

CAMBIOS EN LOS INGREDIENTES DEL PLATILLO GENERAN CARGO EXTRA.

# DESAYUNOS COMBOS \$150

INCLUYE JUGO O CAFÉ

## COMBO 1

2 huevos revueltos o estrellados y 2 esponjosos hot cakes con mantequilla acompañados de papa hash brown.

## COMBO 2

Deliciosos chilaquiles al gusto acompañados con huevo revuelto o estrellado y nuestros frijolitos de la casa.

## COMBO 3

2 huevos estrellados o revueltos y 2 molletes acompañados con salsa bandera y papa hash brown.

*Puede incluir Tortilla de Harina o Maíz.*

## PAN TOSTADO \$98

4 rebanadas de pan tostado artesanal con mantequilla y mermelada.

## AVENA \$115

Tradicional plato de avena servido con plátano y canela.

## BOWL DE FRUTAS \$135

Yogurt natural doble cero, plátano, manzana verde, uva, fresa, blueberries fresca y granola.

## AVOCADO TOAST \$140

2 huevos estrellados al gusto montados sobre pan integral tostado con guacamole, espinaca y tomate cherry.

## HOT CAKES \$140

3 esponjosos hot cakes servidos con coulis de frutos rojos, crema batida y fruta.

## PAN FRANCÉS \$150

Pan brioche glaseado, servido con fruta, coulis de frutos rojos y crema batida

## OMELETTE MI CAFECITO \$164

Relleno de queso mozzarella, espinacas, champiñones, pimientos y bañado en salsa poblana, acompañado de frijoles o papas hash brown. Acompañado de Tortilla o pan tostado

## MACHACA A LA MEXICANA \$175

Machaca con verdura acompañada de una quesadilla de harina, tortillas al gusto y nuestros frijolitos.

## TAMALES \$170

2 deliciosos tamales de elote, bañados en salsa poblana o salsa de queso de la casa y acompañados con frijolitos.

## HUEVOS AHOGADOS \$175

AUTORÍA DEL CHEF BY MF

2 huevos estrellados, montados en una sincronizada de harina, bañados en salsa de su elección, elote amarillo, chile rescoldado, tocino y acompañado de frijolitos.

## HUEVOS RANCHEROS O DIVORCIADOS \$140

2 Huevos estrellados montados sobre tortillas de maíz fritas, bañados en nuestra salsa ranchera o verde, con panela rallada, aguacate y frijolitos de la casa.

## CHILAQUILES \$140

Crujientes chilaquiles al gusto, coronados con cebolla morada, crema y aguacate, acompañados de nuestros frijolitos con queso molido.

## HUEVOS MONTADOS \$160

AUTORÍA DEL CHEF BY MF

2 Huevos estrellados sobre una tortilla frita, queso mozzarella, chorizo, champiñones y bañados en salsa verde o ranchera, aguacate y nuestros frijolitos.

## HUEVOS AL GUSTO \$125

2 Huevos estrellados o revueltos, con tocino, jamón, chorizo o verdura, acompañado de frijoles de la casa y tortillas de harina o maíz.



# RESTAURANT & BISTRÒ MI CAFECITO

# MENÚ

## MI CAFECITO

## CONTACTANOS

6 4 2 1 3 4 9 0 0 8 - 6 4 2 4 2 1 2 1 3 1

SERVICIO A DOMICILIO



## ENTRADAS

### TORITOS MI CAFECITO \$160

6 chiles caribe rellenos de atún con elote amarillo o camarón cocido, montados sobre un espejo de salsas negras, ralladura de zanahoria, cilantro frito y aderezo chipotle.

### GUACAMOLE \$140

Aguacate molido con queso rallado, acompañado de pico de gallo y totopos.

### QUESO FUNDIDO \$165

Mezcla de quesos fundidos con chorizo, chile verde y champiñones, acompañado de tortillas o pan

### TOTOPOS CON SALSA \$85

Salsa de la casa acompañada de totopos

### SASHIMI DE ATÚN \$207

Atún fresco montado sobre un espejo de nuestra salsa negra, pepino, chile caribe, cebolla crujiente, cebolla morada, chile serrano y ajonjolí.

## TAPAS

### FOCACCIA: \$125

Pan artesanal, horneado cubierto con romero y aceitunas

### PAN AL POMODORO \$185

AUTORIA DEL CHEF MF

6 deliciosas tapas preparadas con pomodoro, mozzarella, espinaca y tomate cherry.

### PAN AL PESTO \$185

6 deliciosas tapas preparadas con mantequilla, mozzarella, tomate cherry, espinacas y pesto

### ACEITUNAS FRITAS \$110

Aceitunas empanizadas y fritas

### PAPAS AL PESTO \$135

RECOMENDACION DEL CHEF

Deliciosas papas a la francesa gratinadas con queso mozzarella y pesto.

## BOTANAS

### SAMPLER \$498

Boneless, dedos de queso, aros de cebolla, quesadillas con chorizo, nachos, papas a la francesa, papas gajo, bastones de apio, zanahoria y aderezos.

### DIP DE JALAPEÑO \$271

Mezcla de quesos horneados con tocino y jalapeño, acompañado de pan horneado

### SALCHICHAS DE PAVO \$129

Preparadas con salsas negras, ketchup, clamato, salsa valentina, tajín y limón.

### ALITAS \$154

Deliciosas alitas crujientes bañadas en salsa de tu elección. BBQ, Búfalo, Mango chipotle, Mango habanero, acompañadas de Ranch y/o aderezo chipotle.

### TABLA DE CARNES FRÍAS Y QUESOS \$310

Charola con delicioso jamón serrano, salami, pepperoni, tomate cherry, galleta ritz, pan, aceitunas, fresas, uvas y queso gouda

## TOSTIS

### TOSTI SURIMI MI CAFECITO \$187

Preparados con aderezo chipotle, aguacate, ajonjolí y surimi.

### NACHOS CON CARNE \$183

Totopos con aderezo de queso de la casa, carne, jalapeño y queso molido.

### TOSTI NACHOS \$210

Bañados con aderezo de queso de la casa, carne, pico de gallo, guacamole y queso molido.

### TOSTITOS PREPARADOS \$168

Con pepino, zanahoria, rielito, cacahuete, tajín, clamato, salsa valentina, salsa negra y limón.

### TOSTI ATÚN \$197

Preparados con medallón de atún y mango en salsas negras con limón, pepino, cilantro, topping de fritura de cebolla, ajonjolí y aderezo chipotle.

## ESPECIALIDAD DEL CHEF

### FETUCCINI A LAS FINAS HIERVAS \$191

Pasta fetuccini a las finas hiervas, con mantequilla, queso parmesano, pollo o camarón.

### FETUCCINI MI CAFECITO \$195

ESPECIALIDAD DEL CHEF

Pasta fetuccini al chipotle, de pollo o camarón, con champiñones, tocino y parmesano.

### FETUCCINI ALFREDOS \$187

Pasta fetuccini con tocino, mozzarella, especias italianas de pollo o camarón.

### PASTA A LA BOLOGNESE \$189

Pasta fetuccini, carne a la bolognese, espinaca y queso parmesano.

### CAMARÓN ROCA \$199

Servidos sobre una base de espinaca y lechuga fresca, ralladura de zanahoria, queso feta y aderezo chipotle.

### MILANESA DE RES \$205

ESPECIALIDAD DEL CHEF

Milanesa crujiente o asada de res acompañada de papas a la francesa y ensalada.

### TOSTADAS WON TON DE ATÚN \$190

Medallón con mango, pepino, aguacate, aderezo chipotle, ajonjolí y fritura de cebolla. (3)

### TORRE DE CAMARÓN \$190

ESPECIALIDAD DEL CHEF

Camarón salseado, pepino, cebolla morada, aguacate, chile serrano, chile caribe cilantro y fritura de cebolla.

### PANINI \$169

Pechuga de pollo a la plancha, mozzarella, jamón, champiñones y cebolla caramelizada, acompañado de papas a la francesa o ensalada.

### BAGUETTE ITALIANO \$180

ESPECIALIDAD DEL CHEF

Relleno de salsa pomodoro, mozzarella, jamón, pepperoni, salami y tomate cherry asado, acompañado de papas a la francesa o ensalada.

### CAMARONES EMPANIZADOS \$ 220

Camarones empanizados acompañados de papas a la francesa y ensalada.

### FAJITAS DE POLLO \$179

ESPECIALIDAD DEL CHEF

Preparadas con pimientos, cebolla morada, aceituna, cilantro, coronado con aguacate y tortillas al gusto.

## ENSALADAS

### ENSALADA MI CAFECITO \$168

Lechuga, espinaca, manzana verde, nuez, arándanos, queso feta, crottones y aderezo.

### ENSALADA DE POLLO \$185

AUTORIA DEL CHEF MF

Lechuga, espinaca, fresas, nuez, arándanos, crottones, queso feta y pechuga de pollo a la plancha.

### ENSALADA BONELESS \$195

Lechuga, espinaca, zanahoria, tomate cherry, arándanos, pepino, pimientos, aguacate, crottones y boneless naturales o bañados en tu salsa preferida.

## PIZZAS

### PIZZA MI CAFECITO \$284

AUTORIA DEL CHEF BY MF

Mezcla de queso mozzarella y parmesano, salsa bechamel, jamón serrano, tomate deshidratado, champiñón fresco y espinaca.

### PEPPERONI \$215

Queso mozzarella, pomodoro y pepperoni

### PIZZA DELICIA \$ 245

AUTORIA DEL CHEF BY MF

Mezcla de queso mozzarella y parmesano, salsa pomodoro, jamón serrano, champiñón fresco, arándano y aceituna negra.

### MEXICANA \$230

Queso mozzarella, pomodoro, chorizo, cebolla morada, pimientos y jalapeño.

### MARGARITA \$220

Queso mozzarella, salsa pomodoro, espinaca, tomate cherry, albahaca y queso feta.

## TODO EL DIA

### SANWICH DE JAMON O ATUN \$144

Sándwich de jamón o atun, mayonesa, queso americano, dorado en mantequilla y acompañado de papas a la francesa o ensalada.

### TOSTADAS MI CAFECITO \$178

Nuestras tradicionales tostadas con verdura, frijol, carne de res o pollo, queso molido y crema.

### HAMBURGUESA CLÁSICA \$200

180 gr. de carne, doble queso americano, lechuga, tomate, aguacate y tocino, acompañada de papas a la francesa.

### HAMBURGUESA DE POLLO \$186

Pechuga empanizada o natural, bañada en la salsa de tu elección, queso, lechuga, tomate, cebolla crujiente, aderezo chipotle, acompañada de papas a la francesa.

### HAMBURGUESA DE BONELESS \$180

Pechuga de pollo empanizada o natural bañada en la salsa de tu elección, queso americano, lechuga, tomate, aguacate, acompañado de papas a la francesa

### SOPA DE TORTILLA \$154

Consomé, julianas de maíz, queso mozzarella, crema, panela, aguacate y chipotle

### CALDO TLALPEÑO \$179

Consomé, pollo, verduras, queso mozzarella, chipotle y aguacate.

### ENCHILADAS SUIZAS, O POBLANAS \$168

3 enchiladas de pollo bañadas en salsa de su elección, acompañadas de frijoles con queso molido.

### ENCHILADAS VERDES \$175

3 enchiladas de pollo en tortilla de maíz bañadas con salsa verde, cebolla morada, cilantro, queso molido, crema y elote.

### CLUB SANDWICH \$165

Pan integral tostado con mayonesa, lechuga, jamón, queso americano, pollo a la plancha, tocino y aguacate, acompañado de papas a la francesa o ensalada.

### TORTA AHOGADA \$175

Torta de pierna servida con lechuga, tomate, queso molido y media crema, bañada en nuestro ahogo especial.

### CREPA SALADA \$145

Rellenas de jamón con queso y champiñones, elote amarillo, bañada en crema poblana o aderezo chipotle

### BONELESS \$160

Crujientes tiras de pechuga de pollo bañadas en la salsa de tu elección: BBQ, Búfalo, Mango chipotle o Mango habanero, acompañadas de Ranch y /o aderezo chipotle.

### SUSHI BOMBS \$190

2 bombas de arroz rellenas de philadelphia, surimi, aguacate, pepino, natural o empanizadas.

### PEPITO DE RES \$184

ESPECIALIDAD DEL CHEF

Pan chapata con mayonesa y mostaza, milanesa a de res asada, guacamole, lechuga, tomate, acompañado de papas a la francesa o ensalada.

## POSTRES

<b>Huerfanito</b> <i>Costra de merengue con nuez y galleta relleno de pay de queso con bombón, con cubierta de temporada.</i>	\$175
<b>Pay de Manzana</b> <i>Delicioso pay con campota de manzana.</i>	\$170
<b>Cheescake Cherry</b> <i>Cheescake horneado con cubierta de mezcla de berries.</i>	\$170
<b>Navoyork</b> <i>Pastel de chocolate forrado con nuestro chocolate de la casa, decorado con nuestro pay de queso.</i>	\$170
<b>Cheesecake Nutella Brownie</b> <i>Cheesecake horneado con Nutella brownie y decorado con base de oreo.</i>	\$170
<b>Cheesecake Plátano</b> <i>Cheesecake horneado con cajeta y plátano decorado con crema de la casa.</i>	\$170
<b>Brownie con Nieve</b> <i>Brownie hecho a base de chocolate de la casa y una bola de nieve.</i>	\$145
<b>Pay de Limón</b> <i>Pay helado de limón sobre una crujiente y deliciosa base de galleta, receta de la casa.</i>	\$170
<b>Crepa Dulce</b> <i>Deliciosa crepa rellena de crema de avellana ó cajeta, acompañada de fresa o plátano y nuez.</i>	\$155

## FRAPPE CON ALCOHOL

<b>Frappe carajillo</b>	\$ 180
<b>Frappe tequila</b>	\$ 180
<b>Frappe baileys</b>	\$ 180

## DIGESTIVOS

<b>Amaretto Disaronno</b>	\$117
<b>Anis Chinchon</b>	\$103
<b>Licor 43</b>	\$126
<b>Bailey's</b>	\$112
<b>Kahlua</b>	\$95
<b>Carajillo</b>	\$140
<b>Amaretto Soul</b>	\$139
<b>White Russian</b>	\$119



RESTAURANT & BISTRÒ  
**MI CAFECITO**

# MENÚ BEBIDAS

MI CAFECITO

## CONTACTANOS

6 4 2 1 3 4 9 0 0 8 - 6 4 2 4 2 1 2 1 3 1

SERVICIO A DOMICILIO



## COCTELERÍA

## CERVEZA

Mimosa	\$125	Tecate Light	\$47	
Aperol Spritz	\$165	Tecate Roja	\$47	
Piña colada	\$138	XX Lager	\$47	
Mojito	\$125	XX Ambar	\$47	
(Limón, berries, fresa, piña, azul)		XX Ultra Lager	\$47	
Sangría preparada	\$119	Amstel Ultra	\$50	
Daiquiri's (Mango, fresa, berries)	\$117	Miller High Life	\$52	
		Heineken 0.0	\$36	
Sex on the beach	\$113	Heineken silver	\$47	
Blue Hawaii	\$120	Indio	\$47	
Frenesí	\$113	Bohemia Clara	\$52	
Clericot	\$177	Bohemia Oscura	\$52	
Bull	\$133	Strongbow Red Berries	\$50	
MVP	\$116	Strongbow Honey Golden	\$50	
Descontrol	\$147	Strongbow Golden Apple	\$50	
Limonada eléctrica	\$114	Strongbow Rosé Apple	\$50	
Aurora boreal	\$103	<b>TARROS</b>	<b>CHICO</b>	<b>GRANDE</b>
Margaritas	\$138	Michelado	\$30	\$45
(Limón, tamarindo, piña, mango, azul)		Salseado	\$30	\$45
Cosmopolitan	\$124	Chelado	\$40	\$55
Shot Mi Cafecito	\$98	Shot petroleo	\$62	\$65
Charro Negro	\$135	<b>EXTRAS</b>	<b>1 OZ</b>	
Vampiro	\$136	José Cuervo Tradicional	\$86	
Paloma	\$125	Smirnoff Natural	\$82	
Banderilla	\$111	Smirnoff Tamarindo	\$82	
Cuba	\$125	Absolut Vodka /Citrus	\$80	
Tom Collins	\$100	Flamingo Durazno	\$75	
Clamato Preparado	\$95	Flamingo Melón	\$75	
Mezcalli's (Tamarindo, Jamaica, Frutos Rojos, Piña)	\$140	Flamingo Curacao azul	\$75	
		Flamingo Manzana	\$75	
		Flamingo Cereza	\$75	
		Oso Negro Ginebra	\$73	
		Sangrita	\$72	
		Bacardi añejo	\$78	
		Bacardi Blanco	\$78	
		Capitan Morgan	\$76	
		Controy	\$76	
		Malibu Coco	\$78	

# MENÚ

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS

### WHISKY'S

Red Label	\$104	José Cuervo Plata	\$115
Black Label	\$152	José Cuervo Tradicional Reposado	\$110
Buchana's 12	\$145	Don Julio Reposado	\$145
Buchana's 18	\$241	Don Julio Blanco	\$140
Chivas Regal 12	\$156	Don Julio 70	\$182
Chivas Regal 18	\$270	Gran Malo Tamarindo	\$112
Jack Daniel's	\$125	Gran Malo Horchata	\$105

### TEQUILAS

### BRANDY

Torres 10	\$120
-----------	-------

### BACANORA Y MEZCAL

Pascola Blanco	\$150
440 Conejos	\$140

### MARTINI'S

Seco	\$124
Manzana Verde	\$124
Cereza	\$124
Melón	\$124
Durazno	\$124

### VODKA'S

Smirnoff	\$98
Smirnoff Tamarindo	\$109
Absolut Vodka (Citrus)	\$107
Absolut Vodka	\$107

### VINOS

Casa Madero V Rosado	\$180	COPA	BOTELLA	\$750
Beringer Main & Vine Rosado	\$135			\$520
Casa Madero Chardonnay	\$180			\$750
MT Mezcla de vinos Tintos	\$180			\$750
Casa Madero 3V Tinto	\$230			\$950
Liberty School Tinto				\$1050

## BEBIDAS

## CALIENTES

Agua natural 500ml	\$20	Café americano	\$45
Agua mineral 600ml	\$35	Expresso	\$65
Limonada natural	\$75	Chocolate caliente	\$75
Limonada mineral	\$85	Mokaccino	\$79
Limo fresa natural	\$80	Latte	\$79
Limo fresa mineral	\$90	Cappuccino regular	\$75
Limo jamaica natural	\$75	Cappuccino sabor	\$85
Limo jamaica mineral	\$85	Te chai	\$85
Limo mango natural	\$80	Afogato	\$120
Limo mango mineral	\$90		
Limo cherry mineral	\$105		
Limo berries mineral	\$105		
Jamaica natural	\$70		
Jugo de naranja natural	\$75		
Fuze tea	\$35		
Refresco de lata	\$30		
Refresco 600ml	\$35		
Uvola mineral	\$105		
Jarra Limonada Natural	\$190		
Jarra Limonada Mineral	\$190		
Chocomilk	\$70		
Te en las Rocas	\$45		

### TISANAS CALIENTE / FRIA

Fresa/Manzana	\$95
Arandano/Manzana	\$95
México lindo	\$95

### FRAPPES

Cappuccino	\$125
Cajeta	\$125
Moka	\$125
Caramelo	\$125
Oreo	\$135
Vainilla	\$125
Crema de avellanas	\$125
Ferrero rocher	\$135
Snicker	\$135
Matcha	\$125
Chai	\$135

### CAFÉ HELADO

Ice coffee	\$70
Cappuccino en las rocas	\$70
Latte en las rocas	\$75
Mocaccino en las rocas	\$80
Chai en las rocas	\$90
Cafe con Limón	\$75
Matcha en las rocas	\$85

### MALTEADAS

Chocolate	\$115
Vainilla	\$115
Fresa	\$115
Oreo	\$115

### SMOTHIES

Naranja enana	\$120
Piña colada	\$120
Mango enchilado	\$120
Copa de Nieve	\$110

