

miga café



MENÚ



pan & café



PANADERÍA

CROISSANT NATURAL	\$55	TARTA BERRIES Y PASTELERA	\$90
CROISSANT RELLENO	\$90	OREJA	\$50
CHOCOLATIN	\$65	OREJA CUBIERTA	\$110
CROISSANT CUBIERTO	\$110	ROLLO MIGA	\$120
CONCHA	\$55	CUBO BRIOCHE FERRERO	\$175
CONCHA RELLENA	\$80	BAGUETTE MASA MADRE	\$35
CRONUT C/HELADO	\$80	HOGAZA CENTENO	\$120
NUDO RELLENO	\$65	PAN BRIOCHE CAJA	\$210
ROL RELLENO	\$75		

La disponibilidad y rellenos pueden variar, favor de preguntar a su mesero.



CAFÉ & TÉ

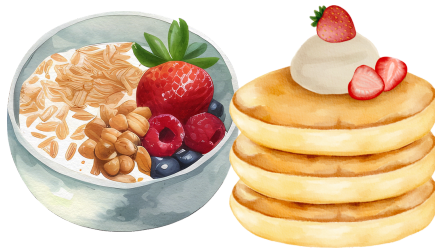
AMERICANO 330ml	\$50	AFFOGATO 180ml	\$70
AMERICANO CORTADO	\$55	CAFÉ IRLANDÉS 250ml	\$130
ESPRESSO 60ml	\$50	MACCIATO 80ml	\$65
ESPRESSO DOBLE 120ml	\$60	MOCACCINO 330ml	\$70
ESPRESSO CORTADO 80ml	\$60	MATCHA LATTE 330ml	\$70
FLAT WHITE 180ml	\$55	CHAI LATTE 330ml	\$70
VIENÉS 250ml	\$75	Jarabe hecho en casa	
CAPUCCINO 250ml	\$70	INFUSIONES 330ml	\$65
LATTE 330ml	\$70	COLD BREW 250ml	\$100
RISTRETTO 45ml	\$45	Con cualquier	
FRAPPE DE CAFÉ 410ml	\$85	acompañamiento	

Precios en M.N. incluyen IVA

Cambia a LECHE VEGETAL +\$15
Hazlo FRAPPE +\$30

alimentos

ALL DAY



BOWL FRUTA	\$130	CROQUE MADAME	\$250
Granola, Miel, Espuma de yogurt griego y lavanda		Pan brioche, jamón York 60gr, queso, huevo estrellado, salsa Mornay chipotle, ensalada de casa	
BOWL FRUTOS ROJOS	\$180	CROQUE MADAME OAXACA	\$220
Granola, Miel, Espuma de yogurt griego y lavanda		Emparedado de jamón, york gratinado con queso Oaxaca, huevo estrellado, bañado en salsa mornay de hoja santa y jalapeño acompañado de ensalada.	
ACAI BOWL	\$190		
Frutos Rojos , plátano, almendra y coco tostado, leche de almendra, miel			
AVOCADO EGGS	\$150	MIGA AVOCADO TOAST	\$190
2 Pzas estrellados, aguacate, tocino y ensalada de casa		Pan centeno, guacamole, tomate cherry, queso fresco, germen, aceite oliva	
HUEVOS MIGA	\$195	CROISSANT MIGA	\$190
2 pzas Estrellados, sobre ratatouille, ricotta y salsa mornay		Pechuga pavo 50gr, queso emmental, pesto tomate, mostaza dijon, lechuga, jitomate, papas trufadas	
CHILAQUILES CAMPECHANOS	\$220	MIGA CHICKEN TOAST	\$195
Salsa de chiles secos, cecina de yecapixtla, chorizo, crema, queso, cilantro y cebolla.		Pechuga pollo 80gr, pesto de jitomate, queso cabra, tomate cherry, espinaca y germen	
CHILAQUILES CON BURRATA	\$240	GRILLED CHEESE	\$200
Burrata 75gr, aguacate, crema, cebolla y cilantro, salsa verde		Pan brioche, quesos cheddar, emmental y provolone (60gr), pesto de tomate, salsa pomodoro, papas trufadas	
OMELETTE 3 QUESOS	\$180	PAN FRANCÉS MIGA	\$180
3pzas huevo, Queso cabra, canasto y asadero, perejil, ensalada de casa		Con manzanas estofadas, miel, crema de queso mascarpone y nuez troceada rostizada.	
OMELETTE DE CHILAQUILES	\$190	MOLLETES	\$180
Omelette relleno de chilaquiles rojos ó verdes, gratinados acompañados de frijoles refritos.		Baguette, frijoles refritos, aguacate y queso mozzarella, pico de gallo.	
OMELETTE DEL OSO	\$190		
Relleno de queso boursin, acompañado de papas fritas de crema y especias con ensalada.			



alimen tos

COMIDAS Y CENAS

BURRATA EMPANIZADA

75gr Queso Burrata empanizado en panko con salsa pomodoro

\$230

MILANESA NAPOLITANA POLLO

180gr Pechuga pollo empanizada, salsa pomodoro y queso mozzarella, pure de papa.

\$260

SÁNDWICHES

BAGUETTE ROAST BEEF

Roast beef (100gr), hecho en casa, gravy cereza negra, mostaza dijon, cebolla caramelizada y papas trufadas.

\$300

FOCACCIA DE SERRANO Y BURRATA

Pan focaccia, pesto verde, pesto rojo, jamón serrano, burrata, jitomates cherry y reducción de balsámico.

\$280

SÁNDWICH DE CAMARÓN

Pan brioche, camarones 21/25 salteados en mantequilla de lemon Grass, aderezo de cebollín, limón asado, aderezo lemon Grass y miel macha.

\$260

BOCATA DE CALAMARES

Pan baguette, aros de calamar y salsa tártara.

\$190

SÁNDWICH DE PASTRAMI

250 gr de pastrami ahumado marinado durante 7 días, queso emmental y pepinillos

\$380

postres

SALTED CARAMEL CHEESECAKE

\$150

Cremoso cheesecake, base galleta oreo, caramelo salado y palomitas

NYC COOKIES

\$45

Galletas de mantequilla. variedad de toppings

TIRAMISÚ DE CAFÉ CON FRUTOS

\$210

ROJOS.

EXTRAS

GUARNICIÓN ENSALADA CASA

\$40

GUARNICIÓN PAPA TRUFADA

\$85

HUEVO 2 pza

\$45

HUEVO 1 pza

\$25

POLLO 120 gr

\$55

TOFU 40 gr

\$45

SALMÓN AHUMADO 50 gr

\$85

Precios en M.N. incluyen IVA



bebidas



JUGOS Y SMOOTHIES 325ml

JUGO NARANJA	\$60	CHOCOLATE CON LECHE	\$65
JUGO PIÑA	\$70	HALF & HALF MATCHA	\$70
JUGO VERDE	\$60	Pulpa mango, matcha, pistache, y leche half&half	
JUGO PIÑA Y FRUTOS ROJOS	\$75	HALF& HALF CANELA	\$70
SMOOTHIE TROPICAL	\$70	Jarabe canela, espresso, leche half&half	
SMOOTHIE FRUTOS ROJOS	\$70	VASO CHOCOLATE SEMIAMARGO	\$45
LICUADO CHOCO BANANA	\$70	CONGELADO (Agrégallo a tus licuados o lattes)	
LICUADO BANANA GRANOLA	\$70		
LICUADO FRUTOS ROJOS	\$70		

AGUA Y REFRESCO

LIMONADA 250 ml	\$65
NARANJADA 250 ml	\$65
REFRESCO COCA-COLA 355ml	\$55
AGUA NAT. HETHE 750ml	\$105
AGUA NAT. HETHE 350ml	\$55
AGUA MIN. HETHE 750ml	\$115
AGUA MIN. HETHE 350ml	\$60

CERVEZA

XX AMBAR 355ml	\$75
XX LAGGER 350ml	\$75
AMSTEL ULTRA 355ml	\$80
BOHEMIA VIENNA 355ml	\$75
BOHEMIA PILSNER 355ml	\$75
TECATE 0.0 355 ml (sin alcohol)	\$70
HEINEKEN 355ml	\$80
HEINEKEN 0.0 (sin alcohol)	\$80
SERVICIO MICHELADO 15ml	\$20
SERVICIO CUBANO 30ml	\$35
SERVICIO CLAMATO 295ml	\$50

Precios en M.N. incluyen IVA



mixología

BRUNCH DRINKS

ST GERMAIN SPRITZ 250ml	\$280
MIMOSA MIGA 180ml	
Pidela de naranja, piña o durazno	\$190
RED MINT SPRITZ 160ml	
Espumoso, licor de menta y berries	\$190
ST. GERMAIN SPRITZ LAVANDA 250ml	\$290
El tradicional spritz con un toque floral	

TEQUILA

PIÑAQUILA 250ml	\$185
Tequila Patrón Silver, jugo de piña, crema de coco	
MIGA-YABA 180ml	\$185
Tequila Cazadores, mermelada de guayaba y ate de guayaba	

RON

YA'SHU 250ml	\$165
Bacardí limón, Pulpa de aguacate, jugo de naranja, miel de agave, sal	

GIN

MARACUMANGO 280ml	\$185
Bombay Sapphire, Pulpa de Mango y Maracuyá, Romero, Limón y Curacao	

Precios en M.N. incluyen IVA

CARAJILLOS

CLÁSICO 250ml	\$165
CARAJILLO FERRERO 250ml	\$190
Espuma de avellana y café, Licor del 43 flameado	
CARAJILLO CHAI 250ml	\$170
Infusión Chai latte, Licor del 43, café y whisky	

MEZCAL

MEZCALITA MANGO 250ml	\$185
Mezcal Mitre, pulpa de mango y limón	
JAMAICA SPICY 250ml	\$180
Mezcal mitre, licor de chile ancho, jamaica y romero	
MEZUCHIL 230ml	\$150
Mezcal mitre, licor de chile ancho y chocolate	

VODKA

MANGO SOUR 180ml	\$200
Grey goose, limón, cereza y clara de huevo	

OTROS

LOLLIPOP 250ml	\$165
Amaretto, Jugo de naranja, limón, granadina y refresco de limón	



mixología



CLÁSICOS

NEGRONI	\$230
Vermouth rosso, gin, campari	
ESPRESSO MARTINI	\$190
Espresso, vodka, licor de cafe, jarabe natural	
COSMOPOLITAN	\$190
Jugo arándano, triple sec, vodka	
GIN TONIC	
Ginebra pepino, limon amarillo, agua tónica	\$190
APEROL SPRITZ 250ml	
Aperol, vino espumoso, agua mineral	\$190

LICORES

		
	30ml	60ml
AMARETTO	\$65	\$130
ROMPOPE	\$65	\$130
FRANGELICO	\$95	\$190
BAILEYS	\$95	\$190
KAHLUA	\$55	\$110
VACCARI	\$95	\$190

MOCKTAILS

CARODI 250ml	\$100
Pepino, hierbabuena, limón	
RED PEACH 250ml	\$120
Durazno, maracuyá, almíbar de cereza, leche a elección	
MATCH	\$110
Butterfly Pea, agua de coco y jarabe de lavanda.	

DESTILADOS (45ml)

BEEFEATER	\$170
BEEFEATER PINK	\$170
PATRÓN SILVER	\$180
DON JULIO 70	\$230
CAZADORES	\$130
BOMBAY SAPPHIRE	\$190
MITRE ORIGEN	\$185
JIM BEAM	\$120
BACARDI BLANCO	\$110
BACARDI RASPBERRY	\$120
BACARDI LIMÓN	\$120
BACARDI MANGO CHILE	\$120
MONTELOBOS JOVEN	\$190
MONTELOBOS TOBALÁ	\$350
OJO DE TIGRE	\$180

Se incluye mezclador de 355ml

Precios en M.N. incluyen IVA



vinos

BLANCO



150ml



750ml

ORVIETO BC

\$160

\$790

TINTO

NIMBO ROSSO PUAMABILE

\$160

\$790

TUTTO BENE 2024

\$140

\$690

LUNIA ROSSO TERRE 2023

\$160

\$790

ESPUMOSO

AMORE MIO

\$160

\$790

ROSADO

PROSSECO DOC MILLESITO

\$1,300

\$260

EXTRAS

SERVICIO DE CLERICOT

\$30

\$100

Manzana, frutos rojos, refresco de
manzana, limón y jarabe natural

CLERICOT MIGA (LYCHEE)

\$50

\$130

Servicio clericot no incluye vino:

Copa 120 ml Jarra 500 ml

Precios en M.N. incluyen IVA

