

MAGARA

REAL FOOD

Menú de Desayunos

Comida natural - Gluten free - Paleo - Vegan

Desayunos

De guarnición elije entre ensalada o papas cambray picositas

A LA MEXICANA \$90
3 piezas de huevo con tomate, cebolla y chile

REVUELTOS \$95
Pídelos con chorizo vegetariano, lomo o chorizo de cerdo. 3 piezas.

DEL CESAR \$110
Los tradicionales huevos rancheros, con tocino revuelto con la salsa, 3 piezas.

MONTADITOS \$110
2 pzas de huevo estrellado, servidos sobre tortillas de nixtamal y láminas de lomo, bañados con salsa ranchera y aguacate

MACHACA SINALOENSE \$97
Machaca de res, preparada con tomate cebolla y chile

Omelettes

Preparados con 2 piezas de huevo de libre crianza, queso manchego orgánico y acompañado de papas spicy

DE CALABAZA \$105
Bañado en salsa de la casa

POPEYE \$110
Con pechuga de pavo horneada, espinacas, cebollín y chile serrano

DE CHAMPIÑÓN \$110
Con lomito de cerdo

DE CAMARÓN \$120
Con machaca de camarón, bañado en salsa de tomate

DEL HUERTO \$105
Con champiñón, pimientos y cebolla, bañado en salsa de la casa.

Paleo Sándwich

Preparado con pan sin gluten hecho en casa y acompañado de chips de camote

LOMITO \$135
Guacamole, lechuga, lomo ahumado y tomate

TRIPLE PROTEÍNA \$155
Guacamole, lomito, tocino y huevo revuelto o estrellado

Lo Nuevo

Disfruta de la nueva selección de platillos que magara ha desarrollado para ti.

DIVORCIADOS \$110
2 pzas. de huevos estrellados, servidos con salsa verde y roja, separados por chilaquiles con salsa de la casa y queso manchego orgánico

CHILAQUILES \$105
Horneados bañados en salsa roja de la casa con queso manchego orgánico, aguacate y huevo

Con pollo (150 grs) \$135

MEXICANO \$120
Huevos revueltos o estrellados, machaca sinaloense, chilaquiles en salsa roja y ensalada

AMERICANO \$105
Huevos revueltos o estrellados, waffle y fruta

SUIZO \$120
Pechuga de pollo a la plancha, sincronizada de tortilla de nixtamal con queso manchego orgánico y champiñones, bañada en salsa de la casa y ensalada

Lo dulce

FRUTA DE TEMPORADA \$65

ACAI BOWL \$95

PALEO PANCAKES \$110
3 pancakes preparados con harina de almendra

BANANA PANCAKES \$110
3 pancakes preparados con harina de almendra y platanó

WAFFLES CON FRUTA \$110

Ensaladas

COBB \$125
Mix de lechugas, pollo (150 gr), huevo cocido, tomate, tocino, aguacate, pepino y vinagreta de albahaca

HUERTA \$119
Mix de lechugas, pollo (150gr), brócoli, pepino, aguacate, zanahoria y aderezo de cilantro

SWEET TUNA \$130
Mix de lechugas, medallón de atún sellado (200gr), queso de cabra con nuez, pepino y vinagreta de arándanos

OMEGA \$165
Mix de lechugas, salmón (200gr), huevo cocido, tomate cherry y aguacate

GREEK SALAD \$120
Mix lechugas, tomate cherry, aceituna, queso feta, cebolla morada y pollo (150 gr)

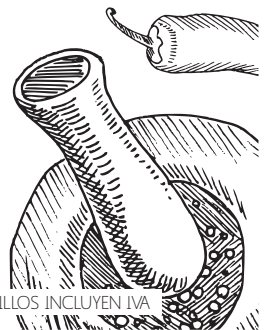
VEGGIE SALAD \$105
Mix lechugas, ejotes, calabaza, champiñón, huevo cocido y aguacate, con vinagreta de cilantro

WAFFLES CON HUEVO Y TOCINO \$135

PAN TOSTADO - 1 PZA \$35
De crema de almendra con mermelada de zarzamora

ORDEN DE PAN TOSTADO \$90
3 piezas de pan tostado de crema de almendra con mantequilla y mermeladas de fresa y zarzamora

EXTRA MIEL DE MAPLE \$15



TODOS NUESTROS PLATILLOS INCLUYEN IVA

MAGARA

REAL FOOD

Comida y Cena

Comida natural - Gluten free - Paleo - Vegan

Entradas

TOSTADA DE CEVICHE DE ATÚN \$73

Tostada horneada de maíz con guacamole y ceviche de atún fresco

CHIPS DE CAMOTE Y GUACAMOLE \$66

Open Paleo Burger

HAMBURGUESA ABIERTA \$135

Nuestra hamburguesa en versión saludable. Deliciosa mezcla de carne de res y cerdo. Portobello como base en lugar de pan, lechuga, tomate, guacamole y cátsup orgánica.

Elige tu topping:

- Salsa BBQ, champiñones y cebolla caramelizada
- Huevo estrellado
- Queso manchego orgánico

Gluten free pizza

PIZZA PERSONAL \$110

Personalízala a tu gusto: Selecciona una base + un tipo de queso + 2 vegetales + 1 proteína

ELIGE UNA BASE:

Salsa de tomate ó Pesto de cilantro

ELIGE UN TIPO DE QUESO:

Manchego orgánico o mozzarella vegan

ELIGE 2 VEGETALES:

Tomate, champiñones, cebolla, pimientos, aceitunas negras y espinaca

ELIGE UNA PROTEÍNA:

Lomito de cerdo, tocino, chilorio ó salami

Paleo Sándwich

Preparado con pan sin gluten hecho en casa y acompañado de chips de camote

LOMITO \$135

Guacamole, lechuga, lomo ahumado y tomate

TRIPLE PROTEÍNA \$155

Guacamole, lomito, tocino y huevo revuelto o estrellado

Platillos Principales

LASAÑA \$110

Lasaña de calabaza con carne molida de res orgánica y queso parmesano



ATÚN \$135

Medallón de atún marinado con jengibre y ajo, servido con aguacate y ensalada



PASTA \$110

Pasta de calabaza con pesto de cilantro y pollo de libre crianza



SALMÓN \$165

Salmon con pasta de curry rojo a la plancha, verduras salteadas y hemp seeds



BROCHETAS \$135

Brochetas de camarón con pasta de calabaza y pesto de cilantro



PESCADO \$135

Botete a las finas hierbas con pasta de calabaza con mantequilla



RIB EYE DE CERDO \$135

Con brócoli, coliflor y champiñones salteados, sazonado con aminos de coco



Ensaladas

COBB \$125

Mix de lechugas, pollo (150 gr), huevo cocido, tomate, tocino, aguacate, pepino y vinagreta de albahaca

HUERTA \$119

Mix de lechugas, pollo (150gr), brócoli, pepino, aguacate, zanahoria y aderezo de cilantro

SWEET TUNA \$130

Mix de lechugas, medallón de atún sellado (200gr), queso de cabra con nuez, pepino y vinagreta de arándanos

OMEGA \$165

Mix de lechugas, salmón (200gr), huevo cocido, tomate cherry y aguacate

GREEK SALAD \$120

Mix lechugas, tomate cherry, aceituna, queso feta, cebolla morada y pollo (150 gr)

VEGGIE SALAD \$105

Mix lechugas, ejotes, calabaza, huevo cocido y aguacate. Vinagreta de cilantro

Nuestras Vinagretas

Utilizamos los mejores ingredientes para preparar nuestras vinagretas, como aceite de oliva prensado en frío, aceite de coco, especias y saborizantes orgánicos.

Todas están disponibles para llevar a casa en presentación de 250 ml.

Lo dulce

FRUTA DE TEMPORADA \$65

ACAI BOWL \$95

PALEO PANCAKES \$110

3 pancakes preparados con harina de almendra

BANANA PANCAKES \$110

3 pancakes preparados con harina de almendra y platanó

WAFFLES CON FRUTA \$110

WAFFLES CON HUEVO Y TOCINO \$135

PAN TOSTADO - 1 PZA \$35

De crema de almendra con mermelada de zarzamora

ORDEN DE PAN TOSTADO \$90

3 piezas de pan tostado de crema de almendra con mantequilla y mermeladas de fresa y zarzamora

EXTRA MIEL DE MAPLE \$15

TODOS NUESTROS PLATILLOS INCLUYEN IVA

MAGARA

REAL FOOD

Barra de Bebidas

Comida natural - Gluten free - Paleo - Vegan

HEALTHY SHOT (2 oz) \$25
Jengibre, manzana verde, pimienta cayena y cúrcuma

Jugos

PREPARADOS AL MOMENTO \$47

BETARICO
Betabel, zanahoria, apio y cúrcuma

GOOD MORNIG
Zanahoria, naranja y betabel

DR. VERDE
Pepino, espinacas, apio, manzana verde, jengibre y limón

SLIM & GREEN
Espinaca, pepino, apio, piña

DETOX
Espinaca, pepino, apio, brócoli, chayote y limón

Smoothies

CHAI VAINILLA \$60
Leche de coco, plátano, proteína de vainilla, especias chai y azúcar de coco

CHOCO DREAM \$60
Proteína de chocolate, leche de coco, plátano, vainilla, cacao y canela

COCOMANÍA \$60
Proteína de vainilla, coco, leche de coco, especias y extracto de vainilla

GREEN SMOOTHIE \$60
Proteína de vainilla, espinaca, piña, jugo de apio y pepino

BERRYLICIOUS \$60
Moras, zarzamoras, fresas, plátano y nuez

BERRY DELISH \$60
Leche de coco, fresas, goji berries, plátano y vainilla

BANANA MACA \$60
Leche de coco, piña, plátano, maca y crema de almendra

COCONUT BREEZE \$60
Leche de coco, piña, espinaca, plátano y azúcar de coco

Aguas frescas

AL NATURAL. SIN ENDULZAR

JAMAICA CON JENGIBRE RECOVERY \$25 \$43

Agua de coco, piña y naranja

ENDULZADAS CON EXTRACTO DE STEVIA

LIMONADA \$27

LIMONADA MINERAL \$35

LIMONADA MAGARA \$37

Pepino, hierba buena y limón

NARANJADA \$27

FRESA LIMÓN \$37

TÉ VERDE FRÍO \$29

Otras bebidas

AGUA NATURAL EMBOTELLADA \$17

AGUA MINERAL \$25

AGUA DE COCO \$25

Bebidas Kids

CHOCOMILK \$35

Leche de coco, cacao, plátano y azúcar de coco

JUGO DE NARANJA LIMONADA \$25 \$18

Haciendo Conciencia

En Magara buscamos facilitar tu camino y el de tu familia hacia un estilo de vida más saludable, preparando platillos nutritivos, frescos y naturales, para que consientas tu cuerpo como mereces.

Personaliza tu Bebida

AZÚCAR DE COCO \$5
XILITOL \$5
EXTRACTO DE STEVIA \$5
LECHE DE COCO \$8
GHEE \$10

Café



CAFÉ AMERICANO \$27
Orgánico de Chiapas

PRESA FRANCESA \$65

ESPRESSO \$35

COCONUT LATTE \$47
Leche de coco, espresso y extracto de Stevia

BUTTER COFFEE \$39
Café orgánico, aceite de coco y mantequilla

CAFÉ DE LA OLLA \$35
Café orgánico, canela, azúcar de coco

CHOCOLATE CALIENTE \$47
Leche de coco, cacao, azúcar de coco, canela y pimienta cayena

CHAI LATTE \$47
Caliente o en las rocas

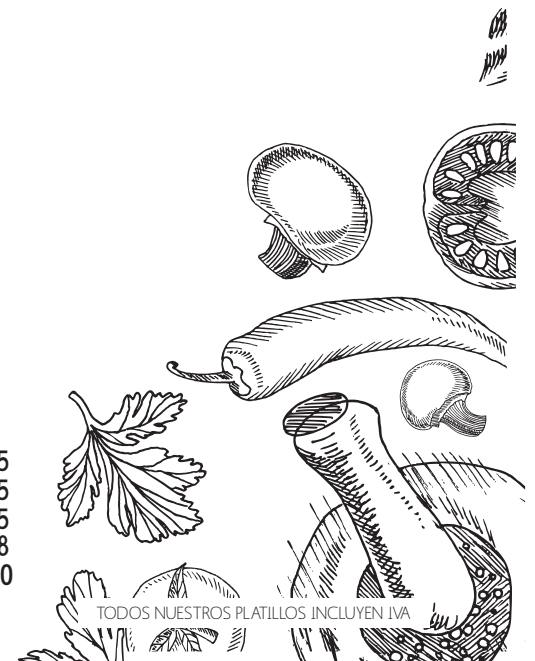
Leche de coco, proteína, canela, cardamomo, jengibre, vainilla y Stevia

Té de Hoja Entera

TÉ VERDE \$35

TÉ CHAI \$35

TÉ DE MANZANILLA \$35



TODOS NUESTROS PLATILLOS INCLUYEN IVA