



POSTRE DE VITRINA

SEROTONINA / 140

Mousse de chocolate y vainilla, bizcocho de cacao y círculo crujiente, compota de piña y galleta de enjambre tostado.

GOLOSO / 140

Mousse de dulce de leche, centro cremosos de plátano y mousse cocida y base de arroz inflado.

VAINILLA Y CAMELO / 140

Mousse de vainilla, bizcocho de caramelo y macadamia, caramelo salado y vaina de café espresso.

ORANGE / 140

Base de manitol, cremoso de queso y azahar con naranja confitada, financier de cítricos y base de streusel de naranja.



POSTRE DE VITRINA

MANGO / 140

Mousse de mango, flores de chocolate, paté de mango con un baño de capa y base de sablé neutro.

BLUE / 145

Tartaleta de almendra, blueberries, mousse de limón y chocolate blanco.

TARTA DE CÍTRICOS / 140

Tartaleta de almendra, frangipane de tomillo, gel de cítricos y cremoso de yuzu.

CUP CAKE / 140

Mousse de pistache, bizcocho de avellanas con paté de frambuesa y ganache de vaina de vainilla.

*Precios en moneda nacional, sujetos a cambios sin previo aviso e incluyen IVA.**





POSTRE AL PLATO

FLORAL / 245

Malvaviscos, notas florales, salsa de jamaica, helado de violetas y gelatina de yuzu.

BOCETO / 245

Shot de frambuesa y yogurt, sorbete de yuzu y mango, lápiz de chocolate y esponja de yogurt.

ISPAHAN / 245

Rosas, frambuesas, lichis, toronja.

CÍTRICOS / 245

Sorbete de cítricos, shot de lima, caviar de cardamomo y flores de yogurt.

*Precios en moneda nacional, sujetos a cambios sin previo aviso e incluyen IVA.**





POSTRE AL PLATO

CORNETO / 245

Sorbete de mango, cono de manitol, espuma de coco y gelatina de jengibre.

LUNA DE SEVILLA / 245

Esfera de caramelo soplado ahumado con canela, puré de piel de naranja, yogurt de canela, helado de azahar/canela y gelatina de miel.

AMADERADO / 245

Corteza de chocolate, helado tostado, gelatina de jerez y piñones caramelizados.

PIÑA CHOCO / 245

Sorbete de coco, mousse de piña y streusel de cocoa.



ENTRE PANES

GRILL CHEESE CON VEGETALES / 165

Pan campesino / Cheddar / Manchego /
Gouda / Provolone / Vegetales al grill.

SÁNDWICH DE POLLO / 195

Pan campesino / Pollo horneado /
Alioli / Hoja de mostaza.

TOAST DE AGUACATE / 185

Guacamole / Arúgula / Tomates /
Cherry / Aceite de oliva.

GRILL CHEESE CON TOCINO / 185

Pan campesino / Cheddar / Manchego /
Gouda / Provolone / Tocino dorado.

ROAST BEEF / 195

Pan campesino / Roast beef / Arúgula
Queso fundido / Mayonesa amostazada.

TOAST DE SALMÓN / 220

Pan campesino / Salmón ahumado /
Crema de queso / Aguacate /
Arúgula / Vinagreta.

TOSTONES DE PAPA / 120

Papa cambray frita y sazonada / Aceite
de trufa / Queso parmesano.



DESAYUNOS

YOGURT DE MANDARINA / 145

Espuma de yogurt / Gelatina de miel tostada / Streusel de pistachos / Gajos de mandarina.

ENSALADA DE FRUTA / 155

Fruta de temporada, acompañada con granola Postrería, miel de chai y avena con tapioca.

PAN FRANCÉS / 195

Pan brioche acompañados con frutos del bosque, espuma de yogurt y streusel de pistachos.

HUEVOS SERRANOS / 195

Pan hogaza tostado cubierto con jamón serrano y huevos al gusto, aceite de oliva.

OMELETTE

DE QUESO BRIE / 165

Tortilla de huevo cremoso, rellena de queso brie, bañado con un estafado de espinacas, y acompañado con una ensalada de quelites.

CHILAQUILES

VERDES O ROJOS / 165

Huevo al gusto, puntos de crema de rancho, queso fresco, cebolla morada, cilantro y aguacate.



DESAYUNOS

HUEVOS BENEDICTINOS TOCINO / 155 • SALMÓN / 225

Base de pan hogaza, tocino ahumado, huevos pochados bañados en una holandesa de sífon, acompañados con ensalada de quelites y limoneta.

HUEVOS AHOGADOS / 195

Tortilla pochada con huevos estrellados, machaca de arrachera, granos de frijol, aguacate, tocino, cilantro y bañados con salsa verde de la casa.

CROISSANT DE JAMÓN AHUMADO / 195

Croissant de la casa relleno de huevo cremoso, jamón ahumado, gratinado con queso, mermelada de tomate y tocino. Acompañado con chips de papas.

CROQUE MONSIEUR / 165 MADAME (con huevo) / 185

Sándwich de pan brioche relleno de jamón ahumado, mix de quesos, bechamel cremosa, gratinado, encurtidos de la casa, y ensalada de quelites.

INGREDIENTE EXTRA / 55

Huevo / Pechuga de pollo / Tocino dorado
Chicharrón prensado / Aguacate.



BEBIDAS

CALIENTES

- Espresso **50**
- Espresso Doble **55**
- Macchiato **55**
- Americano **55**
- Latte **70**
- Capuccino **60**
- Capuccino Baileys **95**
- Mocha oscuro **75**
- Mocha blanco **75**
- Chai latte **85**
- Matcha latte **75**
- Chocolate en mesa **80**
- Tisana herbal **55**
- Tisana frutal **55**
- Taro **75**



BEBIDAS

FRAPPES

- Frappuccino **90**
- Frappuccino sabor **90**
- Mocha **90**
- Chai **95**
- Matcha **95**
- Capuccino Baileys **95**
- Oreo **95**
- Taro **95**
- Vanilla Milkshake **105**

EXTRAS

- Leche vegetal **15**
- Shot espresso **25**
- Jarabe **10**
- Helado **40**
- Crema batida **20**

OTROS

- Limonada **50**
- Naranjada **50**
- Soda italiana **65**
- Mimosa **90**



BEBIDAS

A LAS ROCAS

- Americano **55**
- Latte **80**
- Caramel machiato **95**
- Capuccino **80**
- Capuccino Baileys **95**
- Mocha oscuro **85**
- Mocha blanco **85**
- Chai latte **85**
- Matcha latte **85**
- Chocolate **75**
- Taro **85**
- Tisana herbal **65**
- Tisana frutal **65**
- Orange espresso **85**
- Espresso tocnic **85**
- Affogato **105**
- Carajillo **140**

*Precios en moneda nacional, sujetos a cambios
sin previo aviso e incluyen IVA.**



www.grupodemaj.com


marencia[®]
• RESTAURANTE •

moma
sushi + pizza[®]


Etnia
COCINA DE PUEBLO[®]

*Baja
Nostrum*
BRASA & VINOS[®]

Malena
Italo-Argentino


Postrería
—

*Precios en moneda nacional, sujetos a cambios
sin previo aviso e incluyen IVA.**