

MARCELO

DESAYUNOS

(DISPONIBLES TODO EL DIA)

DULCE

BOWL DE FRUTA DE TEMPORADA.

Con yogurth y granola.

\$90.00

HOT CAKES CLÁSICOS

Hot cakes con mezcla de la casa y frutos rojos.

\$145.00

- De avena +\$20
- Nuez +\$15
- Caramelo +\$20
- Frutos rojos +\$25
- Huevo +\$40
- Mermelada +\$30
- Plátano +\$15
- Nutella +\$35
- Tocino (2 tiras) +\$50

HOT CAKES MARCELO

Hot cakes con mezcla de la casa, bañados en salsa de caramelo, nuez y plátano.

\$180.00

FRENCH TOAST BRIOCHE

Pan brioche relleno de crema de avellana y plátano, cubierto con azúcar y canela, decorado con fresas, plátano y miel maple.

\$180.00

TIRAMISU FRENCH TOAST

Rebanadas de pan brioche doradas, bañadas en café, rellenas y cubiertas de crema de tiramisú suave, espolvoreadas con chocolate.

\$190.00

WAFFLES CON FRESA Y QUESO CREMA

Waffle cubierto con queso crema y fresas, receta especial de la casa.

\$155.00

CHICKEN WAFFLE

Waffle con pollo frito, acompañado de miel maple y hojuelas de chile.

\$185.00

SÁNDWICH MONTECRISTO

French toast relleno de jamón ahumado, queso mozzarella, queso brie, cubierto con mermelada de frutos rojos y miel maple.

\$195.00

TOAST DE SERRANO E HIGOS

Rebanada de pan hogaza con base de crema zaatar, jamón serrano, higos y miel de abeja.

\$185.00

SALADO

AVOCADO TOAST

Rebanada de pan hogaza con crema zaatar, aguacate, jamón serrano, espárragos y dos huevos pochados.

\$195.00

CROQUE MONSIEUR

Pan brioche dorado con mantequilla, relleno de jamón ahumado y queso cheddar blanco, cubierto de salsa bechamel y trozos de tocino crunchy.

\$180.00

CROQUE MADAME

Versión del Croque Monsieur con huevo estrellado encima.

\$200.00

CHILAQUILES EN SALSA DE CHORIZO

Chilaquiles en salsa roja de chorizo, crema, queso fresco, cebolla, perejil y frijoles con veneno.

\$140.00

- Aguacate +\$20
- Pollo +\$45
- Huevo +\$20
- Arrachera 140gr +\$110

CHILAQUILES EN SALSA DE TOMATILLO

Chilaquiles en salsa verde de tomatillo, crema, queso fresco, cebolla, perejil y frijoles con veneno.

\$140.00

- Aguacate +\$20
- Pollo +\$45
- Huevo +\$20
- Arrachera 140gr +\$110

CAMBIA LA SALSA DE TUS CHILAQUILES

- Mole +\$20
- Poblana +\$20

ENCHILADAS VERDES

Cuatro tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en sala de tomatillo de la casa, con queso gratinado, crema y cebolla fresca, acompañadas de frijol.

\$175.00

ENCHILADAS SUIZAS

Cuatro tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en salsa cremosa poblana, con queso gratinado, crema y cebolla fresca, acompañadas de frijol.

\$185.00

ENMOLADAS

Cuatro tortillas de maíz rellenas de pollo, bañadas en salsa de mole dulce, con queso fresco, crema y cebolla fresca, acompañadas de frijol.

\$175.00

HUEVOS BAÑADOS EN CREMA BRIE

Huevos estrellados bañados en crema de queso brie, tocino bites, champiñones, espinacas y pan tostado.

\$170.00

HUEVOS ROMESCO

Huevos estrellados sobre papa con chorizo, bañados en salsa romesco, pimientos, cebolla y pan tostado.

\$160.00

HUEVOS RANCHEROS

Tres tostadas caseras con base de frijol, huevos estrellados, bañados con salsa roja de chorizo.

\$150.00

HUEVOS MOTULEÑOS MARCELO

Tres tostadas caseras con base de frijol, huevos estrellados, plátano frito, chicharos, queso gratinado, bañados con salsa roja de chorizo.

\$165.00

HUEVOS AL GUSTO

Tres huevos (revueltos, omelette o estrellados)

Tres ingredientes a elegir: A la mexicana // jamón ahumado // espárragos // espinaca // hongos // zucchini // pimientos // queso gratinado // queso panela.

Jamón serrano +\$45

\$175.00

CHAPATAS

CAPRESE

Queso mozzarella fresco, tomate, pesto, orégano y aceite de oliva.

\$135.00

AMERICANA

Salchicha italiana, queso cheddar blanco, huevo estrellado., espinaca y aderezo de la casa.

\$155.00

SERRANO

Jamón serrano, crema zaatar, lechuga, tomates cherry, nuez tostada y miel de abeja.

\$165.00

ARRACHERA

Arrachera, queso cheddar blanco gratinado, guacamole, cebolla asada, acompañada de aderezo chipotle.

\$195.00

POLLO BLT

Pollo a la plancha, mermelada de tocino, lechuga, tomate, acompañada de aderezo de chipotle.

\$170.00

ELIGE ENTRE PAPAS O ENSALADA PARA ACOMPAÑAR TU CHAPATA.

- Pollo crispy +\$15

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO	\$40.00
AMERICANO REFIL	\$50.00
CAPUCCINO	\$50.00
FLAT WHITE	\$55.00
LATTE	\$50.00
LATTE DE LA CASA	\$60.00
LATTE DE SABOR	\$65.00
Avellana / Rompopo / Vainilla / Baileys / Caramelo	
MOKA	\$55.00
CHOCOLATE	\$50.00
MATCHA	\$60.00
CHAI	\$55.00
DIRTY CHAI	\$60.00
GOLDEN MILK	\$60.00
TARO	\$65.00
HORCHATA CALIENTE	\$55.00
DIRTY HORCHATA	\$60.00

BEBIDAS FRIAS

NATURAL

JUGO DE NARANJA	\$60.00
JUGO VERDE	\$65.00
JUGO DE PIÑA	\$55.00
LIMONADA NATURAL	\$50.00
LIMONADA MINERAL	\$55.00
LIMONADA DE FRESA NATURAL	\$65.00
LIMONADA DE FRESA MINERAL	\$70.00
NARANJADA NATURAL	\$50.00
NARANJADA MINERAL	\$55.00

EN LAS ROCAS

COLD BREW	\$60.00
AERO AMERICANO	\$55.00
CHOCOLATE	\$65.00
MOKA	\$70.00
LATTE	\$60.00
LATTE DE SABOR	\$70.00
Avellana / Rompopo / Vainilla / Baileys / Caramelo	
MATCHA	\$70.00
CHAI	\$70.00
DIRTY CHAI	\$75.00
TARO	\$90.00

SMOOTHIES

MANGO	\$80.00
PIÑA COCO	\$80.00
FRUTOS ROJOS	\$90.00

FRAPPÉS

CAPUCCINO	\$99.00
MOKA	\$99.00
CHOCOLATE	\$99.00
CHOCOLATE BLANCO	\$99.00
COOKIES & CREAM	\$99.00
CARAMELO	\$99.00
MAZAPÁN	\$99.00
TARO	\$109.00
MATCHA	\$99.00
CHAI	\$99.00

EMBOTELLADOS

COCA COLA REGULAR	\$50.00
COCA COLA SIN AZUCAR	\$50.00
COCA COLA LIGHT	\$50.00
SPRITE	\$50.00
MUNDET	\$50.00
FRESCA	\$50.00
FANTA	\$50.00
TOPO CHICO	\$60.00
AGUA EMBOTELLADA	\$30.00

▲ AVISO DE ALERGIAS

Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor infórmenos antes de realizar su pedido.

Con gusto tomaremos las precauciones necesarias para atenderle de manera segura.

PAN DULCE

CHOCOLATIN	\$55.00
ROL DE CANELA	\$55.00
CROISSANT DE ALMENDRA	\$75.00
PAN DEL DÍA	\$90.00

(PREGUNTA POR EL PAN DEL DÍA)

MARCELO

ENTRADAS

TABLA DE PANTOMATE Tapas de pan hogaza con ajo y aceite de oliva, base de tomate rallado fresco, jamón serrano y balsámico. • Queso burrata +\$110	\$195.00
PAPAS FRITAS Papas a la francesa de la casa, con parmesano, paprika y perejil.	\$90.00
DEDOS DE QUESO Cinco piezas de dedos de queso mozzarella empanizados, acompañados con aderezo de chipotle.	\$125.00
SOPA DE CEBOLLA Sopa de cebolla con queso gratinado y pan tostado.	\$120.00

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR Ensalada César clásica, tocino bites y crutones hechos en casa.	\$160.00
• Pollo a la plancha +\$75	
ENSALADA DE LA CASA Mix de lechuga, zanahoria rallada, queso de cabra, arándanos, nuez, gajos de naranja, manzana, pollo a la plancha y aderezo dulce de la casa.	\$205.00
ENSALADA CAPRESE Rodajas de tomate y queso mozzarella fresco, cubierto con pesto de la casa y aceite de oliva.	\$160.00

PLATOS FUERTES

(DISPONIBLES TODO EL DIA)

BONELESS THAI MARCELO Boneless crujientes, bañados en nuestra salsa agridulce de tamarindo, cacahuete y soya, acompañado de papas a la francesa y ranch.	\$260.00
BONELESS BBQ, BUFFALO O MANGO HABANERO Boneless crujientes, servidos con la salsa de tu elección, acompañado de papas a la francesa y ranch. • Extra de bluecheese +\$ 20 • Extra de ranch +\$ 10	\$245.00
BUFFALO CHICKEN BREAD Rebanadas de pan hogaza, pollo crispy, cubierto con queso mozzarella gratinado y salsa buffalo.	\$205.00
SÁNDWICH HOGAZA Pan de hogaza tostado, crema zaatar, pollo dorado a la plancha, queso mozzarella gratinado, cebollas fritas y jalapeños dulces.	\$230.00
PECHUGA DE POLLO EN CREMA DE QUESOS Pechuga de pollo a la plancha con base de puré de papa, bañada en crema de quesos, tocino bites, acompañado de espárragos asados.	\$240.00
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA Pechuga en mariposa, acompañado de puré de papas y verduras a la plancha.	\$205.00
POLLO PARMESANO (A PARTIR DE LAS 3:00 P.M) Pechuga de pollo empanizada, jamón serrano, cubierta en salsa pomodoro y coronada con queso mozzarella gratinado, acompañada de una guarnición de espagueti en salsa pomodoro clásica.	\$280.00
ARRACHERA CON PURÉ Y ESPARRAGOS Arrachera al termino de tu preferencia , acompañado de puré de papa y espárragos asados.	\$280.00
AGUACHILE DE ARRACHERA Salsa de aguachile a base de chile serrano, arrachera al termino de tu preferencia, cebollas fritas y aguacate.	\$295.00
TACOS DE SHORT RIB Cuatro tortillas hechas a mano con carne short rib, cebollas fritas y rebanadas de aguacate.	\$260.00
BRÓCOLI A LAS BRASAS Brócoli a las brasas sobre salsa romesco, con almendras rebanadas y tocino bites.	\$160.00

PASTAS

PASTA AL PESTO Pasta rigatoni al pesto, parmesano, nuez, pollo a la plancha y pan hogaza tostado.	\$205.00
ESPAQUETI A LA BOLOGNESA Espagueti salteado con salsa ragú de la casa, parmesano, acompañado de pan hogaza tostado.	\$190.00
PASTA CARBONARA Espagueti salteado a la carbonara, tocino bites, parmesano, acompañado de pan hogaza tostado.	\$180.00
PASTA ALFREDO Fetuccini con cremosa salsa Alfredo, parmesano, acompañado de pan hogaza tostado.	\$180.00
PASTA EN SALSA DE TRUFA Espagueti con salsa de trufa, champiñones, parmesano, acompañado de pan hogaza tostado.	\$195.00
PASTA ALLA VODKA Pasta rigattoni salteada con salsa de tomate y vodka, tocino bites, acompañado de pan hogaza tostado.	\$170.00
LASAGNA CLÁSICA (A PARTIR DE LAS 3:00 P.M) Lasagna clásica, carne ragú, bechamel, salsa de tomate, queso mozzarella y parmesano. • Pollo a la plancha +\$75 • Tiras de pollo crispy +\$ 85 • Arrachera 140gr +\$ 110 • Queso burrata +\$ 110	\$250.00

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA CLÁSICA Carne de res, pan brioche con mantequilla, queso mozzarella gratinado, tocino crunchy, cebolla morada, tomate fresco, lechuga y jalapeños confitados.	\$195.00
HAMBURGUESA DE RES Y QUESO AZUL Carne de res bañada en bluecheese, pan brioche con mantequilla, queso mozzarella gratinado, tocino crunchy, cebolla crujiente, lechuga y jalapeños confitados.	\$220.00
HAMBURGUESA BBQ Carne de res bañada en salsa bbq, pan brioche con mantequilla, queso mozzarella gratinado, tocino crunchy, aros de cebolla y lechuga.	\$230.00
CHORIBURGER Carne de res, pan brioche con mantequilla, chorizo asado, queso mozzarella gratinado, chimichurri, tomate fresco y lechuga.	\$230.00
HAMBURGUESA AL TINTO Carne de res bañada con reducción de vino tinto, pan brioche con mantequilla, queso mozzarella gratinado, costra de queso y lechuga.	\$230.00
HAMBURGUESA DE TRES QUESOS Carne de res, pan brioche con mantequilla, queso mozzarella gratinado, lechuga, cubierta con nuestra salsa de parmesano, mozzarella y cheddar, con tocino bites.	\$250.00
LOUISIANA CHICKEN BURGER Pollo crispy estilo Louisiana, pan brioche con mantequilla, con aderezo de pepinillos de la casa, lechuga y tomate fresco.	\$210.00
NASHVILLE CHICKEN BURGER Pollo crispy picante al estilo Nashville, pan brioche con mantequilla, con aderezo de pepinillos de la casa, ensalada de col.	\$220.00

TODAS LAS HAMBURGUESAS ESTÁN ACOMPAÑADAS DE PAPAS A LA FRANCESA.

NATURAL

JUGO DE NARANJA	\$60.00
JUGO VERDE	\$65.00
JUGO DE PIÑA	\$55.00
LIMONADA NATURAL	\$50.00
LIMONADA MINERAL	\$55.00
LIMONADA DE FRESA NATURAL	\$65.00
LIMONADA DE FRESA MINERAL	\$70.00
NARANJADA NATURAL	\$50.00
NARANJADA MINERAL	\$55.00

EMBOTELLADOS

COCA COLA REGULAR	\$50.00
COCA COLA SIN AZUCAR	\$50.00
COCA COLA LIGHT	\$50.00
SPRITE	\$50.00
MUNDET	\$50.00
FRESCA	\$50.00
FANTA	\$50.00
TOPO CHICO	\$60.00
AGUA EMBOTELLADA	\$30.00

FRAPPÉS

CAPUCCINO	\$99.00
MOKA	\$99.00
CHOCOLATE	\$99.00
CHOCOLATE BLANCO	\$99.00
COOKIES & CREAM	\$99.00
CARAMELO	\$99.00
MAZAPÁN	\$99.00
TARO	\$109.00
MATCHA	\$99.00
CHAI	\$99.00

CERVEZAS

HEINEKEN	\$70.00
AMSTEL ULTRA	\$70.00
INDIO	\$65.00
BOHEMIA OSCURA	\$65.00
BOHEMIA PILSNER	\$65.00
BOHEMIA CRISTAL	\$65.00
XX LAGER	\$65.00
XX AMBAR	\$65.00
MODELO ESPECIAL	\$70.00
VICTORIA	\$65.00
PACIFICO	\$65.00
MICHELOB ULTRA	\$70.00
STELLA	\$75.00

SABORES

VASO CHELADO	\$25.00
VASO MICHELADO	\$30.00
VASO MICHELADA DE MANGO	\$35.00
VASO OJO ROJO	\$35.00

MIXOLOGIA

MIMOSA	\$90.00
CARAJILLO	\$125.00
MARTINI DE CAFÉ	\$99.00
MOJITO	\$95.00
MARGARITA CLÁSICA	\$99.00
MARGARITA DE MANGO	\$99.00
MARGARITA DE FRESA	\$99.00
APPEROL SPRITZ	\$125.00
MEZCALINA DE MANGO	\$105.00
MEZCALINA DE JAMAICA	\$105.00
TINTO DE VERANO	\$105.00
CLERICOT	\$105.00
GIN TONIC	\$105.00
GIN DE FRUTOS ROJOS	\$120.00
PALOMA	\$99.00
CUBA LIBRE	\$89.00

SHOT

MEZCAL 400 CONEJOS	\$80.00
MEZCAL GARRA NEGRA	\$120.00
TEQUILA DE LA CASA	\$70.00
TEQUILA MAESTRO DOBEL	\$120.00
WHISKY ETIQUETA ROJA	\$100.00
WHISKY ETIQUETA NEGRA	\$120.00
VODKA	\$70.00
GINEBRA	\$80.00
GINEBRA BOMBAY	\$120.00
GINEBRA HENDRICK'S	\$120.00
RON BLANCO BACARDI	\$80.00

(Cada shot incluye un mezclador)

POSTRES

PAY DE LIMÓN	\$110.00
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS	\$110.00
PASTEL DE CHOCOLATE FUDGE	\$120.00

(PREGUNTA POR EL POSTRE DE TEMPORADA)