



Magda

Buenos Días
Good Morning

DESAYUNO / BREAKFAST
Martes a domingo
Tuesday to Sunday

DULCE/SWEET

FRUTA DE NUESTRO

HUERTO (200 gr)

Acompañada de granola hecha en casa,
yogurt natural y miel.

FRUIT FROM OUR ORCHARD

Served with homemade granola, natural
yogurt and honey.

\$140.00

PAN DULCE (110gr)

Pan dulce de nuestra canasta.

SWEET BREAD

Sweet bread from our basket.

\$90.00

PANQUÉ DE MORAS (200 gr)

Panqué horneado en casa relleno de
moras silvestres y nata.

BERRY POUND CAKE

House-baked pound cake filled with wild
berries and cream

\$160.00

CONCHA CON NATA(150 gr)

Con fruta de temporada y nata.

THE CONCHA WITH CREAM

With seasonal fruit and cream.

\$170.00

PAN FRANCÉS (200 gr)

Con frutos rojos y miel.

FRENCH TOAST

With mixed berries and honey.

\$200.00

ESPECIALES / SPECIALTIES

SOPE DE CHICHARRÓN Y RAJAS

POBLANAS (350 gr)

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

PRESSED PORK RINDS & RAJAS SOPE

With pressed pork rinds, 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 onion.

\$260.00

ENCHILADAS VERDES DE POLLO (220 gr)

Bañadas con salsa verde, crema, queso
y cebolla morada.

GREEN ENCHILADAS WITH CHICKEN

Green sauce, cream, cheese,
and onion.

\$240.00

ENCHILADAS SUIZAS (220 gr)

En tortilla de harina con pollo, bañadas en
salsa verde y gratinados.

SWISS ENCHILADAS

Flour tortillas filled with chicken, topped
with green sauce, and gratinated.

\$250.00

CECINA CUATRO VIENTOS (250 gr)

Acompañada con guacamole, frijoles,
nopal y queso panela.

FOUR WINDS CECINA

served with guacamole, beans, cactus
paddles, and panela cheese

\$350.00

ESPECIALES / SPECIALTIES

ARRACHERA GRILL (250 gr)

Acompañada con guacamole, frijoles, papas a la francesa, cebolla cambray y nopales.

SKIRT STEAK

Served with guacamole, beans, French fries, onion, and grilled cactus paddles.

\$380.00

CHILAQUILES CON SALSA

MORITA O SALSA VERDE (340 gr)

Acompañados con crema, cebolla y queso.

\$145.00

EXTRAS

*con pollo +\$35.00

*con 2 huevos, revueltos o estrellados
+\$25.00

*con milanesa +\$45.00

*con arrachera+\$50.00

*con chicharrón norteno \$35.00

CHILAQUILES WITH MORITA OR GREEN SAUCE

Served with cream, onion, and cheese

EXTRAS

*chicken +\$35.00

*2 eggs, scrambled or sunny side up +\$25.00

*breaded cutlet +\$45.00

*skirt steak +\$50.00

*with northern crackling \$35

MOLLETES TRADICIONALES (190 gr)

De pan artesanal acompañados con nuestro chicharrón prensado y pico de gallo.

TRADITIONAL MOLLETES

Artisanal bolillo bread topped with pressed pork rind and served with mexican sauce.

\$240.00

ESPECIALES / SPECIALTIES

TOAST DE AGUACATE (190 gr)
Acompañado de ensaladilla verde.

\$145.00

*con salmón +\$45

*con cecina +\$45

*con arrachera +\$50

*con huevo +\$25

AVOCADO TOAST

Served with a green salad.

*with salmon +\$45

*with cecina +\$45

*with skirt steak +\$50

*with egg +\$25

SÁNDWICH MAGDA (220 gr)

Con pan brioche, pechuga de pavo, queso provolone, lechuga, jitomate deshidratado, pepinillos, cebolla caramelizada y alioli de la casa

MAGDA SANDWICH

With brioche bread, turkey breast, provolone cheese, lettuce, sun-dried tomato, pickles, caramelized onion, and house aioli

\$220.00

GORDITAS DE CHAMORRO (130 gr) (2 pzs)
(solo sábado y domingo)

Masa de maíz con chamorro desmenuzado, picado y bañado en salsa morita.

PORK SHANK GORDITAS

corn dough stuffed with shredded pork shank, chopped and finished with morita sauce

\$180.00

HUEVOS / EGGS

ROLLO MAGDA (180 g)

Rollito de huevo revuelto con frijoles puercos decorado con láminas de aguacate y polvo de chicharrón.

MAGDA ROLL

Scrambled egg roll filled with mexican pork beans, topped with avocado slices and pork rind powder.

\$180.00

OMELETTE DE CHAMPIÑÓN (190 g)

Relleno de champiñón, queso brie y ensaladilla verde.

MUSHROOM OMELETTE

Filled with mushrooms, brie cheese, and a green side salad.

\$195.00

MACHACA (190 g)

Carne de res deshidratada con salsa roja morita, con cebolla, jitomate, frijoles y tortilla de harina.

MACHACA

Shredded beef in morita red sauce with onion, tomato, beans, and flour tortilla

\$190.00

SUREÑOS (190 gr)

Con chorizo Oaxaqueño, cecina y frijoles refritos.

SUREÑOS

With Oaxacan chorizo, cecina, and refried beans.

\$175.00

ALBAÑIL (200 gr)

Con arrachera y bañados en salsa roja morita.

ALBAÑIL

With skirt steak and topped with morita red sauce.

\$195.00

HUEVOS / EGGS

AL GUSTO (140 g)

Con jamón, tocino, a la mexicana, rancheros o con chorizo.

YOUR CHOICE EGGS

With ham, bacon, Mexican-style, ranchero-style, or with chorizo.

\$140.00

INFANTILES / KIDS

MOLLETES INFANTILES (150 g)

Pan pequeño, frijoles y queso manchego.

KIDS' MOLLETES

Small bread roll with beans and manchego cheese.

\$130.00

SINCRONIZADAS (150 g)

Tortilla de harina, jamón y queso manchego.

SINCRONIZADAS

Flour tortilla with ham and manchego cheese.

\$130.00

TORTITA DE MILANESA (150 g)

Con pan pequeño, milanesa de pollo, guacamole, frijoles y queso manchego.

BREADED CHICKEN SANDWICH

Small bread roll with breaded chicken, guacamole, beans, and manchego cheese.

\$130.00

CAFÉ / COFFEE

AMERICANO DE MAQUINA (210ml)
AMERICAN COFFEE
\$45.00

ESPRESSO (30 ml)
ESPRESSO
\$45.00

ESPRESSO DOBLE (60 ml)
DOUBLE ESPRESSO
\$75.00

CAPUCHINO (250 ml)
CAPPUCCINO
\$80.00

LATTE (250 ml)
LATTE
\$80.00

LATTE CHAI (250 ml)
LATTE CHAI
\$95.00

CHOCOLATE (250 ml)
HOT CHOCOLATE
\$80.00

TISANA (250 ml)
HERBAL TEA
\$95.00

MATCHA LATTE (250 ml)
MATCHA LATTE
\$85.00

TARO LATTE (250 ml)
TARO LATTE
\$85.00

COLD BREW

ZARZAMORA BREW (210 ml)
(base de leche)

BLACKBERRY BREW
(milk-based)
\$100.00

MANGO BREW (210 ml)
(base de leche)

MANGO BREW
(milk-based)
\$100.00

HORCHATA BREW (210 ml)
(base de leche)

HORCHATA BREW
(milk-based)
\$100.00

NARANJA BREW (210 ml)
(base de agua quina)

ORANGE BREW
(tonic water-based)
\$85.00

LIMÓN BREW (210 ml)
(base de agua quina)

LIME BREW
(tonic water-based)
\$85.00

SMOOTHIES

SMOOTHIE FRUTOS ROJOS (400 ml)
RED BERRIES SMOOTHIE
\$165.00

SMOOTHIE MATCHA (400 ml)
MATCHA SMOOTHIE
\$185.00

SMOOTHIE TARO (400 ml)
TARO SMOOTHIE
\$185.00

JUGOS / JUICE

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

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

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

MIMOSAS

NARANJA (150 ml)
ORANGE
\$185.00

TORONJA (150 ml)
GRAPEFRUIT
\$185.00

JAMAICA (150 ml)
HIBISCUS
\$185.00

MARACUYA (150ml)
PASSION FRUIT
\$185.00



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

2026

