

DESAYUNOS



MENU



Sábados y domingo de 9:00 am a 1:00 pm

****Todos nuestros desayunos incluyen café o té, y fruta de temporada***

Hat Cakes \$ 180.00

Tres hot cake de cocoa acompañados del sombrero seleccionador relleno de fruta a elegir (kiwi, durazno, fresa o blueberry). Servidos con mermelada de frutos rojos.

Hechizo de Queenie \$ 140.00

Pan francés elaborado de pan de caja infusionado de vainilla y leche dorada. Servido con frutos rojos, crema batida y un toque de azúcar glass y canela.

Sándwich Monstruoso \$ 230.00

Sándwich de pechuga de pollo a la plancha, jamón, tocino, vegetales y aderezo mayonesa-chipotle. Acompañado de papas a la francesa (100gr) o ensalada ministerio (30gr).

Desayuno macusa \$ 160.00

Desayuno estilo americano: huevos estrellados o al gusto acompañados de tiras de tocino crujiente, 2 hot cakes de vainilla coronados con mantequilla y miel de maple.

Desayuno de Brujas \$ 170.00

Huevos estrellados acompañados de 2 hot cakes de vainilla. Con una guarnición de chilaquiles en salsa a elección (verde, roja o morita) y frijoles refritos.



Hat Cakes



Desayuno macusa



Sándwich Monstruoso



Desayuno de Brujas



Huevos y Omelettes

London 9 ³/₄ \$ 170.00

Huevos al gusto, acompañado de salchicha estilo artesanal, tocino, frijoles, puré de papa, con guarnición de champiñón, tomate cherry, y pan tenebroso.

Benedictinos encantados \$ 230.00

Base de pan brioche, cebolla y tocino. Coronado con huevos pochados y una salsa holandesa, tomate cherry, brotes de betabel y espinaca fresca.

Huevos ritual del fuego \$ 140.00

Huevo revuelto con frijol, tocino y cebolla salteada, acompañados de una pequeña guarnición de chilaquiles en salsa de su elección (verde, roja o morita) cebolla xnipec, crema, queso rallado y perejil fresco.

Omelette de Godric \$ 230.00

Omelette relleno de carne a la boloñesa, servido sobre un espejo de salsa pomodoro, queso manchego, y un toque de perejil seco, crotones de la casa.

Huevos eclipse \$ 120.00

Huevos estrellados sobre una tortilla de maíz con frijoles refritos, bañados en salsas roja y verde, cebolla morada y brotes de betabel.

Huevos de rancho Arcanus \$ 130.00

Huevos estrellados sobre una tortilla de maíz con frijoles refritos y jamón, bañados con salsa a elegir (roja, verde o morita), cebolla morada, rábano sandía y perejil fresco.



Benedictinos encantados



Huevos ritual del fuego



Omelette de Godric



Huevos eclipse



Enchiladas y Chilaquiles

Ministerio \$ 180.00

Chilaquiles o enchiladas (4pz) bañados en salsa verde, roja o morita acompañados de pechuga de pollo, queso panela, crema, perejil, rábano sandía y cebolla morada.

Pantanosos \$ 210.00

Chilaquiles o Enchiladas (4pz) bañados en salsa estilo suiza, gratinados con queso manchego. Servidos con pechuga de pollo(150 gr), arrachera (50 gr), queso, crema, perejil, lámina rábano, sandía y cebolla morada.

Lechuza \$ 210.00

Chilaquiles o enchiladas (3pz) bañados en salsa de habanero, acompañados de pollo deshebrado y un huevo al gusto, queso manchego, cebolla morada, aguacate y brotes de betabel.

Enchiladas Parsel \$ 160.00

Tortillas de maíz, rellenas de pechuga de pollo deshebrada y bañadas en una cremosa salsa poblana, granos de elote, crema, brotes de betabel, cebolla morada y rábano sandía.

Chilaquiles Aberforth \$ 150.00

Totopo bañados en salsa de chile pasilla, acompañados de arrachera (150 gr), queso, crema, perejil, lámina de rábano, sandía y cebolla morada.

Chilaquiles del Caldero \$ 230.00

Totopos de maíz en una salsa de frijol-chipotle, acompañados de chorizo y bistec de res. Queso rallado, crema ácida, cebolla morada, aguacate, rábano sandía y brotes de betabel.

Enchiladas del Bosque Susurrante \$ 170.00

Tortillas de maíz, rellenas de pechuga deshebrada, bañadas salsa de frijol chipotle, queso manchego, rábano sandía, crema ácida, cebolla morada, brotes de betabel y aguacate.

Chilaquiles lechuza



Enchiladas parsel



Enchiladas del bosque susurrante



Chilaquiles del caldero

POCIONES MULTIJUGOS

- Naranja (350 ml)** \$ 45.00
(Con cabellos de Newt)
- Verde (350 ml)** \$ 50.00
(Nopal, apio, piña, espinaca y cabellos de Severus)
- Frutal (350 ml)** \$ 50.00
(Naranja, manzana, fresa, papaya, menta y cabellos de Ron)

Elixir de Fénix \$ 95.00

Smoothie de frutos rojos (fresa, zarzamora y blueberry)

Cola de Sirena \$ 105.00

Malteada tradicional (Oreo, chocolate, vainilla, fresa)

Extras

- Vaso de Leche (240 ml) \$ 30.00
Leche con chocolate (350 ml) \$ 35.00
Pan Dulce \$ 30.00



Elixir de Fénix



Avisos



- Todos nuestros cortes de carne se pesan en crudo.
- El término de la carne es responsabilidad de quien lo solicita.
- Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, por favor infórmalos antes de realizar tu pedido.
- Todos los ingredientes están sujetos a disponibilidad. Nos reservamos el derecho de realizar cambios según la temporada y disponibilidad en el mercado.
- El consumo de productos crudos es responsabilidad del consumidor.

**Todos los precios
incluyen IVA.**

**Ministerio: The Magic Place
Compartiendo la magia**