



# Magda

Buenos Días  
Good Morning

**DESAYUNO / BREAKFAST**  
Martes a domingo  
Tuesday to Sunday

## **DULCE / SWEET**

### **FRUTA DE NUESTRO HUERTO (150 gr)**

Acompañada de granola hecha en casa  
y yogurt natural.

### **FRUIT FROM OUR ORCHARD**

Served with homemade granola and natural  
yogurt.

**\$130.00**

### **PAN DULCE (110gr)**

Una pieza de pan dulce de nuestra canasta.

### **SWEET BREAD**

A piece of sweet bread from our basket

**\$90.00**

### **PANQUÉ DE PLÁTANO (200 gr)**

Panqué de plátano de la casa con crema de  
mascarpone y frutos rojos.

### **BANANA LOAF**

House-made banana cake with mascarpone  
cream and red berries.

**\$160.00**

### **CONCHA CON NATA (150 gr)**

Con fruta de temporada y nata.

### **THE CONCHA WITH CREAM**

With seasonal fruit and cream

**\$160.00**



## **ESPECIALES / SPECIALTIES**

### **SOPE DE CHICHARRÓN Y RAJAS (220 gr)**

Con chicharron prensado, rajas poblanas, crema, queso y lechuga.

### **CHICHARRÓN AND RAJAS SOPE**

With pressed chicharrón, poblano strips, cream, cheese, and lettuce.

**\$240.00**

### **ENMOLADAS DE POLLO (220 gr)**

De mole almendrado, con crema, queso, ajonjolí y cebolla morada.

### **CHICKEN ENMOLADAS**

With black almond mole, cream, cheese, sesame seeds, and red onion.

**\$260.00**

### **ENCHILADAS VERDES (220 gr)**

De pollo, con salsa verde, crema, queso y cebolla morada.

### **GREEN ENCHILADAS**

With chicken, green sauce, cream, cheese, and red onion.

**\$240.00**

### **CECINA ESTILO 4 VIENTOS (250 gr)**

150 g de cecina acompañada de nopales, queso, guacamole y frijoles.

### **4 VIENTOS-STYLE CECINA**

150 g of cecina served with nopales, cheese, guacamole, and beans.

**\$260.00**

### **ARRACHERA CON CHILAQUILES (250 gr)**

200 g de Arrachera acompañada de chilaquiles verdes o salsa roja morita, queso y cebolla.

### **ARRACHERA WITH CHILAQUILES**

200 g of Arrachera, served with green chilaquiles or red morita sauce, cheese, and onion.

**\$260.00**

## ESPECIALES / SPECIALTIES

### TOAST DE AGUACATE

Acompañado de ensaladilla verde.

**\$145.00**

\*Con salmón +\$45

\*Con cecina +\$45

### AVOCADO TOAST

Served with a green salad.

\*With salmon +\$45

\*With cecina +\$45

### CHILAQUILES CON SALSA

#### ROJA MORITA O VERDE (340 gr)

Acompañados con crema, cebolla y queso.

**\$145.00**

\*Con pollo +\$35

\*Con 2 huevos +\$25 revueltos o estrellados

\*Con chicharrón norteño +\$30

\*Gratinados +\$30

\*Milanesa +\$45

### CHILAQUILES WITH MORITA

#### RED SAUCE OR GREEN SAUCE

Served with cream, onion, and cheese.

\*With chicken +\$35

\*With 2 eggs +\$25 scrambled or sunny side up

\*With northern-style chicharrón +\$30

\*Gratinated +\$30

\*With breaded steak +\$45

### \*EXTRAS\*

Cecina, Chorizo, Chicharrón prensado, Tocino (100 gr)

Cecina, Chorizo, Pork Rind, or Bacon

**\$120.00**

Huevo o Aguacate

Egg or Avocado

**\$25.00**



## **ESPECIALES / SPECIALTIES**

### **MOLLETES DE CHICHARRÓN**

**PRENSADO (200 gr)**

Acompañados con pico de gallo.

### **PRESSED PORK RIND MOLLETES**

Served with pico de gallo.

**\$220.00**

### **CHAMORRO (800gr)**

Para hacer tacos servido en su jugo con guacamole.

### **PORK SHANK**

For tacos, served au jus with guacamole.

**\$550.00**

### **CALDO DE CAMARÓN CANTINERO (240ml)**

Caldo sustancioso y picosito con camarones secos, papa, zanahoria y perfume de chile jalapeño... para revivir el alma.

### **CANTINA-STYLE SHRIMP BROTH**

Hearty and spicy broth with dried shrimp, potato, carrot, and a hint of jalapeño... to revive the soul.

**\$180.00**

### **TAMAL DE RECAUDO NEGRO Y LECHÓN**

### **YUCATECO**

Servido con cebollas encurtidas y frijoles refritos.

### **BLACK RECAUDO TAMAL WITH YUCATECAN**

### **LECHÓN**

Served with pickled onions and refried beans.

**\$130.00**

### **MIXIOTE DE CORDERO**

Acompañado de guacamole, frijoles refritos y tortillas para taquear.

### **LAMB MIXIOTE**

Served with guacamole, refried beans, and tortillas for tacos.

**\$450.00**

## HUEVOS / EGGS

### **SUREÑO (190 gr)**

Cecina curada y chorizo oaxaqueño, frijoles refritos y tortillas de maíz.

### **THE SOUTHERN**

Cured cecina and Oaxacan chorizo, served with refried beans and corn tortillas.

**\$175.00**

### **MACHACA (190 gr)**

Con cebolla, jitomate, salsa roja morita, frijoles maneados y tortillas de harina.

### **MACHACA**

With onion, tomato, morita red sauce, refried beans, and flour tortillas.

**\$195.00**

### **ALBAÑIL (200 gr)**

Con arrachera y salsa roja morita.

### **BUILDER**

With arrachera and morita red sauce.

**\$195.00**

### **OMELETTE (190 gr)**

Relleno de setas y queso brie.

### **OMELETTE**

Filled with mushrooms and Brie cheese.

**\$195.00**

### **AL GUSTO (140 gr)**

Estrellados o revueltos con jamón, tocino, a la mexicana, rancheros o con chorizo.

### **TO TASTE**

Scrambled or sunny side up with ham, bacon, Mexican style, ranchero style, or with chorizo.

**\$135.00**



## INFANTILES / KIDS

### **MOLLETES INFANTILES (100 gr)**

Pan, frijoles y queso tipo manchego.

#### **KID'S MOLLETES**

Bread, refried beans, and Manchego-style cheese.

**\$150.00**

### **SINCRONIZADAS (150 gr)**

Tortilla de harina, jamón de pavo y queso tipo manchego.

#### **SINCRONIZADAS**

Flour tortilla, turkey ham, and Manchego-style cheese.

**\$180.00**

### **TORTITA DE MILANESA (150 gr)**

Milanese de pollo, frijoles, pan y queso tipo manchego.

#### **BREADED CHICKEN SANDWICH**

Breaded chicken, refried beans, bread, and Manchego-style cheese.

**\$180.00**



# CAFÉ / COFFE

AMERICANO DE MAQUINA  
MACHINE AMERICANO  
(210ml) \$45.00

ESPRESSO  
ESPRESSO  
(30ml) \$45.00

ESPRESSO DOBLE  
DOUBLE ESPRESSO  
(60ml) \$75.00

CAPUCHINO  
CAPPUCCINO  
(250ml) \$80.00

LATTE  
LATTE  
(250ml) \$80.00

LATTE CHAI  
LATTE CHAI  
(250ml) \$95.00

CHOCOLATE  
HOT CHOCOLATE  
(250ml) \$80.00

TISANA  
HERBAL TEA  
(250ml) \$95.00





## JUGOS / JUICE

JUGO DE NARANJA  
ORANGE JUICE  
(250ml) \$70.00

JUGO DE TORONJA  
GRAPEFRUIT JUICE  
(250ml) \$70.00

JUGO DEL DÍA  
JUICE OF THE DAY  
(250ml) \$80.00



## MIMOSAS

NARANJA  
ORANGE  
(150ml) \$185.00

TORONJA  
GRAPEFRUIT  
(150ml) \$185.00

JAMAICA  
HIBISCUS  
(150ml) \$185.00

MARACUYA  
PASSION FRUIT  
(150ml) \$185.00



# COLD BREW

## ZARZAMORA BREW

(base de leche)

## BLACKBERRY BREW

(milk-based)

(210ml) \$100.00

## MANGO BREW

(base de leche)

## MANGO BREW

(milk-based)

(210ml) \$100.00

## HORCHATA BREW

(base de leche)

## HORCHATA BREW

(milk-based)

(210ml) \$100.00

## NARANJA BREW

(base de agua quina)

## ORANGE BREW

(tonic water-based)

(210ml) \$85.00

## LIMÓN BREW

(base de agua quina)

## LIME BREW

(tonic water-based)

(210ml) \$85.00





Platillos sujetos a disponibilidad de acuerdo a la temporada, nuestros productos son cocinados al momento y pueden servirse crudos o poco cocinados. Consumir pescados, mariscos, huevos crudos o semi crudos, puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades alimenticias, especialmente si usted presenta ciertas condiciones físicas. Es responsabilidad del consumidor ingerirlos. El peso de las proteínas es en crudo. Todos nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA. Nuestras formas de pago son tarjeta de débito, crédito y efectivo. COME BIEN. Prohibida la venta de alcohol a menores de edad. El abuso en consumo de bebidas alcohólicas es nocivo para la salud. Evita el exceso. Para reportar quejas o denuncias por prácticas abusivas o discriminatorias de este establecimiento puedes comunicarte a: LOCATEL \*0311 / PROFECO 555688722.

# Magda

## 2025

