

Mariquitabrunch



Bebidas

Calientes

Cafés	XL
Espresso	1,90 2,20
Manchado	2,20 2,60
Americano	2,10 2,50
Cortado	2,40
Café con Leche	2,20 2,60
Flat White	2,90
Espresso Macchiato	2,60
Café Bombón	2,20
Latte	2,80
Latte Macchiato	3,10
Capuccino	2,80
Capuccino Pistacho	4,50
Otros	
Matcha Latte	3,50
Chai Latte	3,50
Golden Latte	3,50
Pink Latte	3,70
Cola Cao	2,90
Chocolate a la Taza	3,00
Pumkin Spice Latte	2,50
Ginger Bread Latte	2,50
Leches	
Vaca	+0,30
Oatly	+0,40
Soja	+0,20
Almendra	+0,20
Coco	+0,20
Sin Lactosa	+0,20

Tés / Tisanas	2,20
Tés Negros	
English breakfast	
Pakistaní	
Naranja amarga	
Tés Verdes	
Moruno Tuareg	
Gengibre y limón	
Tés Rojos	
Pu erh imperial	
Canela y vainilla	
Té Blanco	
Estrella de oriente	
Té Amarillo	
Oolong	
Té Azul	
Wakame	
Rooibos	
Original	
Madagascar	
Infusiones	1,80
Manzanilla	
Poleo	
Tila	
Extra Coffee Shot	+0,60
Sirope Extra	+0,30
Miel, Caramelo, Vainilla, Avellana, Chocolate...	

Frías

Cafés Helados	
Iced Latte	3,80
Iced Americano	3,80
Affogatto	3,80
café solo con helado de vainilla	
Frappés	5,00
Moka, Caramelo y Vainilla con Nata	5,50
Smoothies	
Caribeño	5,60
Piña, mango y leche de coco.	
Dulce Recuerdo	5,20
Plátano, fresas y naranja.	
Súper Healthy	5,90
Plátano, espinacas, limón, manzana y leche de almendras.	
Zumos Naturales	
Naranja	4,50
Energético	5,40
Naranja, zanahoria y gengibre.	
Verde	5,30
Pepino, piña, espinacas, apio, manzana verde.	
Rosa	5,20
Remolacha, manzana, frutos rojos y piña	
Limonada Casera	3,50
Kombuchas	4,50
Agua mineral 50cl.	2,00
Agua con gas 50cl.	2,50
Refrescos	2,50
Coca Cola Original / Zero, Fanta Naranja / Limón, Sprite, Tónica.	
Acuaris	2,90
Fuze Tea	2,90
Cervezas	
Estrella Galicia 33cl.	3,00
Estrella Galicia 0,0 33cl.	3,00
Guadalquibeer 33cl.	5,10
Córdoda	5,10
Red Ale sin gluten	
Cádiz	5,10
Session IPA sin gluten	
Vinos	
Vermout Misterio	4,50
Frizante: La La La	3,30
Blanco Seco: Privilegio	3,30
Tinto: Garum	3,80
Cócteles	
Mimosa	5,00
Apperol Spritz	5,00
Bloody Mary	7,00
Margarita	7,00
Frozen Margarita de fresa	7,00
Mojito	5,50
Combinados	
Ginebra, whisky, ron	8,00

Tostadas

monta tu tostada como si estuvieras en casa

Elige tu pan

Mollete blanco	3.00
Mollete integral	3.20
Pan Cristal	3.50
Hogaza centeno	3.50
Hogaza semilla	3.50
Bagle	3.25
Brioche	3.50
Sin gluten	5.00

Nuestro pan es de fermentación lenta elaborado con trigos ecológicos recuperados

Haz tu combinación con:

AOVE, tomate, mantequilla, mermelada	+0.00
Jamón ibérico	+1.80
Jamón cocido italiano	+1.20
Pavo	+1.20
Aguacate	+1.50
Queso fresco	+1.20
Bacon	+1.50
Salmón	+2.00
Huevo a baja temperatura	+1.80
Huevos revueltos	+2.00
Patés veganos (preguntar)	+2.00
Queso crema vegano	+1.50

Brunch for brunchers

Tanoshimu Salad 9.50

Espinacas, aguacate, pepino, sunomono, edamame, cebolla encurtida y salsa de sésamo.

Ensalada Americana 9.50

Pollo, mézclum, nueces, piña, manzana y salsa rosa

Texas Mood 13.70

Huevos revueltos, bacon, roasted potatoes y rebanada de pan de semilla.

Clásico Noruego 13.90

Pan de centeno con queso crema, salmón, rúcula y mermelada de pepinillos.

Rollo Japo 14.70

Dos rebanas de pan de semillas con aguacate, tofu marinado en soja, aceite de sésamo y furikake.

Buongiorno 12.60

Pan de centeno con queso crema, tomates cherries confitado en vinagra balsámico, pesto casero de pistacho.

Benedict please! 16.80

Dos hash browns, bacon, aguacate, pollo desmechado, huevo a baja temperatura y salsa holandesa.

- Dos hash browns, salmón, aguacate, rúcula, huevo a baja temperatura y salsa holandesa.

Cilbil eggs 9.00

Dos rebanadas de pan de semilla con yogur griego especiado, dos huevos a baja temperatura, aceite de pimentón picante y hierbas aromáticas.

Roast Potatoes 5.50

Plato individual de roasted potatoes con salsa a elegir

No me, no me que te ketto 12.60

Revuelto jugoso acompañado de aguacate y pavo braseado.

Fino y crujiente 6.60

Croissant planchado con bacon crujiente, huevo a baja temperatura, tomate confitado y cebolla crunchy. Solo se sirven hasta las 13.00h.

Recien salido del horno

Empanadas caseras 2.50

Preguntar por tipos de empanadas y quiche a camarero

Quiché casera 3.00

Bollería

- Croissant mantequilla. 2.80
- Croissant chocolate. 3.00
- Trenza de dulce de leche o de naranja y chocolate. 3.50
- Croissant planchado con chocolate blanco, crema de pistacho y crocanti de pistacho. 5.50
- Croissant planchado con praliné avellanas, chocolate con leche y crocanti de avellanas. 5.50

Sándwiches

Classic Vibes 5.00

Pan brioche, jamón york y queso.

Pret a Manger 5.00

Pan brioche con tomate en rodajas, bacon crujiente, mayonesa y rúcula.

Dogface 4.80

Pan brioche con mantequilla de cacahuete y mermelada de frambuesa.

Bagels

The Very Polish 7.90

Queso crema, salmón ahumado, rúcula y cebolla morada.

In Chicken We Trust 7.90

Pechuga de pollo asada, bacon, cheddar, cebolla, lechuga y salsa BBQ.

Viva México 6.30

Aguacate, pico de gallo y rúcula.

New Yorker 7.60

Bacon, queso gouda, y huevo.

Los Bagels y Sándwiches podrán ir con patatas +2.50



Opciones Veganas



Preguntanos por nuestras opciones sin gluten.

Nuestros Bocadillos

El Cubano 8.80

Pan cristal con carne mechada, jamón cocido, queso en lonchas, pepinillos en vinagre y mostaza Dijon.

Indian Mood 8.80

Pan Cristal con tiras de pollo, rucula, aguacate y salsa tika masala con chutney de mango

Mariquita pibil 8.90

Pan cristal relleno de nuestra cochinita pibil, mayonesa de chipotle ahumado, cebolla encurtida y aguacate.

Pastrami amoroso 9.00

Pan cristal relleno de pastrami, queso brie e hinojo confitado

Roasted Potatoes +2.50 para acompañar tú bocadillo

Masas caseras

Elige pancakes o gofre

Dulce y ligero 8.40

de frutos rojos o plátano y con sirope de arce o chocolate.

El favorito 8.60

Frambuesas y plátano con crema de pistachos.

American breakfast 12.60

Bacon, huevos a baja temperatura y sirope de arce.

Vegetariano 12.00

Aguacate, tomate cherry, rúcula y queso crema.

Bowls

Silvestre 7.60

Yogur griego con nueces, pistachos, pipas de calabaza, pipas de girasol, puding de chía, frutos rojos y miel o sirope de arce.

Banana Joe 7.40

Yogurt griego con granola casera, plátano, crema de cacahuete, chocolate y miel o sirope de arce.

Bowl de Açaí 7.80

Açaí con granola casera, fruta de temporada, chocolate, crema de cacahuete, coco rallado, miel o sirope de arce.

Bowl de Granola 6.00

con leche y fruta de temporada.

En Mariquita Brunch trabajamos con productos locales y de km 0.

* Precios en Euros. Impuestos Incluidos.

** Disponemos de información sobre de alérgenos e intolerancias de nuestra carta a disposición de nuestros clientes.



Aderezo de Salsa Extra +1.70

Mayonesa Clásica, de Kinchi o Japo, Salsa Holandesa, Rosa, BBQ o de Yogurt.



Sirope Extra +0.30

Miel, Chocolate, Sirope de Arce.