

# DESAYUNOS **MAIA**

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS

## LO DULCE

### PLATO DE FRUTA \$190 🌿

Selección del día dependiendo de la temporada acompañado de granola y yoghurt.

### OVERNIGHT OATS JAR \$230 🌿❤️

Avena hidratada en leche de coco con chía, servida con fresas, pistaches, mantequilla de almendra y nibs de cacao.

### PAN FRANCÉS \$260

Pan brioche remojado en leche con vainilla acompañado de mantequilla de almendra, mermelada de guayaba, nibs de cacao y helado de vainilla.

### HOTCAKES \$210

Acompañados de miel de maple, mantequilla de almendra, plátano, Nutella, fresas y mermelada de guayaba. *Con tocino \$250*

## HUEVOS

### HUEVOS AL GUSTO \$230 🌿

Servidos con ensalada, papas rostizadas, frijoles refritos y tortillas hechas a mano.

### HUEVOS CAZUELA \$240 🌿

Dos huevos pochados servidos sobre frijoles refritos, bañados en salsa roja, crema ácida, queso fresco, aguacate, cebolla encurtida y longaniza de Valladolid acompañados de tortillas hechas a mano.

### HUEVOS BLACK FIORE \$265

Mi versión de huevos benedictinos; 2 huevos pochados servidos sobre pan de masa madre, espinaca y salsa holandesa negra (pintada con recado negro), ensalada de arúgula con tocino crispy y papas rostizadas.

*Opción vegetariana sin tocino \$220 🌿*

### HUEVOS CROQUE MADAME \$260

Huevos pochados sobre una tostada de pan con bechamel, tocino y queso gouda, servidos con ensalada y aderezo de mostaza dulce.

### HUEVOS ROTOS \$260

Papas a la francesa con jamón serrano o con tocino, cubiertas con dos huevos estrellados y servidas con pan tostado.

## PAN DULCE

### CROISSANT \$135

Servido con mermelada de guayaba casera y mantequilla.

### CHOCOLATIN \$110 *Servido caliente*

## SALADOS

### ENCHILADAS / ENFRIJOLADAS (3 piezas) 🌿

Escoge el relleno: Huevo \$250 | Pollo \$310  
Queso \$250 | Verduras \$245

Cuatro piezas, escoge entre salsa verde, roja, mole o frijol, y el relleno que quieras, servidas con hierbas frescas, crema fresca, cebollitas encurtidas con limón y longaniza de Valladolid.

### QUESADILLAS 🌿❤️

Escoge el relleno: Hongos \$130  
Cochinita \$150 | Cochinita de setas \$140  
Chorizo \$140 | Chorizo vegano \$140  
Pollo \$165 | Nopales \$110

Preparadas con queso oaxaca, acompañadas de mole para chopear y aguacate pisado.

*Con queso vegano +\$15*

### CHILAQUILES \$190 🌿❤️

Escoge tu salsa: Verde | Rojo | Mole

Servidos con hierbas frescas, crema ácida, rábano laminado, cebolla morada en juliana y aguacate.

*Con huevo \$240 | Pollo \$260 | Castacán \$280*

### TOFU CON CHORIZO \$250 ❤️

Revuelto y acompañado de tomates rostizados, ensalada de hojas, pan tostado y frijoles de la casa.

### AVO TOAST \$210 ❤️

Pan de masa madre tostado con aguacate pisado, limón amarillo, tomate cherry, chile quebrado y aceite de oliva.

*Con Huevo \$245 | Jamón serrano \$250*

*Hongos salteados \$240 | Queso de cabra \$245*

### MOLLETES \$150

Dos piezas de pan tostado con frijol refrito, queso gouda gratinado acompañado de pico de gallo.

*Con Pollo \$180 | Chorizo \$175 | Castacán \$180*

*Jamón \$175 | Cochinita pibil \$180*

## EXTRAS

Papas fritas \$195	Pan pita \$30	Q. de cabra \$40
Aguacate \$60	Crudités \$40	Queso azul \$40
Pan tostado \$40	Vegetales \$40	Yogurt \$30
Arroz \$50	Ensalada \$70	Granola \$30
Frijol \$40	Q. manchego \$40	Nutella \$40
Tocino \$70	Q. panela \$40	Pollo \$100

*Trabajamos con productos de temporada por lo tanto los ingredientes pueden variar.*

VEGETARIANO 🌿

SIN GLUTEN 🌿

VEGANO ❤️