra y Monterrey Jack</i>	\$240
PEPPERONI <i>Con salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni</i>	\$240
CARNES FRÍAS <i>Con salami, pepperoni, champiñón rebanado y mozzarella fresco</i>	\$275

\* Tus alimentos son preparados al momento con ingredientes frescos. \* Nuestro menú está expresado en Pesos Mexicanos (MXN). \* Los precios incluyen IVA (16%).

### MENÚ COMIDAS & CENAS

M

# Bebidas M

## Un café

ESPRESSO 30 ml	\$75	LATTE SABORIZADO 480 ml (avellana, vainilla, caramelo)	\$90
MACCHIATO 90 ml	\$80	COLD BREW 480 ml	\$85
CAPUCCINO 360 ml (frío, caliente o frappe)	\$90	AFOGATTO 480 ml	\$140
AMERICANO 360 ml	\$78	Espresso con helado de vainilla y caramelo	
LATTE 480 ml	\$88		

## Una bebida especial para ti

Pidela fría, frappe o caliente | 480 ml

MASALA CHAI	\$93	M HORCHATA MICAELA	\$93
CHAI VAINILLA	\$93	GOLDEN MILK <i>Cúrcuma, leche, vainilla y canela</i>	\$93
CHAI MANZANA/CANELA	\$93	TARO	\$93
CHOCOLATE	\$93	MATCHA	\$93

\* Extra: Leche de almendras, soja, coco \$25

## Un smoothie para refrescar 480 ml

FRESA FRESH <i>Agua de coco, fresa, menta</i>	\$105	MANGO MOMO <i>Yogurt griego, mango, cardamomo</i>	\$105
YOGI BERRY <i>Yogurt griego, berries y granola</i>	\$105	CHILIMANGADA <i>Jugo de naranja, mango, chamoy y chilito</i>	\$105

## Nuestras malteadas 480 ml

NUTELLA FERRERO <i>Helado de vainilla, nutella y ferrero</i>	\$165	FRESA RAFAELLO <i>Helado de fresa con chocolate Rafaeello y galleta de la casa</i>	\$165
KINDER BUENO <i>Helado de vainilla, caramelo, chocolate y almendras</i>	\$165		

## Nuestras tisanas 480 ml

MENTA <i>Té verde</i>	\$83
FRESA & KIWI <i>Frutal</i>	\$83
MANZANILLA & LAVANDA <i>Herbal</i>	\$83
CHERRY FESTIVAL <i>Frutos rojos + cereza negra</i>	\$83

## Un jugo natural 480 ml

NARANBERRY <i>Berries, naranja y piña</i>	\$85
FRESANA <i>Naranja y frutos rojos</i>	\$85
NARANJA	\$80
M JUGO MICAELA <i>Mango, piña y naranja</i>	\$85
VERDE <i>Apio, espinaca, jugo de naranja</i>	\$85

## Las sodas 350 ml - 480 ml - 600 ml

NARANJA DA / LIMONADA	\$90
TOPO CHICO	\$70
RUSA	\$90
BOTELLA DE AGUA	\$70
COCA COLA <i>Regular, light, zero</i>	\$70

### MENÚ BEBIDAS

M