

# *My deli* BRUNCH & SUSHI

Restaurante de Tradición Mexicana con Alma Gourmet



@mydeli.brunch

Lindavista 117, Lindavista Norte.



# M E N Ú

## DE DÍA

|   |       |
|---|-------|
| <b>Plato de Frutas</b><br><i>Mix de frutas de temporada, acompañado de yoghurt, miel y granola.</i>               | \$75  |
| <b>Ensalada de la Huerta</b><br><i>Mix de lechugas, betabel, manzana verde, queso de cabra y mix de semillas.</i> | \$120 |

## HUEVOS

|  |       |
|--|-------|
| <b>Huevos Cazuela</b><br><i>A elegir: chistorra o chorizo argentino, bañados en salsa roja y gratinados, acompañados de pan blanco.</i>                | \$150 |
| <b>Huevos al Gusto</b><br><i>A elegir: jamón, tocino o a la mexicana, acompañado con frijoles sofritos.</i>  | \$130 |
| <b>Huevos Divorciados</b><br><i>Bañados en salsa roja y salsa verde, acompañados con frijoles sofritos.</i>  | \$140 |
| <b>Omelette´s</b><br><i>A elegir: champiñon, espinaca o jamón de pavo con queso manchego o panela, acompañado con frijoles sofritos y chilaquiles.</i> | \$130 |
| <b>Omelette Light</b><br><i>Elaborado con clara de huevo, acompañado de nopal baby y queso asado.</i>  | \$140 |

## CLÁSICOS

|  |       |
|--|-------|
| <b>Chilaquiles</b><br><i>Salsa verde o roja, acompañados con huevo, pollo o arrachera.</i>   | \$150 |
| <b>Enchiladas Suizas</b><br><i>Salsa verde o roja, acompañados con huevo, pollo o arrachera, gratinadas.</i>                         | \$150 |
| <b>Hot Cakes (2pz)</b><br><i>Mantequilla, frutos rojos y miel maple.</i>   | \$130 |
| <b>Hot Cakes Especiales (2pz)</b><br><i>Bañados en crema de matcha y baileys, acompañados con 2 pz de huevo y chorizo argentino.</i> | \$180 |
| <b>Pan Francés</b><br><i>Relleno de crema de frutos rojos con un glaseado de azúcar y canela.</i>                                    | \$130 |

## ENTREPANES

|   |       |
|---|-------|
| <b>Avo Toast</b><br><i>Pan sourdough, huevo, queso de cabra, tocino, pepitas y jitomate cherry, acompañado con ensalada.</i>  | \$140 |
| <b>Salmón Toast</b><br><i>Pan sourdough, cremoso de menta, salmón, arugula, aguacate y jitomate cherry, acompañado con ensalada.</i>                                | \$160 |
| <b>Huevos Benny</b><br><i>Pan sourdough, jamón de pavo, huevo poche y salsa holandesa.</i>  | \$140 |
| <b>Molletes Parisinos</b><br><i>Croissant, frijoles sofritos, queso menonita, huevo estrellado, guacamole, pepitas, cebolla encurtida, acompañado con ensalada.</i> | \$140 |
| <b>Croque Madame</b><br><i>Pan blanco relleno con jamón de pavo y queso manchego, bañado de salsa bechamel y coronado con huevo.</i>                                | \$160 |
| <b>Chapata de Rib Eye</b><br><i>Chapata de mantequilla, cremoso de menta, arugula y guacamole, acompañado con papas gajo.</i>                                       | \$170 |

## PAQUETES

|   |       |
|---|-------|
| <b>Desayuno 1</b><br><i>Jugo, fruta y café americano o de olla.</i> | \$70  |
| <b>Desayuno 2</b><br><i>Fruta y mimosa.</i>                         | \$100 |



✧ ENTRADAS ✧

|  |       |
|--|-------|
| <b>Tostadas de Atún ( 3 pz)</b><br><i>Base tostada salmas, con mayo-spicy, aguacate y atún marinado en soya de la casa.</i>        | \$150 |
| <b>Camarones Roca</b><br><i>Camarón rebosado en tempura, bañados con mayo-spicy, sobre una cama de lechuga con un toque dulce.</i> | \$180 |
| <b>Camarones Bufalo</b><br><i>En una cazuela, servidos con salsa de la casa, gratinados, acompañados de tortilla de harina.</i>    | \$180 |
| <b>Kushiagues de Queso (3pz)</b><br><i>Elaborados con queso menonita, acompañados con una mayonesa de la casa.</i>                 | \$90  |
| <b>Tapas de Jamón Serrano (6pz)</b><br><i>Tomaca, jamón serrano, arugula y aceite de trufa.</i>                                    | \$200 |

✧ TACOS ✧

|  |       |
|--|-------|
| <b>Tacos de Arrachera (3pz)</b><br><i>Salteado con cebolla y cuaresmeño, frijoles gratinados y montados en tortilla de harina.</i> | \$170 |
| <b>Tacos de Rib Eye (3pz)</b><br><i>Salteado con cebolla y cuaresmeño, frijoles gratinados y montados en tortilla de harina.</i>   | \$200 |
| <b>Tacos de Cochinita (3pz)</b><br><i>Estilo Yucatán, sobre tortilla de maíz, coronados con aguacate y cebolla encurtida.</i>      | \$150 |

✧ ENSALADA ✧

|   |       |
|---|-------|
| <b>Del Campo</b><br><i>Mix de lechugas, espinaca, champiñón, vinagreta de alcaparra, betabel rostizado y pechuga marinada con un toque de perejil y pimienta.</i> | \$160 |
| <b>Tropical</b><br><i>Mix de lechugas, pimientos, cubos de mango, pesca blanca rebosada en pankó, cremoso de aguacate y vinagreta dulce.</i>                      | \$160 |
| <b>Roja</b><br><i>Mix de lechugas, mix de frutos rojos, cullis de frutos rojos y atún al grill con soya dulce.</i>  | \$160 |
| <b>Griega</b><br><i>Mix de lechugas, espinaca, pimientos, queso de cabra, jitomate cherry y cebolla morada.</i>   | \$120 |

✧ AGUACHILE ✧

|  |       |
|--|-------|
| <b>Pesca blanca</b><br><i>Cubos de mango, salsa de mango habanero, jitomate cherry, cebolla morada.</i>  | \$180 |
| <b>Salmón</b><br><i>Cubos de melón, salsa de melón serrano, cebolla morada y cilantro.</i>               | \$180 |
| <b>Camarón</b><br><i>Cama de pepino, salsa negra de habanero, cremoso de aguacate y jitomate cherry.</i> | \$180 |
| <b>Atún</b><br><i>Cubos de sandía, salsa de sandia con arbol, cubos de aguacate y cilantro.</i>          | \$180 |

✧ SUSHI ✧

|  |       |
|--|-------|
| <b>Tori Roll</b><br><i>Por dentro mango, pepino y cebollín, forrado de aguacate, coronado con pollo bbq.</i>                               | \$180 |
| <b>Crunchi Roll</b><br><i>Por dentro camarón tempura, philadelphia, aguacate, forrado con tanuki, mayo-spicy, soya dulce y poro frito.</i> | \$150 |
| <b>Nevada</b><br><i>Por dentro camarón tempura, aguacate, philadelphia, tempurizado y coronado con tampico.</i>                            | \$170 |
| <b>Salmón Crunch</b><br><i>Por dentro salmón, aguacate, philadelphia, empanizado, rayado de soya dulce y mayo-spicy.</i>                   | \$160 |
| <b>Mango Roll</b><br><i>Por dentro camarón tempura, philadelphia, aguacate, forrado con mango y rayado de soya dulce.</i>                  | \$150 |
| <b>California</b><br><i>Por dentro pepino, aguacate y tampico, empanizado, soya dulce y cebollín.</i>                                      | \$150 |
| <b>Atún Spicy</b><br><i>Por dentro aguacate y pepino, shibaki de atún, sirasha y ajonjolí.</i>   | \$150 |
| <b>Salmón Spicy</b><br><i>Por dentro aguacate y pepino, shibaki de salmón, sirasha y ajonjolí.</i>   | \$150 |
| <b>Dragón Roll</b><br><i>Por dentro pepino, camarón tempura, forrado de anguila, aguacate, cubos de mango y soya dulce.</i>                | \$200 |
| <b>Rib Eye Roll</b><br><i>Por dentro aguacate, cuaresmeño tempurado y pepino, forrado de rib eye gratinado.</i>                            | \$180 |
| <b>Salmon Cream</b><br><i>Por dentro aguacate, cuaresmeño tempurado, pepino, forrado de rib eye gratinado.</i>                             | \$130 |



## ❧ YAKIMESHI ❧

|   |       |
|---|-------|
| <b>Vegetales</b><br><i>Calabaza, zanahoria, brócoli y mix de pimientos.</i> | \$90  |
| <b>Mixto</b><br><i>Vegetales, res, pollo y camarón.</i>                     | \$120 |

## ❧ PLATOS FUERTES ❧

|  |       |
|--|-------|
| <b>Camarones al Coco</b><br><i>Camarones rebosados en coco, sobre una cama de lechuga, acompañados de salsa de mango.</i>                    | \$280 |
| <b>Camarones Momia</b><br><i>Camarones rellenos de salmón, aguacate y queso crema, envueltos en fideos de papa con una salsa de mango.</i>   | \$310 |
| <b>Salmón al Ajillo</b><br><i>En una mantequilla de ajillo acompañado con mix de vegetales salteados con vino tinto.</i>                     | \$280 |
| <b>Salmón Agridulce</b><br><i>Bañado en salsa agridulce, acompañado con mix de vegetales salteados con vino tinto.</i>                       | \$280 |
| <b>Atún Tataki</b><br><i>Atún rebosado en togarashi, cremosos de aguacate, acompañado con mix de vegetales salteados con vino tinto.</i>     | \$300 |
| <b>Pulpo al Ajillo</b><br><i>Marinado en 3 chiles, bañados en una salsa picante.</i>   | \$350 |
| <b>Arrachera</b><br><i>Marinada con chimichurri, acompañada de pure de camote y guarnición de ensalada, vegetales o papas gajo.</i>          | \$300 |
| <b>Rib Eye</b><br><i>Preparado con mantequilla de romero, acompañada de pure de camote y guarnición de ensalada, vegetales o papas gajo.</i> | \$350 |
| <b>Rib Eye al Pastor</b><br><i>Marinado en axiote con jugo de limón, piña al grill y acompañado de papas gajo gratinadas.</i>                | \$350 |
| <b>Costilla Orientales</b><br><i>Salteadas con salsa oriental y chirimicuo, acompañadas de papas gajo gratinadas.</i>                        | \$300 |
| <b>Costillas BBQ</b><br><i>Salteadas con salsa bbq, sobre una cama de lechugas.</i>  | \$300 |
| <b>Parrillada</b><br><i>Mix de embutidos y carnes de la casa, acompañado de guacamole, queso, chicharrón y salsas.</i>                       | \$850 |

## ❧ RAMEN ❧

|   |       |
|---|-------|
| <b>Res</b><br><i>Zanahoria, germen de soya, surimi, huevo y filete de res.</i>                              | \$120 |
| <b>Mariscos</b><br><i>Zanahoria, germen de soya, surimi, huevo, camarón, calamar vaina y calamar trozo.</i> | \$150 |

## ❧ PASTAS ❧

|  |       |
|--|-------|
| <b>Camarón</b><br><i>Fetuccini en salsa roja y camarones saltados al ajillo.</i>         | \$230 |
| <b>Rib Eye</b><br><i>fetuccini en salsa teriyaki, champiñón y rib eye a la parrilla.</i> | \$250 |
| <b>Pollo</b><br><i>Fetuccini en salsa de 3 quesos, espinaca y pollo a la plancha.</i>    | \$200 |

## ❧ POSTRES ❧

|  |       |
|--|-------|
| <b>Helado Tempura</b><br><i>Helado frito, bañado en salsa de baileys.</i>                                  | \$90  |
| <b>Oreo Tempura</b><br><i>Galletas oreo tempurizadas, acompañadas con helado artesanal.</i>                | \$90  |
| <b>Mostachón</b><br><i>Base crocante de galleta artesanal, helado de baileys y cullis de frutos rojos.</i> | \$150 |
| <b>Pan de Elote</b><br><i>Base de pan de elote, helado artesanal y frutos rojos.</i>                       | \$150 |
| <b>Brownie</b><br><i>Base de brownie, musse de chocolate, un toque de nuez y cullis de mango.</i>          | \$150 |
| <b>Pan Francés</b><br><i>Relleno de crema de frutos rojos, con un glaseado de azúcar y canela.</i>         | \$130 |