

— let's eat —

menu

MENU

MACANELA
cocina colectiva

desayuno BREAKFAST

Tazón de yogurt \$75

Yogurt griego, granola casera, fruta de temporada, compota de temporada, miel.

Pudding de chía \$65

Avena, chía, leche coco, compota de frutos rojos, granola casera.

Acaí bowl \$125

Acaí, plátano, leche coco, frutos rojos, granola

Griego bowl \$110

Yogurt griego, plátano, leche coco, frutos rojos, granola, miel.

Pan Francés \$110

Pan brioche, huevo de libre pastoreo, fruta y compota de temporada, miel maple, gelato.

Huevos revueltos suaves \$75

Huevos de libre pastoreo, mantequilla, mix de lechuga, aguacate, pan tostado +20 Tocino

Omelette \$85

Espinacas, queso manchego, frijoles negro, salsa de aguacate, pan tostado.

Molletes \$95

Pan de masa madre, frijoles negros, queso panela, salsa mexicana. +15 huevo estrellado

Chilaquiles \$95

Totopo horneado, queso panela, aguacate, rábano, cilantro, crema ácida, cebolla curtida, salsa roja ó verde, huevo cocido.

Tosta de plátano \$65

Pan de masa madre, crema de cacahuete 100%, nuez, miel.

Tosta de frutos rojos \$65

Pan de masa madre, crema de almendras 100%, almendras, miel

MACANELA
cocina colectiva

BRUNCH & lunch

TOSTAS

(Todas nuestras tostas llevan guarnición de ensalada)

Aguacate simple \$75

Pan de masa madre, aguacate, jitomate cherry, semillas, cebolla curtida.

Humus \$65

Pan masa madre, humus, jitomate deshidratado, semillas de girasol, hemp.

Aguacate \$90

Pan de masa madre, aguacate, huevo cocido, jitomate cherry, hemp.

Vegetales Salteados \$90

Pan de Masa madre, queso de cabra, pesto casero, vegetales salteados +15 huevo

Capresse \$95

Pan de Masa madre, Jitomate cherry, jitomate deshidratado, panela, pesto casero.

Salmon \$110

Pan de masa madre, queso crema, aguacate, salmón ahumado, alcaparra, pepino, cebolla curtida.

ENSALADAS

Berry \$95

Mix de lechuga, frutos rojos, queso cabra, granola, vinagreta de miel.

Aguacate \$95

Mix de lechugas, pepino, jitomate, jícama, aguacate, semillas, queso feta, aderezo de miel y mostaza.

Sándwiches

(Guarnición a elegir : Ensalada ó papas con especias)

Aguacate \$75

Pan de caja vegano, aguacate, queso panela, salsa de Jamaica y chipotle, germinado.

Pollo \$85

Pan de caja vegano, pollo a plancha, pesto casero, jitomate deshidratado, queso feto, mix de lechugas.

Omelette \$75

Pan de caja vegano, omelette, aguacate, jitomate, queso panela, mix de lechuga.

WAFFLES

Clásicos \$95

Integrales ó avena, Fruta de temporada, Gelato, miel maple 100%

Matcha \$110

Integrales ó avena, fruta de temporada, gelato, miel maple 100%

Cocoa \$110

Integrales ó avena, fruta de temporada, crema de cacahuete, gelato, miel maple 100%

drinks

BEBIDAS

JUGOS

- Macanela \$55
Piña, naranja, maracuyá, hielo de fresa
- Verde \$45
Naranja, piña, apio, espinaca, perejil.
- Fresana \$45
Naranja, fresa
- Cítrico \$45
Naranja, zanahoria, apio

COFFEE

- Espresso \$25
- Doble espresso \$30
- Americano \$25
- Capuchino \$35
- Latte \$40
- Latte lavanda \$45
- Latte cardamomo \$45
- Iced latte \$40

LATTES caliente ó Frío

- Latte Leche Dorada \$50
- Latte Matcha \$55
- Latte Chaí \$55
- Latte negro \$50

HERBALES

- Té verde \$25
- Té negro \$25
- Té jengibre & limón \$25
- Té Manzanilla & lavanda \$30
- Té pétalos de rosa, manzanilla & menta \$30
- Tisana fruta \$35
- Shot de Jengibre, cúrcuma, limón & miel \$28

LICUADOS

- Rosa \$50
Fresa, avena, amaranto, leche.
- Amarillo \$50
Plátano, avena, almendra, leche.
- Mixto \$55
Plátano, fresa, arándanos, leche.
- Choco plátano \$58
Plátano, cocoa, crema de cacahuete 100%, vainilla, nibs de cacao.
- Choco Maca \$58
Plátano, cocoa, maca, canela, crema de almendras 100%, nibs de cacao.

SMOOTHIES

- Fresa fresca \$60
Agua de coco, menta, fresa, miel.
- Cardamango \$60
Yogurt griego, mango, cardamomo, miel
- Morado \$60
Frutos rojos, agua de coco ó leche.
- Tropical \$60
Piña, naranja, limón, agua coco
- Macanela \$65
Leche de almendras, plátano, cacao, crema de almendras, dátil, maca, canela

munch
MUNCHIS ss.

Tarta Nutella \$55

Tarta Maracuya \$55

Cheescake De Plátano & Mazapan \$60

Tarta De Queso Vasca \$60

Pastel De Chocolate \$58

Brownie De Chocolate Oscuro & Lavanda \$38

Patel De Limón & Romero \$45

Chocochips De Masa Madre \$25

MACANELA
cocina colectiva