

MENÚ

LOS MOCHIS, SINALOA.

CASA
GARMENDIA



@casagarmendiacafe_mochis



Entradas

Platón de fruta \$200.00

Platón de fruta de temporada (300gr) acompañada de granola y miel de abeja.

Dip de requesón \$245.00

Requesón (200gr) sazonado con espinacas y coronado con un salteado de verduras. Acompañado de totopos y pan tostado.

Nachos Garmendia \$195.00

Totopos caseros (160gr) bañados de frijol, salsa chipocluda, coronados con queso chihuahua, queso cotija y chile jalapeño.

Orden de papas \$175.00

Orden de papas francesas fritas (300gr) y acompañadas de nuestra salsa de queso, chile jalapeño y queso cotija.

Guacamole \$225.00

Tradicional guacamole con salsa bandera (200gr) y acompañado de totopos caseros (80gr).

Chicharrón \$30.00

Camarones Roca \$215.00

Camarón capeado (140gr) bañados en salsa spicy mayo, montados sobre una cama de ensalada de arúgula, col morada y tomate cherry.

Chicharrón de Atún \$275.00

Chicharrón de atún (200gr) sobre cama de guacamole coronados con lámina de cebolla, habanero, tomate cherry y aderezo spicy mayo.

A todas horas

Chilaquiles \$175.00

Totopos caseros (80gr) bañados en salsa de su elección, coronados con cilantro, aguacate, cebolla morada y crema.

Huevo (2pz - AM) / Pollo (80gr) +\$30.00

Birriaquiles \$225.00

Totopos caseros (80gr) bañados en salsa de su elección, coronados con birria de res (80gr), cilantro, aguacate, cebolla morada y crema.

Quesabirrias (3pz) \$225.00

Quesadillas de maíz con birria de res (120gr), cilantro, cebolla, limón y salsa licuada.

Orden de birria \$250.00

Birria de res (120gr) en su caldo. Acompañada con cilantro, cebolla blanca, tortilla de maíz (4pz), limón y salsa licuada.

Molletes \$145.00

Pan ciabatta (1pz) con frijol, queso chihuahua. Acompañados de salsa bandera.

Con jamón (60gr) + \$15.00

Con chorizo (60gr) + \$20.00

Con champiñón (60gr) + \$20.00

Con tocino (60gr) + \$30.00

Tacos Gobernador (4pz) \$230.00

Tacos de camarón y/o pulpo (120gr) adobados con costra de queso chihuahua (80gr), aderezo de aguacate, spicy mayo. Acompañados de encurtido de pimientos y habaneros.

Gorditas (3pz) \$195.00

Gorditas de nixtamal rellenas de requesón (60gr) o chicharrón (60gr) bañadas en salsa a elegir y coronadas con salsa bandera. Acompañadas de cebolla morada curtida y salsa de la casa.

Chile Relleno de Tamal \$215.00

Chile verde relleno de tamal de elote (160gr) y queso chihuahua, bañado en salsa chipocluda o verde cremosa. Acompañado de frijol y chilaquiles en salsa de su elección.

Brunch

8:00 am - 13:00pm

Croissant de Huevo \$190.00

Croissant artesanal (1pz) relleno de huevo (2pz), tocino, arúgula, cebolla morada, aguacate y tomate cherry. Acompañado de salsa chipocluda y papa hashbrown.

Burrito Breakfast \$240.00

Burrito de tortilla de harina relleno de aguacate, huevo revuelto (3pz), queso americano, tocino, papa cambray y proteína de su elección. Acompañado de salsa bandera, media crema y salsa de chiltepin.

Proteína: Machaca (30gr), Diezmillo de res (100gr).

Berry Bliss \$200.00

Base de yogurt griego cremoso (250gr), granola con nuez garapiñada, fruta de temporada y miel de abeja.

Paseo Garmendia \$215.00

Chilaquiles (80gr) en salsa de su elección coronados con cebolla morada, aguacate, cilantro y crema, acompañados de huevo (2pz) estrellados o revueltos, cochinita pibil (100gr) o chicharrón (60gr) en salsa verde o roja. Acompañados de frijol.

Paseo Ranchero \$215.00

Chilaquiles (80gr) en salsa de su elección coronados con cebolla morada, cilantro y crema, acompañados de huevo (2pz) estrellados o revueltos, tamal de elote frito (1pz) y machaca a la mexicana (30gr).

Paseo Campestre \$280.00

Corte de arrachera asada (190gr) coronado con huevos estrellados (2pz) acompañado de cebolla y chiles serranos asados, láminas de aguacate y chilaquiles (80gr) en salsa de su elección.

Machaca a la mexicana \$215.00

Machaca (80gr) guisada con papa, chile, tomate y cebolla, acompañada de frijoles, panela asada, láminas de aguacate y quesadilla en tortilla de harina (1pz).

Camarones Rancheros \$195.00

Camarones (100gr) salteados y ahogados en salsa ranchera acompañados de huevos revueltos (2pz), frijoles y láminas de aguacate.

Huevos al gusto \$175.00

Huevo estrellado (2pz) o revuelto (3pz): Verdura, tocino, sopita, jamón, machaca y/o chorizo.

Huevos rancheros \$165.00

Tostadas de maíz (2pz), jamón, huevos (2pz) estrellados sobre tradicional salsa mexicana. Acompañado de queso panela asado y aguacate.

Bísquet de Huevo \$160.00

Pan bísquet (1pz) relleno de jamón, huevo (1pz), queso americano y tocino, acompañado de papa hashbrown.

Avotoast \$180.00

Huevo (1pz) +\$20.00

Pan artesanal brioche (1pz) con guacamole, tomate cherry, arúgula, cebolla morada, pepitas de calabaza, sazónador y vinagreta miel balsámica.

Huevos Divorciados \$165.00

Huevos estrellados sobre tostadas de maíz (2pz) bañados en salsa roja y verde. Acompañados de colache de calabaza y frijol.

Omelette (3 huevos) \$190.00

2 Ingredientes a elegir: Champiñones, espinacas, tocino, machaca, verdura, jamón y chorizo.

1 queso a elegir: Queso de cabra, queso chihuahua, queso panela.

Omelette de la casa \$195.00

Omelette (3pz) relleno de queso chihuahua y jamón, bañado en salsa verde cremosa y acompañado de un enjambre de arúgula con cebolla morada, frijol y pan.

Omelette de Tamal \$205.00

Omelette (3pz) relleno de tamal de elote (80gr), rajas y queso chihuahua, servido sobre una cama de frijol, coronado con elotitos, queso cotija y crema.

Omelette Low Carb \$185.00

Omelette de claras (3pz) con champiñones, espinaca, cebolla morada y tomate cherry. Acompañado de enjambre de arúgula con cebolla morada.

Waffles \$180.00

Tradicionales waffles (2pz) coronados con compota de frutos rojos, crema batida y azúcar glass. Acompañados de miel de abeja o maple.

Pan Francés \$180.00

Pan artesanal brioche (1pz) coronado con fruta de temporada, cajeta, nuez garapiñada, azúcar glass y crema batida. Acompañado de miel de abeja o maple.

Hot Cakes \$180.00

Esponjosos hot cakes (3pz) coronados con fruta de temporada, chocolate y azúcar glass. Acompañados de miel de abeja o maple.

Bowl de avena \$145.00

Hojuelas de avena (100gr) preparadas con vainilla y canela coronada con frutos de temporada y chispas de chocolate.

Brunchy \$175.00

Bagel con queso crema especiado (80gr), ensalada de arúgula y cebolla morada, aguacate, tocino maple crujiente.

Huevo (1pz) \$20.00

Platillo Fuerte

Sopa de Tortilla \$150.00

Caldo a base de tomate (350ml), con tiritas de maíz, queso panela, aguacate y crema.

Pollo (80gr) +\$30.00

Flautas de la Tía (4pz) \$190.00

Tortillas de maíz rellenas de requesón (100gr), coronadas con lechuga, aguacate, cebolla morada, crema y bañadas con salsa de su elección: Roja, Verde o Chipocluda.

Enchiladas (4pz) \$200.00

Enchiladas de pollo (100gr) o queso panela (100gr), coronadas con lechuga, cebolla curtida, queso Cotija, tomate cherry, crema y aguacate, bañadas en salsa a elegir:

Salsa: Verde cremosa, Salsa patrón o mole.

Pasta Garmendia \$220.00

Fettuccini (250gr) en salsa verde cremosa con proteína a elegir coronado con queso parmesano, cilantro. Acompañada de pan con mantequilla.

Pollo a la plancha (80gr)

Camarón a la mantequilla (100gr) \$45.00

Pasta Roja Cremosa \$220.00

Fettuccini (250gr) bañada en crema de tomate especiada con pechuga de pollo a la plancha (80gr) coronado con queso parmesano, cilantro y acompañada de pan con mantequilla.

Pasta del Mar \$270.00

Fettuccini (250gr) bañado en pesto con camarones a la plancha (100gr) y champiñones, coronados con queso parmesano, cilantro y acompañada de pan con mantequilla.

Colibrí \$235.00

Pechuga de pollo (170gr) rellena de tocino, queso crema y champiñón bañada en salsa chipocluda sobre cama de puré de papa y acompañada de vegetales a la mantequilla.

Pechuga Montecristo \$250.00

Milanesa de pollo (200gr) frita rellena de jamón y queso chihuahua bañada en salsa pomodoro y acompañada de fettuccini al burro.

Migñón de verano \$350.00

Filete de diezmilllo (200gr) envuelto en tocino relleno de mezcla de quesos, espinaca, ajo confitado y nuez, con salsa de jamaica y vino tinto. Acompañado de papa y ensalada.

Arrachera Mi amor \$350.00

Corte de arrachera asado (190gr), acompañado de panela asada, guacamole, frijoles, cebolla cambray y chile serrano tatemados y enchiladas de requesón (2pz) en salsa de su elección:

Salsa verde cremosa

Salsa chipocluda

Salmón Primavera \$375.00

Salmón (200gr) a la plancha glaseado en vinagreta maple balsámica y acompañado de salteado de verduras de temporada con puré de papa.

Tostada Thunnus \$185.00

Cubos de atún (80gr) y camarón (80gr) marinados en salsa de serrano sobre cama de guacamole, cebolla morada, láminas de pepino, espolvoreada con chiltépín y coronada con aderezo spicy mayo.

Torre de Mariscos \$210.00

Torre de atún fresco (50gr), camarón cocido (50gr), mango, cebolla morada, chile serrano, pepino y aguacate bañada en salsa de la casa y coronada con ajonjolí y cilantro. Acompañada de salsas de la casa.

Ensalada Lily \$195.00

Mezcla de lechuga fresca y espinacas, tomate cherry, pepino, queso de cabra, nuez y calabacita. Acompañada de aderezo maple balsámico o mostaza miel.

Pollo (100gr) +\$30.00

Ensalada del Bosque \$195.00

Mezcla de lechuga fresca y espinacas, queso panela, fresas, nuez garapiñada y cebolla morada. Acompañada de aderezo maple balsámico o mostaza miel.

Pollo (100gr) +\$30.00

Ensalada del Chef \$225.00

Mix de lechuga y espinaca aliñado con vinagreta mostaza miel, piña, zanahoria, nuez garapiñada, col morada, queso de cabra y arándanos. Coronada con pechuga de pollo crujiente (150gr).

Pulpo Memo \$430.00

Pulpo asado (300gr) en adobo de la casa acompañado de cubos de papa, cebolla cambray asada y alioli de la casa.

Torta Lily \$205.00

Pan ciabatta (1pz) con espinaca, aguacate, tomate, queso panela asado (100gr). Acompañada de papas a la francesa y chile jalapeño.

Torta Patrón \$195.00

Pan chapata (1pz) relleno de chilaquiles en salsa a elegir, cochinita pibil (100gr), aguacate, cebolla morada curtida y crema.

Salsa: Verde, roja, verde cremosa o chipocluda.

Hamburguesa Fifi \$225.00

Pan brioche (1pz), carne de res (150gr), tomate cherry, espinaca y cebolla morada salteadas, coronada con queso de cabra y acompañada de papas francesas (150gr).

Cheezy Burger \$225.00

Pan brioche (1pz), carne de res (150gr), cebolla caramelizada, doble queso americano, aderezo de la casa. Acompañada de 150gr de papas a la francesa bañadas en salsa de queso cheddar y coronadas con tocino, cilantro y ajonjolí negro.

Bacon Jam Burger \$225.00

Pan brioche (1pz), carne de res (150gr), mermelada de tocino, arúgula y cebolla, coronada con queso de cabra y acompañada de papas francesas (150gr).

Café con Pan

Pastel de Zanahoria (1pz) \$160.00

Pastel de zanahoria con nueces, piña y glaseado de queso crema.

Cheesecake (1pz) \$160.00

Tradicional cheesecake acompañado de fresas naturales.

Brownie con Nieve (1pz) \$150.00

Brownie con azúcar glass y acompañado de nieve de vainilla (70gr)

Tiramisú (1pz) \$160.00

Montado con puntos de crema batida, espolvoreado con cocoa y coronado con granos de café.

Chocoflan \$160.00

Montado sobre cajeta y coronado con chispas de chocolate semiamargo y cereza.

Flan \$160.00

Flan cremoso sobre espejo de cajeta casera, tierra de cítricos y acompañado de fresas.

¡Come Churro!

Orden de 4 churros \$110.00

Churros de 30cm con azúcar y canela. Incluye 2 toppings a elegir: Chocolate, cajeta, lechera.

Churritos \$80.00

9 piezas de mini churros con azúcar y canela. Incluye 1 topping a elegir: Chocolate, cajeta, lechera.

Churro individual \$45.00

Churro de 30cm con azúcar y canela.

Helado con churro \$110.00

Helado de vainilla (80gr) acompañado de 2 mini churros.

Churronwich \$125.00

Sándwich de churros (2pz) con helado de vainilla (80gr)

Coffee Time

	<i>CALIENTE</i>	<i>FRÍO</i>
Americano	\$55.00 180ml	\$65.00 420ml
Capuccino	\$70.00 240ml	\$80.00 420ml
Latte	\$70.00 360ml	\$70.00 420ml
Chai	\$85.00 360ml	\$90.00 420ml
Chai Manzana	\$85.00 360ml	\$90.00 420ml
Mocha	\$80.00 360ml	\$85.00 420ml
Chocolate	\$80.00 360ml	\$85.00 420ml
Matcha	\$85.00 360ml	\$90.00 420ml
Berry Mochaccino	\$80.00 240ml	\$85.00 420ml
Capuccino Golden	\$75.00 240ml	
Americano Limón		\$75.00 420ml
Latte Lavanda	\$75.00 240ml	\$75.00 420ml
Dirty Chai	\$85.00 240ml	\$80.00 420ml
Matchai	\$85.00 240ml	\$90.00 420ml
Affogato *70gr helado		\$80.00 420ml
30ml espresso		

Los Tradicionales

Espresso	\$45.00 30ml
Espresso Doble	\$50.00 60ml
Prensa Francesa	\$80.00 1L
Prensa Francesa Decaf.	\$95.00 1L
Café de la olla	\$75.00 480ml
Café de la olla decaf.	\$85.00 480ml
Café de olla latte	\$80.00 360ml
Café de talega	\$55.00 480ml
Café de talega decaf.	\$65.00 480ml
Extra Espresso	\$15.00 30ml
Extra Jarabe	\$15.00 30ml
Extra leche vegetal	\$18.00 100ml

Bebidas

Jugo de Naranja	\$75.00 360ml	Té	\$50.00 360ml
Jugo Verde	\$85.00 420ml	Tisana	\$95.00 360ml
Limonada	\$70.00 420ml	Botella de Agua	\$40.00 500ml
Soda Italiana	\$85.00 420ml	Agua Mineral	\$45.00 600ml
Naranjada	\$75.00 420ml	Perrier	\$65.00 330ml
Tarro Frutal	\$85.00 420ml	Refrescos	\$45.00 355ml

*Elige 1-2 Frutas

Smoothies

Trópico \$90.00

Leche de coco, mango y piña.
420ml

Fresas con Crema \$90.00

Fresas, leche condensada y leche
desactosada. 420ml

Crea tu Smoothie \$90.00

Leche y fruta a elección. 420ml

Pay de Limón \$90.00

Cremoso smoothie sabor pay
de limón. 420ml

Cerveza

Amstel ultra 355ml	\$59.00	Corona 355ml	\$59.00
Heineken 355ml	\$59.00	Michelob Ultra 355ml	\$59.00
High life 355ml	\$59.00	Modelo Ambar 355ml	\$59.00
Miller lite 355ml	\$59.00	Modelo Especial 355ml	\$59.00
Tecate/light 325ml	\$49.00	Modelo Negra 355ml	\$59.00
XX Lager 355ml	\$59.00	Modelo Trigo 355ml	\$59.00
Indio 325ml	\$59.00	Victoria 355ml	\$59.00
		Bohemia 355ml	\$59.00

Drinks Time

Piña Colada \$155 320ml

Nuestra versión de una piña colada. Frappe con piña natural y crema de coco, frescura de menta y cardamomo. Dulce, especiada y cremosa.

Carajillo \$135.00 320ml

Carajillo tradicional a base de espresso y licor 43.

Quindi \$155 320ml

Base de carajillo tradicional con espuma sedosa de baileys, balance entre dulce, intenso y amargor de espresso. Acompañado de dos bombones flameados.

Mazcal \$155 320ml

Granizado de mango con chamoy y mezcal. Acidito, dulce y ligeramente picante. Decorado con perlas de mora azul y limon real deshidratado.

Pink Tonic \$155 480ml

Vino rosado, gin, agua tónica, y fresas naturales. Dulce, acidez frutal. Acompañado con perlas explosivas de fresa. Sabor intenso a vino

Amuleto \$155 280ml

Whiskey, jarabe de bombon tostado y agua tónica. Dulce, ligero, especiado y maduro. Acompañado de un bocadito de galleta de canela y esferas de fresa.

Aura \$155 320ml

Gin, saborizado con durazno y lavanda. Fresco, dulce, frutal y herbal. Escarchado con sal de cítricos y decorado con flores comestibles y papel flash.

Estela \$155 320ml

Mezcalita citrica. Mezcal joven infusionado con chile serrano tatemado. Picante, fresco y acidito.

Flamingo \$155 320ml

Rosa y brillante. Preparada a base de Bacanora infusionado en arándanos y almíbar de cereza, un toque cítrico de toronja. Refrescante. Escarchado con sal negra. Chile pasilla, ceniza de tortilla de maíz y carbón activado.

Mist \$155 280ml

Combinación de una margarita y un mojito. Tequila, jugo de limón y menta. Fresco y acidito. Escarchado con sal de menta y decorado con una paleta de hielo de limón.

Poet \$155 260ml

Morado, brillante y dulce. Gin tonic con lavanda, agua tónica y mineral, detallado con perlas explosivas de mora azul.

Tinto Verano \$155 480ml

Vino tinto con toques de menta y limón. Dulce, frescura de menta y un agradable sabor a tinto.

Aperol Spritz \$155 480ml

Clasico coctel italiano con aperol, un licor de naranja, vino espumoso y agua mineral. Amargo, fresco y cítrico herbal.