

DESAYUNOS

HUEVOS AL GUSTO \$85

DOS HUEVOS MÁS UN *INGREDIENTE, ACOMPAÑADOS CON UNA GUARNICIÓN A ELEGIR.

- REVUELTOS
- ESTRELLADOS
- RANCHEROS

OMELETTE \$105

DOS HUEVOS, QUESO OAXACA Y UN *INGREDIENTE, ACOMPAÑADOS CON UNA GUARNICIÓN A ELEGIR.

*INGREDIENTES

- JAMÓN
- SALCHICHA
- A LA MEXICANA
- TOCINO
- FRIJOLES
- SALSA VERDE
- CHAMPIÑONES
- ATÚN
- CHORIZO

* INGREDIENTE EXTRA + \$30

*GUARNICIONES

- FRIJOLITOS REFRITOS O DE LA OLLA
- ARROZ
- PAPAS FRITAS
- ENSALADA

• GUARNICIÓN EXTRA + \$30



Los sopés que vendía mamá Mica cuando inició en Ciudad Jardín.



CHILAQUILES

EXQUISITA MEZCLA CRUJIENTE DE TOTOPOS DORADOS, BAÑADOS EN SALSA

VERDES O ROJOS

SOLOS \$85

CON DOS HUEVOS \$110

CON CHORIZO \$120

CON PECHUGA DESHEBRADA \$110

CON PECHUGA EMPANIZADA \$170

CON CARNE ASADA \$160

CON MILANESA DE RES \$170

O PÍDALOS GRATINADOS POR + \$30

ENCHILADAS

TRES TORTILLAS DE MAÍZ REBOZADAS TAMANO FLAUTA

VERDES MOLE \$85 \$99

SOLAS

CON CARNE ASADA \$160 \$175

CON PECHUGA DESHEBRADA \$125 \$150

CON PECHUGA ASADA \$160 \$175

CON PECHUGA EMPANIZADA \$170 \$195

CON QUESO PANELA \$160 \$175

CON MILANESA DE RES \$170 \$195

O PÍDALOS GRATINADOS + \$30

ENCHILADAS CHICAS

TRES TORTILLAS DE MAÍZ TAMANO ESTÁNDAR RELLENAS SOLO DE PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA

\$95 \$120

SOPES

SALSA MOLE \$40 \$50

CON QUESO \$45 \$60

CON FRIJOLES, CREMA Y QUESO \$50 \$65

CON HUEVO ESTRELLADO \$55 \$70

CON PECHUGA DESHEBRADA \$160 \$175

CON PECHUGA ASADA \$170 \$195

CON CARNE ASADA \$160 \$175

CON MILANESA DE RES \$170 \$195

O PÍDALOS GRATINADOS + \$30

QUESADILLAS

CON TORTILLA DE MAÍZ (UNA PIEZA)

CON UN INGREDIENTE \$30

CON DOS INGREDIENTES \$45

*INGREDIENTES

- QUESO OAXACA
- TINGA DE RES
- TINGA DE POLLO
- REQUESÓN
- CHAMPIÑONES
- PAPA CON CHORIZO

* INGREDIENTE EXTRA + \$20

HOT CAKES \$95



ORDEN DE 3 PIEZAS CON UN INGREDIENTE

INGREDIENTES

- MERMELADA
- CAJETA
- MIEL
- NUTELLA
- LECHE CONDENSADA

*INGREDIENTE EXTRA + \$35

PAN DULCE

PAN DULCE (1 PIEZA) \$38

TAMALES

SÁBADO Y DOMINGO

TRADICIONALES \$50

OAXAQUEÑOS \$65



ENTRADAS



ARROZ \$45
CON UN HUEVO \$65
PLÁTANO TABASCO \$65
PLATANOS FRITOS \$75
CON MOLE \$80

CONSOMÉ \$40
CON ARROZ \$60
CON VERDURAS \$60
CON PECHUGA DESHEBRADA \$85

SOPA DEL DÍA \$45

FRIJOLES \$45

DE LA OLLA REFRITOS

ENSALADAS \$120

GRIEGA \$120
DELICIOSA COMBINACIÓN DE PEPINO, ACEITUNAS NEGRAS, JITOMATE, CEBOLLA MORADA, QUESO FETA, ACEITE DE OLIVA Y ORÉGANO

NOPALES \$80
MIX DE NOPALES CON CEBOLLA, QUESO Y JITOMATE

FRUTAS \$65
COMBINACIÓN DE FRUTAS DE TEMPORADA

CALDO DE GALLINA

(LUNES A DOMINGO)

PIEZA A ELEGIR

- PIERNA
- MUSLO
- ALA
- RABADILLA
- HUACAL

\$90

- MEDIA PECHUGA

\$160



CEMITAS POBLANAS

(MARTES) \$130

AL PURO ESTILO POBLANO, CON MILANESA DE RES; QUESO DE PUERCO O JAMÓN, CON AGUACATE, PÁPALO, QUESO OAXACA, CHILES CHIPOTLE Y ACEITE DE OLIVA.



NUESTRAS ESPECIALIDADES

CARNE ASADA \$160
DOS GUARNICIONES A ELEGIR

MILANESA DE RES \$170
DOS GUARNICIONES A ELEGIR

PECHUGA ASADA \$160
DOS GUARNICIONES A ELEGIR

PECHUGA EMPANIZADA \$170
DOS GUARNICIONES A ELEGIR

TACOS DORADOS \$160
CON PECHUGA DESHEBRADA, LECHUGA, QUESO Y CREMA

POLLO CON MOLE \$175
(PIERNA Y MUSLO) UNA GUARNICIÓN A ELEGIR

PECHUGA CON MOLE \$190
UNA GUARNICIÓN A ELEGIR

GUISADO DEL DÍA DESDE \$120
PREGUNTE POR LOS GUIRADOS DEL DÍA

MIXIOTE DE CARNERO (350 GR) \$250
UNA GUARNICIÓN A ELEGIR

MOLE DE OLLA DE RES \$140
(MARTES)

CALDO DE RES TLALPEÑO \$140
(MIÉRCOLES)

CALDO DE RES CON VERDURAS \$140
(LUNES Y JUEVES)

PANCITA \$160 \$190
(SÁBADO Y DOMINGO) CHICA GRANDE

CHAMORRO FRITO \$250
UNA GUARNICIÓN A ELEGIR (SÁBADO Y DOMINGO)

SOPA DE MÉDULA \$195
(DOMINGO)

BARBACOA EN SALSA VERDE \$280
(DOMINGO)

LENGUA DE RES EN ESTOFADO \$300
(DOMINGO)

CONEJO \$280
BAÑADO EN PASILLA O ADOBO (JUEVES Y DOMINGO)

MARISCOS

ESPECIALIDAD DE LOS VIERNES

TACOS DE CAMARÓN \$250

ORDEN DE TRES PIEZAS DE TORTILLA DE MAÍZ, QUESO OAXACA EN COSTRA, Y CAMARONES ENCHILADOS.

CHILES RELLENOS DE CAMARÓN \$300
CAPEADOS, BAÑADOS EN CREMA DE NUEZ CON DOS GUARNICIONES A ELEGIR

UNA PIEZA \$160 DOS PIEZAS \$300

FILETE DE PESCADO EMPANIZADO \$250
DOS GUARNICIONES A ELEGIR

ALAMBRE DE MARISCOS \$360
DELICIOSA COMBINACIÓN DE CAMARÓN, JAIBA, PULPO, TOCINO, CHILE MORRÓN Y QUESO GRATINADO. UNA GUARNICIÓN A ELEGIR

CAMPECHANA \$320

DOS MEDIAS ORDENES A ELEGIR:

- PAELLA
- PULPO EN SU TINTA
- PESCADO A LA VIZCAÍNA
- CHILE RELLENO DE CAMARONES

CALDO DE ATÚN \$260

DELICIOSO CALDO BLANCO CON VERDURAS, QUINOA, EPAZOTE Y UNA REBANADA DE LOMO DE ATÚN ALETA AMARILLA. EXQUISITA OPCIÓN SALUDABLE Y FUENTE DE PROTEÍNAS

QUESADILLAS DE PESCADO \$105
(ORDEN DE TRES PIEZAS)

MOJARRA FRITA
(PRECIO SEGÚN TAMAÑO) CON DOS GUARNICIONES A ELEGIR



*GUARNICIONES

- FRIJOLITOS REFRITOS O DE LA OLLA
- ARROZ
- PAPAS FRITAS
- ENSALADA
- GUARNICIÓN EXTRA + \$30



CHICO GRANDE

COCTEL DE CAMARONES \$150 \$280

CALDO DE PESCADO O CAMARÓN \$150 \$280

PAELLA \$160 \$310

PESCADO A LA VIZCAÍNA \$160 \$310

PULPO EN SU TINTA \$160 \$310

CAMARONES

DOS GUARNICIONES A ELEGIR

- A LA DIABLA
- AL MOJO DE AJO
- EMPANIZADOS

\$320



* FILETE EMPANIZADO

EXTRAS

ORDEN DE CREMA O QUESO	\$35
ORDEN DE SALSA	\$35
ORDEN DE MOLE	\$55
MEDIA DOCENA DE TORTILLAS	\$20
DOCENA DE TORTILLAS	\$40
RECIPIENTE PARA LLEVAR	\$15
PIEZA DE HUEVO	\$20
PIEZA DE PAN BLANCO	\$5

POSTRES

JERICAYA	\$50
PLÁTANOS FRITOS	\$50
FLAN	\$60
BUÑUELOS (DOMINGO)	\$38



BEBIDAS

CALIENTES

CAFÉ AMERICANO (REFILL)	\$50
CAFÉ DE LA OLLA	\$50
CAPPUCCINO	\$60
LATTE	\$60
CHOCOLATE	\$60
ATOLE	\$60
TÉ	\$40

FRÍAS

AGUA DE SABOR DEL DÍA		
COPA (355 ML)		\$50
JARRA (2L)		\$220

REFRESCOS

COCA-COLA		
COCA COLA LIGHT		\$48
COCA COLA SIN AZÚCAR		
FANTA		
SPRITE		
CIEL MINERALIZADA		
SIDRAL MUNDET		

	MINERAL	NATURAL
LIMONADA	\$70	\$55
NARANJADA		

CERVEZA

CORONA EXTRA		\$65
VICTORIA		
NEGRA MODELO		
MODELO ESPECIAL		
<small>(CONSUMO SOLO CON ALIMENTOS Y PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE EDAD)</small>		

LICUADOS		\$70
Plátano, Fresa, Chocolate o Mamey		

JUGO DE FRUTAS	CHICO	GRANDE
Naranja, Toronja y Mandarina (De acuerdo con Temporada)	\$50	\$70

JUGO VERDE		
Pepino, Perejil, Apio, Jengibre, Limón y jugo de Naranja o Toronja	\$50	\$70

Esperamos que cada platillo que llegue a su mesa le despierte recuerdos bonitos, le arranque una sonrisa y le sepa a hogar.

Aquí no solo servimos comida... compartimos historias, momentos y el cariño de varios de nuestros ancestros. Generación tras generación se cocina con amor, se sirve con respeto y se recibe con los brazos abiertos.

MA·MICA nació del esfuerzo, el respeto y la dedicación de varios integrantes de familias que creen que el buen comer va de la mano con el buen trato y, sobre todo, es una forma de honrar a todos aquellos que nos antecedieron. Por eso, cuando cruce nuestras puertas, usted no es solo un cliente: es parte de nuestra historia. Que cada bocado le abrace el alma, que el sabor le haga cerrar los ojos con gusto y que al final se vaya con el corazón contento... y el antojo de volver.

Gracias por estar aquí, que disfrute su comida y se sienta como en casa.

**ABIERTO
DE LUNES A DOMINGO**

7 : 00 am - 5 : 00 pm

**PREGUNTE POR NUESTROS
SERVICIOS DE TAQUIZAS Y
ESPACIO PARA EVENTOS
SOCIALES**

GRACIAS POR SU PREFERENCIA



@mamica_cdjardin



MA·MICA

