



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 CREMA DE MASCARPONE (150 gr)

Con fruta de temporada y nata.

THE CONCHA WITH MASCARPONE CREAM

With seasonal fruit and cream.

\$160.00

PAN FRANCÉS (200 gr)

Con frutos rojos.

FRENCH TOAST

With red berries.

\$200.00



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)

Milanesa 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

