



MEYRA

DESAYUNOS Y COMIDAS

En MEYRA todos nuestros platillos son elaborados a base de ingredientes puros, sin colorantes, saborizantes artificiales, sin aceites vegetales dañinos ni azúcares refinados y/o conservantes químicos.



HUEVOS Y OMELETES

Huevos Estrellados \$175

Huevos fritos en mantequilla ghee. Se sirven con frijoles negros caseros y fresca ensalada de lechugas mixtas.

Huevos Revueltos con Chorizo \$195

Revueltos con chorizo de res regional artesanal y bien sazonado y con un toque de cebolla. Servidos con frijoles negros y una ensalada ligera.

Huevos Revueltos con Tocino \$195

Deliciosos huevos revueltos con crujientes trozos de tocino. Incluye frijoles negros y fresca ensalada de lechugas mixtas.

Omelette con Queso y Tocino \$215

Un clásico esponjoso, relleno de una mezcla de quesos y tocino regional. Cocinados con mantequilla ghee. Acompañado de frijoles y una ensalada ligera.

Omelette con Queso y Chorizo \$215

Omelette relleno de chorizo regional artesanal y gratinado con nuestra mezcla de quesos, cocinados en mantequilla ghee. . Con frijoles y una ensalada de lechugas mixta.

Huevos a la mexicana \$185

Huevos suaves revueltos con mezcla de jitomate, cebolla y chile serrano, acompañados de frijoles de la casa y tortillas de maíz blanco nixtamalizado.

Huevos rancheros \$215

Clásicos huevos estrellados sobre tortillas de nixtamal doradas, bañados en salsa ranchera casera verde o roja y acompañados de frijoles refritos.

CHILAQUILES

Chilaquiles con Huevo \$245

Crujientes totopos horneados en casa en aceite de aguacate, bañados en nuestra salsa verde o roja a su elección, coronados con huevo en termino al gusto, queso cotija y acompañado con frijoles negros.

Chilaquiles con Pollo \$265

Nuestra salsa verde o roja con trozos de pechuga de pollo orgánica y jugosa y queso cotija regional, sobre nuestros totopos horneados en casa en aceite de aguacate junto a unos sabrosos frijoles negros.

Chilaquiles con Carne \$275

Verdes o rojos con carne regional de calidad, acompañados de frijoles negros y queso cotija regional, totopos horneados en casa en aceite de aguacate.

TOASTS Y MÁS

Toast Sencillo \$115

Pan de masa madre tostado con mantequilla ghee y deliciosa mermelada de la casa, especiada con críticos y frutos rojos.

Toast Peanut Banana \$165

Pan sourdough, con crema de cacahuete keto y una capa de plátanos rebanados con un toque de salsa de chocolate oscuro y fresa natural.

Avocado Toast \$225

Pan de masa madre tostado, topped con puré de aguacate fresco, huevo de rancho, tocino, tomate cherry y germinado de girasol orgánico.

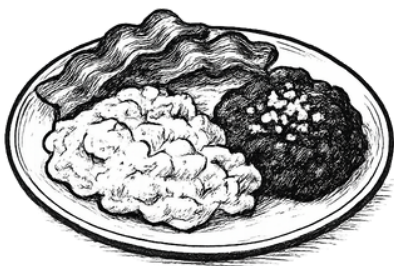
Pan Francés \$235

Nuestra versión casera y crujiente: pan brioche en mezcla de huevo, leche y toque de canela. Servido con tocino, fruta fresca y miel.

HOT CAKES

Hot cakes opción regular \$215 o con harina de avena

Tres piezas de harina de trigo entera con alta proteína, o harina de avena, servidos con mantequilla y miel de agave pura. Acompañados de dos tiras de tocino artesanal y fruta fresca de temporada.





MEYRA

DESAYUNOS Y COMIDAS

En MEYRA todos nuestros platillos son elaborados a base de ingredientes puros, sin colorantes, saborizantes artificiales, sin aceites vegetales dañinos ni azúcares refinados y/o conservantes químicos.

ESPECIALES

Enchiladas con pollo \$225

Tres piezas rellenas de pollo, cubiertas en salsa a elegir (verde o roja), con guarnición de ensalada y frijoles.

Pechuga de Pollo a las Hierbas con Puré de Papa y Ensalada \$250

Pechuga de pollo orgánica, jugosa, marinada con romero, tomillo y ajo. Acompañada de puré de papa y una fresca ensalada con vinagreta balsámica.

Carne asada con Puré de Papa y Ensalada \$265

Un corte de carne regional a la plana, servido con puré de papa cremoso, tomate cherry confitado y una fresca ensalada.

Goulash en pan rústico \$265

Será y es ya el clásico reconfortante. Estofado robusto de res con paprika, servido de manera tradicional en un bowl de pan rústico. Sabor especiado y tradicional.

FAST

Quesadillas \$165

Tres piezas de tortilla de harina o de maíz blanco nixtamalizado, rellena de una abundante mezcla de quesos gratinados. Acompañadas de guacamole y pico de gallo.

Pizza de Masa Madre \$235

Recién horneada con base de masa fermentada, ligera pero consistente, con nuestra salsa preparada en casa y delicioso queso mozzarella.

Hamburguesa de Rib Eye \$265 Angus

Jugosa hamburguesa de rib eye molido, con queso cheddar, tocino, lechuga, jitomate, cebolla morada y pepinillo en pan brioche. Acompañada de tiras de camote y cebolla caramelizada.

Extras:

Tocino \$30
Aguacate \$30
Queso \$30
Pollo \$40
Carne \$40

FRUTAL

Plato con Fresa, Plátano, \$190 Kiwi, Arándano con Miel, Granola y Yogurt Griego

Un desayuno fresco y nutritivo. Yogurt griego con fruta de temporada, granola artesanal y un toque de miel.

ENSALADAS

Ensalada Semidulce \$195

Una combinación fresca y dulce. Mix de lechugas con fresas, arándanos, nuez de castilla. Aderezo balsámico con miel.

PASTAS

Pasta Pomodoro \$215

Pasta sin gluten acompañada de una salsa casera de tomate natural, albahaca fresca, sazónada con un toque aceite de oliva extra virgen. Ligera, saludable y llena de sabor.

Pasta Carbonara \$225

Receta tradicional romana con crema de yema, tocino crujiente y queso parmesano, servida con pasta sin gluten. Sabor auténtico, sin culpas.

