

ME NÚ

Mallorca

MÉXICO

DESAYUNOS

Lomas

Av. Explanada 710, Lomas - Virreyes,
Lomas de Chapultepec IV Secc,
Miguel Hidalgo, 11000 CDMX
55 9131 7108
explanada@pasteleria-mallorca.mx

📞 55 1790 7505

Reforma

Av. Paseo de la Reforma 365,
Cuauhtémoc, 06500 CDMX
55 1268 5557
reforma@pasteleria-mallorca.mx

📞 55 1268 5557

BOLLERÍA CALIENTE

Les presentamos el origen de Pastelerías Mallorca

Elija su favorito de nuestra bandeja de bollos, horneados al momento
\$ 65

FRUTA

Plato de fruta (220 g) Acompañados con yogurt y granola	\$ 130
Plato de frutos rojos (120 g) Acompañados con yogurt y granola	\$ 155
Suprema de toronja	\$ 85
Tazón de yogurt griego y granola (240 g)	\$ 105

DESAYUNO MADRILEÑO

Surtido de pan de la casa tostado	\$ 98
Con mermelada casera y mantequilla	
Croissant tostado	
-Con mermelada casera y mantequilla	\$ 80
-Con extra de jamón Ibérico (30 g) acompañado de tumaca	\$ 260
Tosta de jamón ibérico	\$ 260
Con salsa tumaca y aceite de oliva sobre hogaza	

CHILAQUILES

Chilaquiles morita (verdes) ·(100 g) Con tortilla de nopal y pollo orgánico	\$ 210	Chilaquiles chipotle (rojos) ·(100 g) Con tortilla de maíz y pollo orgánico	\$ 210
·(2 pzas) Con tortilla de nopal y huevo orgánico	\$ 190	·(2 pzas) Con tortilla de maíz y huevo orgánico	\$ 190
Enchiladas de arrachera Con salsa de tres chiles, queso cotija y espolvoreado con chicharrón	\$ 310		

MÁS LIGERO

Bowl de acai Con yogurt griego, frutos rojos, betabel y plátano	\$ 195	Tosta de pan de trigo sarraceno Con espárrago, aguacate, calabaza asada, claras y espinaca (pan elaborado con masa madre)	\$ 165
Nopal y panela asado Con ensalada de berros acompañado con salsa morita o chipotle	\$ 155	Omelette de verduras Omelette de claras con verduras asadas y queso panela	\$ 185

DE NUESTRO HORNO

Pan cristal tostado Con jamón serrano (30 g), huevo (1 pza) aceite de oliva y salsa tumaca	\$ 210	Hot cakes Con frutos rojos	\$ 170
Pan cristal tostado Con salmón ahumado (50 g), huevo (1 pza), un toque de aceite de oliva, aguacate y queso crema	\$ 210	Pan frances (Pan de caja Croissant) Con cremoso de mascarpone y frutos rojos	\$ 195
Croissant de jamón de pavo Con queso manchego curado (30 g) y huevo (1 pza)	\$ 190	Croque madame en pan de hogaza Con jamón de pavo, queso manchego, bechamel, queso parmesano, mostaza y huevo (1 pza)	\$ 220
Grilled Cheese Sandwich	\$ 215	Breakfast croissant sandwich Con tocino, cheddar, huevo estrellado, maple y arúgula baby	\$ 180
Molletes En pan cristal, con queso de cabra y manchego	\$ 195		

HUEVOS

Tortilla de patata jugosa	\$ 160	Cazuela	\$ 205
Tortilla de patata jugosa con chistorra	\$ 170	Con salsa de chorizo picante, papa cambray y cubos de queso manchego	
Fritos con jamón serrano (30 g)	\$ 215	Estrellados con hongos	\$ 210
Fritos con jamón ibérico (30 g)	\$ 325	Queso feta y espinaca fresca	
Fritos con lomo ibérico (30 g)	\$ 298	Revueltos	\$ 190
Fritos con chorizo ibérico (30 g)	\$ 298	Con portobello, espárragos y queso de cabra	
Fritos con salchichón ibérico (30 g)	\$ 298	Clásicos al gusto	\$ 165
Pochados con aguacate Acompañados con espinaca y queso emmental	\$ 200	Rancheros, a la mexicana o revueltos con jamón	
Pochados en salsa de alcachofas y vino blanco Con tocino y parmesano en pan de hogaza	\$ 210	Naturales	\$ 115
Pochados con salmón ahumado Con hojas verdes, ricotta y ajonjolí	\$ 230	Estrellados o revueltos	
Benedictinos con jamón serrano o salmón ahumado Sobre pan inglés	\$ 235	Omelette de salmón ahumado	\$ 220
		Con queso crema, eneldo y tzatziki	
		Omelette de espinacas	\$ 170
		Con piñones y queso de cabra acompañado con salsa chipotle	

TOSTAS

Tosta de jamón ibérico (30 g) con salsa tumaca y aceite de oliva sobre pan hogaza	\$ 260
Tosta de aguacate martajado Con huevo pochado (1 pza), tocino frito y ajonjolí negro, sobre pan de frutos secos	\$ 160
Tosta de salmón ahumado Con aguacate martajado ajonjolí blanco, pepinillo fresco y rábano sobre pan de mijo	\$ 205
Tosta de jamón serrano (30 g) y Baba Ganoush Con huevo pochado (1 pza), aceituna negra, arúgula, jitomate cherry sobre pan de aceituna	\$ 185

ZUMOS

Hay vida mas allá del jugo de naranja

Naranja natural	\$ 75
Toronja	\$ 75
DXOX Limón, jengibre y miel	\$ 75
MZNG Manzana, zanahoria, naranja y jengibre	\$ 75
Verde Nopal, apio, piña y naranja	\$ 75
Digestivo Papaya, cardamomo, naranja y manzana	\$ 75
Dorado Piña, jengibre, cúrcuma y toronja	\$ 75
Antioxidante Naranja, fresa y frambuesa	\$ 75
Combinado Escoge la combinacion que más te guste	\$ 35
Shot de jengibre, limón y manzana (60 ml)	\$ 35

Todos nuestros zumos se sirven en vaso de 350 ml

CAFÉ, TÉ Y BATIDOS

Espresso (60 ml)	\$ 43
Espresso doble (120 ml)	\$ 55
Cortado (60 ml)	\$ 43
Café Americano (250 ml)	\$ 55
Café Europeo (250 ml)	\$ 55
Café con leche (250 ml)	\$ 57
Capuccino (250 ml)	\$ 57
Latte (250 ml)	\$ 57
Chocolate caliente (250 ml)	\$ 60
Chocolate especial	\$ 90
Mallorca (250 ml)	\$ 57
Leche dorada (250 ml)	\$ 60
Matcha latte (250 ml)	\$ 60
Té (250 ml)	\$ 48
Té helado	\$ 48
Batidos "Malteadas"	\$ 57
Té chai (250 ml)	\$ 57

Pide tu café, té o batido con leche de entera, leche deslactosada light, leche de coco, leche de almendra.

Tablas

EMBUTIDO IBÉRICO · 120 g \$ 620

Acompañada de pan tostado y tumaca.
Jamón de cebo, lomo, salchichón y chorizo

JAMÓN IBÉRICO · 50 g \$ 400 · 100 g \$ 800
Jamón de cerdo criado en libertad en las dehesas de Salamanca y Extremadura y con más de 24 meses de curación

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA · 50 g \$ 580
· 100 g \$ 1160
Acompañado de pan tostado y tumaca

LOMO IBÉRICO · 60 g \$ 390

· 120 g \$ 780
Acompañado de pan tostado y tumaca

CHORIZO IBÉRICO · 60 g \$ 250

· 120 g \$ 500
Acompañado de pan tostado y tumaca

SALCHICHÓN IBÉRICO · 60 g \$ 230

· 120 g \$ 460
Acompañado de pan tostado y tumaca

QUESOS · 120 g \$ 320

Variedad de quesos de temporada.
Acompañados de pan tostado, confitura de higo y rebanadas de higo fresco

SALMÓN AHUMADO · 100 g \$ 320

Acompañado de pan tostado, salsa de eneldo, cebolla morada, huevo y alcaparra

ENTRADAS

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO \$ 155
Acompañadas con Ali Oli De Ajo

TORTILLA DE PATATA JUGOSA \$ 160
· Con chistorra \$ 170

HUEVOS FRITOS.
· Con jamón serrano (30 g) \$ 205
· Con chorizo ibérico (30 g) \$ 298 · Con lomo ibérico (30 g) \$ 298
· Con salchichón ibérico (30 g) \$ 298 · Con jamón ibérico (30 g) \$ 325

CARPACCIO DE PORTOBELLO \$ 190
Con piñones tostados, aceite de trufa y reducción de balsámico

CARPACCIO DE PULPO \$ 220
Con ali oli de pesto y berros

TIRADITO DE ATÚN \$ 215
Con chile, salsa ponzu y cilantro

TARTAR DE ATÚN \$ 225
Con pepino, jengibre, soya y martaja de aguacate

TACOS DE COCHINITO \$ 275
Con tortilla de maíz

TACOS DE CHICHARRÓN DE RIB EYE \$ 320
Con tortilla de maíz

TACOS DE CAMARÓN AL PASTOR \$ 245
Con tortilla de maíz

CALAMARES FRITOS \$ 230
Con salsa tártara de chipotle

CAMARONES ROCA \$ 205
Camarones rebozados con mayonesa de Sriracha, ajonjolí negro y cebollín

VEGETALES AL GRILL \$ 155
Con salsa romesco

ENSALADAS Y SOPAS

SALMOREJO \$ 160
Con jamón serrano crujiente y huevo de codorniz

SOPA DE CEBOLLA \$ 155
Con croutón de queso manchego

SOPA DE LENTEJAS \$ 195
Con chorizo y tropezos de ibérico

SOPA VERDE DE MARISCOS \$ 295
Con pulpo, camarón, pescado y almeja

CREMA DE ESPÁRRAGOS \$ 170

ENSALADA VERDE \$ 185
Con rábano, pepino, aguacate y vinagreta de limón asado

ENSALADA DE ESPINACA \$ 180
Con quinoa, manzana, arándano y nuez caramelizada

ENSALADA DE ARÚGULA Y JITOMATE CHERRY \$ 180
Con jitomate deshidratado, grana padano y balsámico

ENSALADA DE BONITO Y TOMATE \$ 275
Con cebolla y vinagre de jerez

BURRATA Y JITOMATE HEIRLOOM \$ 290
Con pesto de albahaca y piñones

SANDWICHES

BAGUETTE DE FILETE <i>Con queso provolone, chimichurri, acompañado de papas a la francesa</i>	\$ 350	SÁNDWICH DE PAVO GLASEADO CON MIEL Y PIMENTON <i>Con tocino en pan de frutos</i>	\$ 285
SÁNDWICH DE ROAST BEEF <i>Con pepino, arúgula, cebolla caramelizada y queso manchego en pan de hogaza</i>	\$ 285	HAMBURGUESA DE RES EN PAN BRIOCHE <i>Con jitomate y berenjena asada, mozzarella y jamón serrano</i>	\$ 350

PASTAS Y ARROCES

ALMEJAS AL VINO BLANCO CON SPAGUETTI	\$ 245
FARFALLE CON GAMBAS <i>En salsa de vino blanco cremosa, jitomates, piñones y espinaca</i>	\$ 310
FALSO RISSOTO <i>Con hongos salteados, queso mascarpone y aceite de trufa</i>	\$ 285
FIDEUA DE MARISCOS <i>2 personas (tiempo de preparación 30 min)</i>	\$ 390
PAELLA <i>2 personas (tiempo de preparación 30 min)</i>	\$ 415

FUERTES

RABO ESTOFADO AL VINO TINTO <i>(150 g) Con puré de papa ligero, piñillos y poro frito</i>	\$ 350
FILETE DE RES EN SALSA PIMIENTA <i>(250 g) Con papas al ajillo</i>	\$ 615
FILETE DE RES CON MANTEQUILLA DE HIERBAS <i>(250 g) Acompañado con papa paja</i>	\$ 615
CAMARONES JUMBO A LA PARRILA <i>Especialidad del chef</i>	\$ 495
HUACHINANGO <i>(200 g) Con ajo frito, escalivada y panadera</i>	\$ 420
SALMÓN TERIYAKI A LA PLANCHA EN COSTRA DE AJONJOLÍ <i>(200 g) Con mezcla de hongos y espárragos</i>	\$ 420
PULPO A LAS BRASAS <i>(200 g) Con papas y camote fritos y ali oli de ajillo</i>	\$ 395
ATÚN SELLADO AL GRILL <i>(200 g) Con vegetales salteados con jengibre aceite de ajonjolí y soya</i>	\$ 365

BEBIDAS

NARANJADA NATURAL O MINERAL (250ml)	\$ 55
LIMONADA NATURAL O MINERAL (250ml)	\$ 55
REFRESCOS (355ml)	\$ 48
CERVEZAS NACIONALES (355ml)	\$ 65
CERVEZAS IMPORTADAS (250ml)	\$ 105
CERVEZA CHARRO (355ml)	\$ 105
PERRIER (330ml)	\$ 73
AGUA FUENSANTA NATURAL O MINERAL	\$ 54
CASA DEL AGUA NATURAL O MINERAL	\$ 54
SANGRÍA	\$ 138
CLERICOT TINTO	\$ 138
CLERICOT BLANCO	\$ 138
TINTO DE VERANO	\$ 138
 ESPRESSO (60ml)	\$ 43
ESPRESSO DOBLE (120ml)	\$ 55
CORTADO (60ml)	\$ 43
CAFÉ AMERICANO (250ml)	\$ 55
CAFÉ EUROPEO (250ml)	\$ 55
CAFÉ CON LECHE (250ml)	\$ 57
CAPUCCINO (250ml)	\$ 57
LATTE (250ml)	\$ 57
CHOCOLATE CALIENTE (250ml)	\$ 60
CHOCOLATE ESPECIAL MALLORCA (250ml)	\$ 90
LECHE DORADA (250ml)	\$ 57
MATCHA LATTE (250ml)	\$ 60
TÉ (250ml)	\$ 48
TÉ HELADO (250ml)	\$ 48
BATIDOS "MALTEADAS"	\$ 57
TÉ CHAI (250ml)	\$ 57

*Leches
(entera, deslactosada light, coco o almendras)*