

# 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  
\$ 60

## FRUTA

<b>Plato de fruta</b> (220 g) Acompañados con yogurt y granola	\$ 125
<b>Plato de frutos rojos</b> (120 g) Acompañados con yogurt y granola	\$ 150
<b>Suprema de toronja</b>	\$ 85
<b>Tazón de yogurt griego y granola</b> (240 g)	\$ 95

## DESAYUNO MADRILEÑO

<b>Surtido de pan de la casa tostado</b> Con mermelada casera y mantequilla	\$ 95
<b>Croissant tostado</b> ·Con mermelada casera y mantequilla ·Con extra de jamón Ibérico (30 g) acompañado de tumaca	\$ 75 \$ 245
<b>Tosta de jamón ibérico</b> Con salsa tumaca y aceite de oliva sobre hogaza	\$ 245

## CHILAQUILES

<b>Chilaquiles morita (verdes)</b> ·(100 g) Con tortilla de nopal y pollo orgánico	\$ 200	<b>Chilaquiles chipotle (rojos)</b> ·(100 g) Con tortilla de maíz y pollo orgánico	\$ 200
·(2 pzas) Con tortilla de nopal y huevo orgánico	\$ 180	·(2 pzas) Con tortilla de maíz y huevo orgánico	\$ 180

## MÁS LIGERO

<b>Bowl de matcha</b> Con yogurt griego manzana y espinaca	\$ 170	<b>Tosta de pan de trigo sarraceno</b> Con espárrago, aguacate, calabaza asada, claras y espinaca (pan elaborado con masa madre)	\$ 160
<b>Bowl de acai</b> Con yogurt griego, frutos rojos, betabel y plátano	\$ 190	<b>Omelette de verduras</b> Omelette de claras con verduras asadas y queso panela	\$ 180
<b>Nopal y panela asado</b> Con ensalada de berros acompañado con salsa morita o chipotle	\$ 150		

## DE NUESTRO HORNO

<b>Pan cristal tostado</b> Con jamón serrano (30 g), huevo (1 pza) aceite de oliva y salsa tumaca	\$ 195	<b>Molletes</b> En pan cristal, con queso de cabra y manchego	\$ 180
<b>Pan cristal tostado</b> Con salmón ahumado (50 g), huevo (1 pza), un toque de aceite de oliva, aguacate y queso crema	\$ 195	<b>Hot cakes</b> Con frutos rojos	\$ 160
<b>Croissant de jamón de pavo</b> Con queso manchego curado (30 g) y huevo (1 pza)	\$ 180	<b>Pan frances (Pan de temporada)</b> Con cremoso de mascarpone y frutos rojos	\$ 180
<b>Grilled Cheese Sandwich</b>	\$ 205	<b>Croque madame en pan de hogaza</b> Con jamón de pavo, queso manchego, bechamel, queso parmesano, mostaza y huevo (1 pza)	\$ 210

# HUEVOS

<b>Tortilla de patata jugosa</b>	\$ 155	<b>Estrellados con hongos</b> Queso feta y espinaca fresca	\$ 205
<b>Tortilla de patata jugosa con chistorra</b>	\$ 165	<b>Revueltos</b> Con portobello, espárragos y queso de cabra	\$ 185
<b>Fritos con jamón serrano</b> (30 g)	\$ 205	<b>Clásicos al gusto</b> Rancheros, a la mexicana o revueltos con jamón	\$ 165
<b>Fritos con jamón ibérico</b> (30 g)	\$ 320	<b>Naturales</b> Estrellados o revueltos	\$ 115
<b>Fritos con lomo ibérico</b> (30 g)	\$ 295	<b>Omelette de salmón ahumado</b> Con queso crema, eneldo y tzatziki	\$ 210
<b>Fritos con chorizo ibérico</b> (30 g)	\$ 295	<b>Omelette de espinacas</b> Con piñones y queso de cabra acompañado con salsa chipotle	\$ 165
<b>Fritos con salchichón ibérico</b> (30 g)	\$ 295		
<b>Pochados con aguacate</b> Acompañados con espinaca y queso emmental	\$ 195		
<b>Pochados en salsa de alcachofas y vino blanco</b> Con tocino y parmesano en pan de hogaza	\$ 205		
<b>Pochados con salmón ahumado</b> Con hojas verdes, ricotta y ajonjolí	\$ 225		
<b>Benedictinos con jamón serrano o salmón ahumado</b> Sobre pan inglés	\$ 230		

## TOSTAS

<b>Tosta de jamón ibérico</b> (30 g) con salsa tumaca y aceite de oliva sobre pan hogaza	\$ 245
<b>Tosta de queso ricotta</b> Con frambuesa, blueberry, almendra tostada y miel sobre pan de frutos secos	\$ 150
<b>Tosta de aguacate martajado</b> Con huevo pochado (1 pza), tocino frito y ajonjolí negro, sobre pan de frutos secos	\$ 155
<b>Tosta de salmón ahumado</b> Con aguacate martajado ajonjolí blanco, pepinillo fresco y rábano sobre pan de mijo	\$ 195
<b>Tosta de jamón serrano</b> (30 g) <b>y Baba Ganoush</b> Con huevo pochado (1 pza), aceituna negra, arúgula, jitomate cherry sobre pan de aceituna	\$ 180
<b>Tosta de jitomate cherry</b> Con queso ricotta, arúgula, albahaca y vinagre balsámico sobre pan de mijo	\$ 155
<b>Tosta de jamón de pavo</b> Con pimientos, queso de cabra, alcapárras y huevo estrellado (1 pza) sobre pan de hogaza	\$ 160

## ZUMOS

Hay vida mas allá del jugo de naranja	
<b>Naranja natural</b>	\$ 57
<b>Toronja</b>	\$ 57
<b>DTOX</b> Limón, jengibre y miel	\$ 57
<b>MZNG</b> Manzana, zanahoria, naranja y jengibre	\$ 57
<b>Verde</b> Nopal, apio, piña y naranja	\$ 57
<b>Digestivo</b> Papaya, cardamomo, naranja y manzana	\$ 57
<b>Dorado</b> Piña, jengibre, cúrcuma y toronja	\$ 57
<b>Antioxidante</b> Naranja, fresa y frambuesa	\$ 57
<b>Combinado</b> Escoge la combinacion que más te guste	\$ 60
<b>Shot de jengibre, limón y manzana</b> (60 ml)	\$ 30

Todos nuestros zumos se sirven en vaso de 250 ml

## CAFÉ, TÉ Y BATIDOS

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

Pide tu café, té o batido con leche orgánica (entera, light, deslactosada, soya y 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**

*Acompañadas Con Ali Oli De Ajo*

**\$ 140**

**TORTILLA DE PATATA JUGOSA \$ 155**

*· Con chistorra \$ 165*

**HUEVOS FRITOS.**

*· Con jamón serrano (30 g) \$ 205*

*· Con chorizo ibérico (30 g) \$ 295 · Con lomo ibérico (30 g) \$ 295*

*· Con salchichón ibérico (30 g) \$ 295 · Con jamón ibérico (30 g) \$ 320*

**CARPACCIO DE PORTOBELLO**

*Con piñones tostados, aceite de trufa y reducción de balsámico*

**\$ 185**

**CARPACCIO DE PULPO**

*Con ali oli de pesto y berros*

**\$ 215**

**TIRADITO DE ATÚN**

*Con chile, salsa ponzu y cilantro*

**\$ 210**

**TARTAR DE ATÚN**

*Con pepino, jengibre, soya y martaja de aguacate*

**\$ 220**

**TACOS DE COCHINITO**

*Con tortilla de maíz*

**\$ 275**

**TACOS DE CHICHARRÓN DE RIB EYE**

*Con tortilla de maíz*

**\$ 315**

**TACOS DE CAMARON AL PASTOR**

*Con tortilla de maíz*

**\$ 240**

**CALAMARES FRITOS**

*Con salsa tartara de chipotle*

**\$ 225**

**CAMARONES ROCA**

*Camarones rebozados con mayonesa de Sriracha,  
ajonjolí negro y cebollín*

**\$ 195**

**VEGETALES AL GRILL**

*Con salsa romesco*

**\$ 150**

## ENSALADAS Y SOPAS

**SALMOREJO**

*Con jamón serrano crujiente y huevo de codorniz*

**\$ 155**

**SOPA DE CEBOLLA**

*Con croutón de queso manchego*

**\$ 150**

**SOPA DE LENTEJAS**

*Con chorizo y tropezos de ibérico*

**\$ 190**

**SOPA VERDE DE MARISCOS**

*Con pulpo, camarón, pescado y almeja*

**\$ 290**

**ENSALADA VERDE**

*Con rabano, pepino, aguacate y vinagreta  
de limón asado*

**\$ 180**

**ENSALADA DE ESPINACA**

*Con quinoa, manzana, arandano y nuez  
caramelizada*

**\$ 175**

**ENSALADA DE ARÚGULA Y JITOMATE CHERRY**

*Con jitomate deshidratado, grana padano  
y balsámico*

**\$ 175**

**ENSALADA DE BONITO Y TOMATE**

*Con cebolla y vinagre de jerez*

**\$ 270**

**BURRATA Y JITOMATE HEIRLOOM**

*Con pesto de albahaca y piñones*

**\$ 245**

## SANDWICHES

SÁNDWICH DE ALBONDIGÓN **\$ 275**  
*Con queso manchego y cebolla caramelizada en pan cristal*

SÁNDWICH DE ROAST BEEF **\$ 275**  
*Con pepino, arúgula, cebolla caramelizada y queso manchego en pan de hogaza*

SÁNDWICH DE PAVO GLASEADO CON MIEL Y PIMENTÓN **\$ 275**  
*Con tocino en pan de frutos*

HAMBURGUESA DE RES EN PAN BRIOCHE **\$ 340**  
*Con jitomate y berenjena asada, mozzarella y jamón serrano*

## PASTAS Y ARROCES

ALMEJAS AL VINO BLANCO CON SPAGUETTI **\$ 235**  
FARFALLE CON GAMBAS **\$ 305**  
*En salsa de vino blanco cremosa, jitomates, piñones y espinaca*  
FALSO RISSOTO **\$ 275**  
*Con hongos salteados, queso mascarpone y aceite de trufa*  
FIDEUA DE MARISCOS **\$ 380**  
*2 personas (tiempo de preparación 30 min)*  
PAELLA **\$ 405**  
*2 personas (tiempo de preparación 30 min)*

## FUERTES

RABO ESTOFADO AL VINO TINTO **\$ 335**  
*(150 g) Con puré de papa ligero, piquillos y poro frito*  
FILETE DE RES EN SALSA PIMIENTA **\$ 610**  
*(250 g) Con papas al ajillo*  
FILETE DE RES CON MANTEQUILLA DE HIERBAS **\$ 610**  
*(250 g) Acompañado con papa paja*  
CAMARONES JUMBO A LA PARRILA **\$ 485**  
*Especialidad del chef*  
HUACHINANGO **\$ 410**  
*(200 g) Con ajo frito, escalivada y panadera*  
SALMÓN TERIYAKI A LA PLANCHA EN COSTRA DE AJONJOLI **\$ 410**  
*(200 g) Con mezcla de hongos y espárragos*  
PULPO A LAS BRASAS **\$ 385**  
*(200 g) Con papas y camote fritos y ali oli de ajillo*  
ATÚN SELLADO AL GRILL **\$ 355**  
*(200 g) Con vegetales salteados con jengibre aceite de ajonjoli y soya*

## BEBIDAS

NARANJADA NATURAL O MINERAL (250ml) **\$ 55**  
LIMONADA NATURAL O MINERAL (250ml) **\$ 55**  
REFRESCOS (355ml) **\$ 48**  
CERVEZAS NACIONALES (355ml) **\$ 75**  
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 ROSADO **\$ 138**  
CLERICOT BLANCO **\$ 138**  
TINTO DE VERANO **\$ 138**  
 EXPRESSO (60ml) **\$ 43**  
EXPRESSO 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**

*Todas nuestras leches son orgánicas (entera, light, deslactosada, soya y almendras)*