



# MENÚ MEYRA

## DESAYUNOS Y COMIDAS



### FRUTAL

#### Plato con Frutas y Yogurt \$180

Un desayuno fresco y nutritivo. Yogurt griego con fresas, kiwi y plátanos, acompañado con granola artesanal con nueces y un toque de miel de abeja.

### HUEVOS

#### Huevos Estrellados \$180

3 Huevos fritos en mantequilla ghee. Se sirven con frijoles caseros y ensalada de lechugas mixtas o papa hashbrown.

#### Huevos rancheros \$205

Clásicos huevos estrellados sobre tortillas de maíz y jamón cocido extra fino, salteadas en aceite de olivo, bañados en salsa ranchera casera y acompañados de frijoles.

#### Huevos a la mexicana \$185

Huevos suaves revueltos con mezcla de jitomate, cebolla y pimiento morrón, acompañados de frijoles de la casa y ensalada de lechuga o papa hashbrown.

#### Huevos Revueltos con Tocino \$195

Deliciosos huevos revueltos con crujientes trozos de tocino crujiente. Incluye frijoles y ensalada fresca de lechugas o papa hashbrown.

#### Huevos Revueltos con Chorizo \$195

Revueltos con chorizo de res regional bien sazonado. Servidos con frijoles caseros y una ensalada ligera o papa hashbrown.

### OMELETES

#### Omelette con Espinacas y queso fresco italiano. \$215

Omelette esponjoso relleno de espinacas frescas salteadas, pimiento morrón, tomate, cebolla morada y queso fresco italiano con textura suave. Una opción ligera, nutritiva, acompañado de frijol y ensalada o papa hashbrown.

#### Omelette con Queso y Tocino \$215

Un clásico esponjoso, relleno de una mezcla de quesos y tocino crujiente. Cocinados con mantequilla ghee. Acompañado de frijoles y una ensalada mixta o papa hashbrown.

#### Omelette con Queso y Chorizo \$215

Omelette relleno de chorizo regional, gratinado con nuestra mezcla de quesos, cocinados en mantequilla ghee. Con frijoles y ensalada de lechugas mixta o papa hashbrown.

### TOASTS Y MÁS

#### Toast sencillo \$145

Pan de masa madre tostado con mantequilla y deliciosa mermelada de la casa especiada de frutos rojos. Opcional con peanut butter.

#### Toast Peanut Banana \$180

Pan sourdough, con crema de cacahuete keto y una capa de plátanos rebanados con un toque de salsa de chocolate oscuro y fresa natural.

#### Salmon Baguel Toast \$225

Bagel artesanal con salmón, queso crema suave, alcaparras, germinado de girasol y finas rodajas de cebolla morada. Combinación clásica y elegante con sabor fresco y equilibrado

#### Avocado Toast \$235

Pan de masa madre tostado, topped con puré de aguacate fresco, coronado con huevo, tocino, tomate cherry y germinado de girasol orgánico.

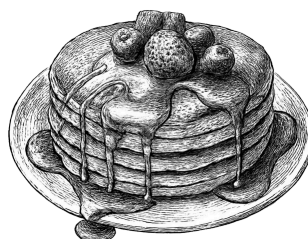
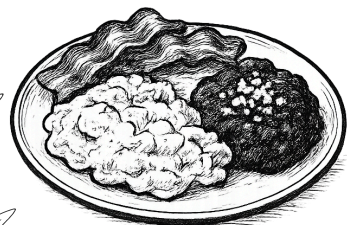
#### Pan Francés Meyra \$235

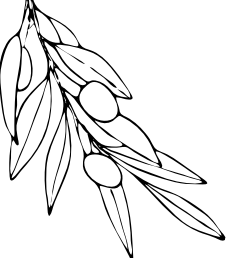
Nuestra versión casera crujiente y exclusiva de Meyra: Pan brioche en mezcla de huevo, leche y toque de canela. Servido con tocino, fruta fresca y miel orgánica de maple.

### HOT CAKES

#### Hot cakes opción regular \$215 o con harina de avena

Tres piezas de harina de trigo entero o harina de avena, con mantequilla y miel de maple orgánica. Acompañados de dos tiras de tocino y fruta fresca de temporada.





# MENÚ MEYRA

## DESAYUNOS Y COMIDAS



En MEYRA todos nuestros platillos son elaborados a base de ingredientes puros, sin colorantes, saborizantes artificiales, sin aceites vegetales dañinos ni azúcares refinados y/o conservantes químicos.

### ENTRE PANES

**Croissant de pechuga** \$195  
Pan de mantequilla relleno de pechuga fina de pavo natural, queso cheddar, espinacas frescas, acompañado de ensalada de papa.

**Sandwich de queso con tocino** \$205  
Un favorito con pan de masa madre, deliciosa mezcla de quesos gratinados, tocino regional troceado y una dulce mermelada de cebolla caramelizada, ensalada verde y ensalada de papa.

**Focaccia italiana** \$235  
Porción abundante relleno de salami, jamón serrano, mozzarella fresco, pomodoro, espinaca y aderezo pesto, en pan artesanal de masa madre

### CHILAQUILES

**Chilaquiles con Huevo** \$245  
Crujientes totopos bañados en nuestra salsa casera verde o roja a su elección, coronados con huevo en término al gusto, queso cotija y mix de quesos gratinados y acompañado con frijoles.

**Chilaquiles con Carne** \$265  
Verdes o rojos con carne regional de calidad, sobre crujientes totopos, acompañados de frijoles negros y queso cotija y mix de quesos gratinados.

**Chilaquiles con Pollo** \$265

Nuestra salsa verde o roja con trozos de pechuga de pollo orgánica y jugosa y queso cotija y mix de quesos gratinados, sobre nuestros totopos y junto a sabrosos frijoles de la casa.

### ENSALADA

**Ensalada Semidulce con Pollo** \$195

Mix de lechugas combinada con aderezo balsámico. Con manzana, arándanos, nuez, queso y topping de pollo sazonado. Una combinación fresca y dulce.

### BRUNCH Y MAS

**Quesadillas** \$185  
Tres piezas de tortilla de harina, rellena de una abundante mezcla de quesos gratinados. Acompañadas de ricos frijoles, guacamole y pico de gallo.

**Enchiladas con pollo** \$225  
Tres piezas rellenas de pollo, cubiertas en salsa a elegir (verde o roja), con guarnición de ensalada y frijoles.

**Fajitas de res o de pollo** \$265  
Tiras de res o pollo salteadas a la perfección con pimiento morrón y cebolla, sobre una cama de tortillas salteadas, sazonadas con especias tradicionales, acompañadas de guacamole y frijoles.

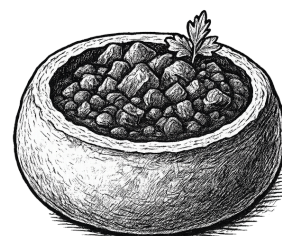
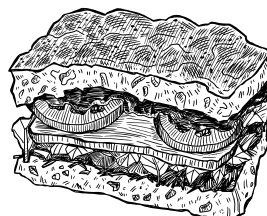
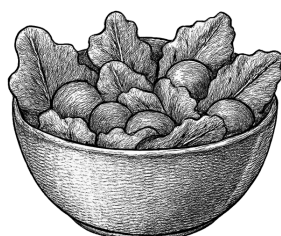
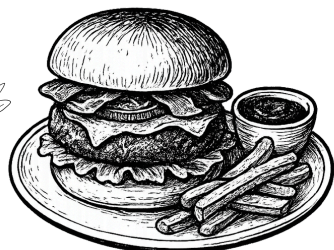
### ESPECIAL

**Guiso de carne Goulash** \$275  
Guisado clásico reconfortante con sabor especiado y tradicional. Estofado robusto de res con paprika, servido en un cazo de pan rustico.

**Hamburguesa de Rib Eye Angus** \$285  
Jugosa hamburguesa de rib eye molido de calidad, con queso cheddar original, tocino, lechuga, jitomate, cebolla morada y pepinillo en pan brioche. Acompañada de ensalada de papa y mermelada de cebolla.

#### Extras:

Huevo \$25  
Tocino, aguacate o queso o chorizo \$30  
Pollo o carne \$40



# MEYRA

## Cafés y bebidas



### Bebidas con café

|  |      |
|--|------|
| Espresso .....                           | \$45 |
| Cortado .....                            | \$55 |
| Americano .....                          | \$55 |
| Descafeinado.....                        | \$65 |
| Americano refill .....                   | \$70 |
| Cold Brew.....                           | \$75 |
| Café frío de extracción lenta, con hielo |      |
| Descafeinado espresso .....              | \$75 |
| Limonada café .....                      | \$85 |

|  |      |
|--|------|
| Café intenso sabor vainilla o<br>caramelo (En las rocas o caliente)..... | \$75 |
| Cappuccino .....   | \$85 |
| Moka .....   | \$85 |
| Dirty Chai .....   | \$85 |
| Latte .....  | \$85 |



### Bebidas Frías

|  |       |
|--|-------|
| Agua Mineral .....                                     | \$40  |
| Topo chico, La Croix saborizada                        |       |
| Limonada .....   | \$80  |
| Jugo de naranja .....                                  | \$85  |
| Fresa Menta Refresh .....                              | \$85  |
| Bebida de fruta natural dulce con menta y agua mineral |       |
| Frutos rojos Refresh .....                             | \$85  |
| Bebida de fruta natural dulce con menta y agua mineral |       |
| Licudo Choco platano .....                             | \$95  |
| Jugo Verde .....                                       | \$105 |
| Frappe (Sabor a elegir) .....                          | \$125 |
| Café, Moka, Matcha, Chai o Taro                        |       |
| Smoothie (Base leche o agua) .....                     | \$125 |
| Mango, fresa o frutos rojos                            |       |

### Bebidas alternativas

|   |      |
|---|------|
| Leche dorada .....  | \$85 |
| Matcha latte .....  | \$85 |
| Matcha Vainilla .....   | \$85 |
| Chai Latte .....  | \$85 |
| Chocolate (Cacao puro) .....  | \$85 |
| Taro latte .....  | \$85 |
| <b>Té</b><br>Relajante, Te negro, Te Verde, Manzanilla o<br>Masala Chai .....               | \$65 |
| <b>Tisana</b><br>Frutos Rojos, Ponche de Guayaba,<br>Manzana- Canela o Pétalos de Rosa..... | \$75 |

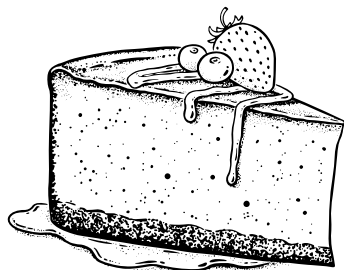
Extras:

Leche vegetal +\$15



# MEYRA

## Menú de postres



### Postres sin gluten

Galletas de chocochips ..... \$60

Hechas con azúcar mascabado y mantequilla real, suaves, doradas y crujientes.

Brownie de camote ..... \$95

Postre saludable a base de camote y chocolate amargo, endulzado con piloncillo natural, coronado con pasta de cacao y almendras.

Pan de elote ..... \$95

Pan de elote dulce y cremoso, con un toque de queso crema y endulzado con miel.

Cheesecake ..... \$145

Sin harina, crust de almendras tostadas, queso crema, endulzado con miel y forrado de deliciosa mermelada casera Meyra de frutos rojos especiados.

Pastel Alemán ..... \$125

Pastel con una textura firme de harina de almendras y garbanzo y cocoa real, relleno y forrado de deliciosa mezcla de coco, nuez y azúcar mascabado.

### Pan dulce

Hechos con harina de trigo entero, suaves y esponjosos, perfectos para disfrutar con tu café a cualquier hora del día. Cubierto de frost de queso crema y fruta.

Muffins ..... \$80

Rol de canela..... \$90



En MEYRA nuestros postres son elaborados a base de ingredientes puros, sin colorantes, aceite vegetal, sin saborizantes artificiales o azúcares refinados.

