DESAYUNOS



PARA MAGOS, BRUJAS Y CRIATURAS MÁGICAS

RESTAURANTE & BAR
MINISTERIO
THE MAGIC PLACE

De Lunes a 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 en vainilla y leche dorada. Servido con frutos rojos y crema batida, acompañado de helado de vainilla.

Flameado en tu mesa con Brandy
$160.00

Sándwich Monstruoso $ 230.00

Sándwich de pechuga de pollo a la plancha, jamón, tocino, vegetales y aderezo mayonesa-chipotle. Acompañado de (125 gr) de papas a la francesa o ensalada ministerio (30gr).

Desayuno de Maguitos $ 135.00

Desayuno infantil de dos hotcakes de cocoa, huevo revuelto o estrellado y tres grindylows (salchipulpos).

Desayuno MACUSA $ 150.00

Desayuno estilo americano, dos huevos revueltos o estrellados acompañados de tocino crujiente y dos hot cakes de vainilla decorado con mantequilla.

Modifica tus huevos al gusto:

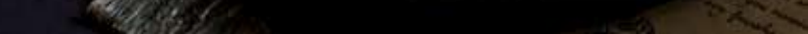
Mexicana $160.00
Jamón $160.00
Salchicha $165.00
Chorizo $165.00



Hat Cakes



Sándwich Monstruoso



Desayuno de Maguitos

Huevos y Omelettes

Huevos de dragón (Para Maguitos) $ 130.00

Tres piezas de huevos hervidos acompañados de papas a la francesa.

Omelette Draco $ 190.00

Relleno de rajas poblanas, esquite, mix de quesos. En un espejo de salsa poblana decorado con brotes de betabel.

Omelette Newt $ 145.00

De claras de huevo relleno de espinaca con champiñones y mix quesos, decorado con láminas de aguacate acompañado de una ensalada rústica

Huevos Krum $ 150.00

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.

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.







ENSALADAS

Orden de Merlín $ 165.00

60 gr de mix de lechugas, 30gr de espinaca, 30gr de arúgula, jitomate cherry, láminas de pepino, zanahoria, rábano sandia, fruta de temporada, queso panela aliñado con vinagreta balsámica y aguacate.

7 Harrys $ 230.00

Ensalada de lechuga, espinaca y arúgula con pechuga a la plancha, queso parmesano, tocino crujiente, queso fresco, jamón, germen de alfalfa, cherrys, fruta de temporada, nuez caramelizada, aderezo, miel y mostaza. Aliñada con vinagreta balsámica.

Salazar $ 210.00

60 gr de mix de lechugas, 30gr de espinaca, 30gr de arúgula, acompañado de fruta de temporada, mix de nueces, queso de cabra, 150gr de pechuga crispy, queso parmesano y vinagreta miel.

Godric $ 210.00

60 gr de mix de lechugas, 30gr de espinaca, 30gr de arúgula, acompañado de frutos rojos, queso de cabra, crutones, 150gr de pechuga crispy, queso parmesano y vinagreta miel.

Extras:
Jamón (30gr): $30.00
Pechuga a la plancha (125gr): $60.00
Arrachera (150gr): $ 90.00







Enchiladas y Chilaquiles

Ministerio $ 170.00

Chilaquiles o enchiladas (3pz) bañados en salsa verde, roja o morita acompañados de pechuga de pollo, queso panela, crema, perejil, rábano sandía y cebolla morada.

Pantanosos $ 190.00

Chilaquiles o Enchiladas (3pz) 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 $ 150.00

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 Pársel $ 160.00

Tortillas de maíz (3 pz), 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 $ 190.00

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 $ 220.00

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.



Chilaquiles lechuza



Enchiladas parsel



Chilaquiles del caldero

POCIONES MULTIJUGOS

Naranja (300 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)

Fuego de dragón $ 95.00

Smoothie de Papaya y ciruela

Cola de Sirena $ 105.00

Malteada tradicional (Oreo, chocolate, vainilla o fresa)

Extras

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



Elixir de Fénix

RESTAURANTE & BAR
MINISTERIO
THE MAGIC PLACE

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 infórmanos 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

@ministeriomagicplace @ministerio_magic_place @ministerio_magicplace