

My deli BRUNCH & SUSHI

Restaurante de Tradición Mexicana con Alma Gourmet



Lindavista 117, Lindavista Norte.

M E N Ú

DE DÍA

Plato de Frutas	\$75
<i>Mix de frutas de temporada, acompañado de yoghurt, miel y granola.</i>	

Ensalada de la Huerta	\$120
<i>Mix de lechugas, betabel, manzana verde, queso de cabra y mix de semillas.</i>	

HUEVOS

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

CLÁSICOS

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

ENTREPANES

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

PAQUETES

Desayuno 1	\$70
<i>Jugo, fruta y café americano o de olla.</i>	

Desayuno 2	\$100
<i>Fruta y mimosa.</i>	

ENTRADAS

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

TACOS

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

ENSALADA

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

AGUACHILE

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

SUSHI

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

YAKIMESHI

Vegetales Calabaza, zanahoria, brócoli y mix de pimientos.	\$90
Mixto Vegetales, res, pollo y camarón.	\$120

PLATOS FUERTES

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

RAMEN

Res Zanahoria, germen de soya, surimi, huevo y filete de res.	\$120
Mariscos Zanahoria, germen de soya, surimi, huevo, camarón, calamar vaina y calamar trozo.	\$150

PASTAS

Camarón Fettuccini en salsa roja y camarones saltados al ajillo.	\$230
Rib Eye fettuccini en salsa teriyaki, champiñón y rib eye a la parrilla.	\$250
Pollo Fettuccini en salsa de 3 quesos, espinaca y pollo a la plancha.	\$200

POSTRES

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