miga café

BREAD & COFFEE

MENÚ

MIGA CAFE BREAD & COFFEE

pan & café

PANADERÍA

CROISSANT NATURAL	$55
CROISSANT RELLENO	$90
CHOCOLATIN	$65
CROISSANT CUBIERTO	$110
CONCHA	$55
CONCHA RELLENA	$80
CRONUT C/HELADO	$80
NUDO RELLENO	$65
ROL RELLENO	$75
PAN DE MUERTO AZUCARADO	$55
TARTA BERRIES Y PASTELERA	$90
OREJA	$50
OREJA CUBIERTA	$110
ROLLO MIGA	$120
CUBO BRIOCHE FERRERO	$175
BAGUETTE MASA MADRE	$35
HOGAZA CENTENO	$120
PAN BRIOCHE CAJA	$210
CROISSANT DUBAI	$295

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

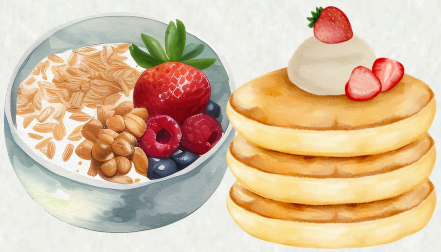
CAFÉ & TÉ

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

Precios en M.N. incluyen IVA

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

alimentos



ALL DAY

BOWL FRUTA $130
Granola, Miel, Espuma de yogurt griego y lavanda

BOWL FRUTOS ROJOS $180
Granola, Miel, Espuma de yogurt griego y lavanda

ACAI BOWL $190
Frutos Rojos , plátano, almendra y coco tostado, leche de almendra, miel

AVOCADO EGGS $150
2 Pzas estrellados, aguacate, tocino y ensalada de casa

HUEVOS MIGA $195
2 pzas Estrellados, sobre ratatouille, ricotta y salsa mornay

CHILAQUILES CAMPECHANOS $220

Salsa de chiles secos, cecina de yecapixtla, chorizo, crema, queso, cilantro y cebolla.

CHILAQUILES CON BURRATA $240
Burrata 75gr, aguacate, crema, cebolla y cilantro, salsa verde

OMELETTE 3 QUESOS $180
3pzas huevo, Queso cabra, canasto y asadero, perejil, ensalada de casa

OMELETTE DE CHILAQUILES $190
Omelette relleno de chilaquiles rojos ó verdes, gratinados acompañados de ensalada.

OMELETTE DEL OSO $190
Relleno de queso boursin, acompañado de papas fritas de crema y especias con ensalada.

CROQUE MADAME $250
Pan brioche, jamón York 60gr, queso, huevo estrellado, salsa Mornay chipotle, ensalada de casa

CROQUE MADAME OAXACA $220
Emparedado de jamón, york gratinado con queso Oaxaca, huevo estrellado, bañado en salsa mornay de hoja santa y jalapeño acompañado de ensalada.

MIGA AVOCADO TOAST $190
Pan centeno, guacamole, tomate cherry, queso fresco, germen, aceite oliva

CROISSANT MIGA $190
Pechuga pavo 50gr, queso emmental, pesto tomate, mostaza dijon, lechuga, jitomate, papas trufadas

MIGA CHICKEN TOAST $195
Pechuga pollo 80gr, pesto de jitomate, queso cabra, tomate cherry, espinaca y germen

GRILLED CHEESE $200
Pan brioche, quesos cheddar, emmental y provolone (60gr), pesto de tomate, salsa pomodoro, papas trufadas

PAN FRANCÉS MIGA $180
Con manzanas estofadas, miel, crema de queso mascarpone y nuez troceada rostizada.

MOLLETES $180
Baguette, frijoles refritos, aguacate y queso mozzarella, pico de gallo.

Precios en M.N. incluyen IVA

MIGA CAFE BREAD COFFEE

alimentos

COMIDAS Y CENAS

BURRATA EMPANIZADA $230
75gr Queso Burrata empanizado en panko con salsa pomodoro

MILANESA NAPOLITANA POLLO $260
180gr Pechuga pollo empanizada, salsa pomodoro y queso mozzarella, pure de papa.

BAGUETTE ROAST BEEF $300
Roast beef (100gr), hecho en casa, gravy cereza negra, mostaza dijon, cebolla caramelizada y papas trufadas

FOCACCIA DE SERRANO Y BURRATA $280
Pan focaccia, pesto verde, pesto rojo, jamón serrano, burrata, jitomates cherry y reducción de balsámico.

SÁNDWICH DE CAMARÓN $260
Pan brioche, camarones 21/25 salteados en mantequilla de lemon Grass, aderezo de cebollín, limón asado, aderezo lemon Grass y miel macha

BOCATA DE CALAMARES $190

Pan baguette, aros de calamar y salsa tártara.

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

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 ROJOS. $210

Precios en M.N. incluyen IVA

bebidas

MIGA CAFÉ BREAD & COFFEE

JUGOS Y SMOOTHIES 325ml

JUGO NARANJA	$60
JUGO PIÑA	$70
JUGO VERDE	$60
JUGO PIÑA Y FRUTOS ROJOS	$75
SMOOTHIE TROPICAL	$70
SMOOTHIE FRUTOS ROJOS	$70
LICUADO CHOCO BANANA	$70
LICUADO BANANA GRANOLA	$70
LICUADO FRUTOS ROJOS	$70

CHOCOLATE CON LECHE	$65
HALF & HALF MATCHA Pulpa mango, matcha, pistache, y leche half&half	$70
HALF& HALF CANELA Jarabe canela, espresso, leche half&half	$70
VASO CHOCOLATE SEMIAMARGO CONGELADO (Agrégalo a tus licuados o lattes)	$45

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

MIGA CAFÉ & BREAD

mixo logía

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

mixo logía

CLÁSICOS

NEGRONI Vermouth rosso, gin, campari	$230
ESPRESSO MARTINI Espresso, vodka, licor de cafe, jarabe natural	$190
COSMOPOLITAN Jugo arándano, triple sec, vodka	$190
GIN TONIC Ginebra pepino, limon amarillo, agua tonica	$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 Pepino, hierbabuena, limón	$100
RED PEACH 250ml Durazno, maracuyá, almíbar de cereza, leche a elección	$120
MATCH Butterfly Pea y jarabe de lavanda.	$110

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
RAMÓN ROQUETA CHARDONNAY	$160	$800

TINTO

RAMÓN ROQUETA TEMPRANILLO	$160	$800
UNDARRAGA MERLOT	$160	$800
HACIENDA SAN MIGUEL SYRAH	$300	$1500

EXTRAS

SERVICIO DE CLERICOT Manzana, frutos rojos, refresco de manzana, limón y jarabe natural	$30	$100
CLERICOT MIGA (LYCHEE)	$50	$130

Servicio clericot no incluye vino: Copa 120 ml Jarra 500 ml

Precios en M.N. incluyen IVA