

DMA CAFE

HORARIO DE LA COCINA
MIÉRCOLES-DOMINGO
11:00 AM-4:00 PM

PLATOS PEQUEÑOS

Bruschetta   **\$10**
Pesto de albahaca, tomate ampollado, mozzarella, albahaca fresca, reducción balsámica, AOVE

Quiche pequeño  **\$8**
Tocino, queso comté, cebolla caramelizada, espinaca local, servido con una ensalada pequeña con vinagreta de Dijon

Tostada de aguacate   **\$10**
Aguacate fresco, tomate cereza, rábano sandía rallado, albahaca fresca, parmesano, AOVE, tostada de pan de masa madre

PARA COMPARTIR

Papas chips caseras y salsas  **\$10**
Salsa de cheddar blanco, aderezo ranchero con jalapeño, kétchup casero con jalapeño

Pretzel bávaro  **\$10**
caliente y blando
Mostaza de grano, salsa de cheddar blanco

Tabla de embutidos  **\$18**
3-4 porciones
Sopressata, capocollo, obleas crujientes, quesos artesanales locales, crudité, hummus, bayas frescas

Pan plano encanto sureño  **\$14**
Salsa de tomate San Marzano, mozzarella, salchicha italiana, pimienta rojo asado, miel local, glaseado balsámico, rúcula, parmesano rallado

Nachos del DMA   **\$16**
Tortillas de maíz, carne asada, puré de frijoles negros, quesos mexicanos, jalapeño, pico de gallo, crema con aguacate y cilantro*

Pan plano con calabacita y tomate chamuscado   **\$14**
Pesto, mozzarella, calabacita, pimientos mixtos, tomate, rúcula, feta, glaseado balsámico

PAPAS

Papa al horno rellena  **\$18**
con barbacoa
Pecho de res texano ahumado y picado, tocino con pimienta, cebollitas, cheddar ahumado, crema agria

Papa al horno clásico cargado  **\$14**
Mantequilla, tocino con pimienta, queso cheddar, crema agria, cebollitas

GUARNICIONES

Macarrones con queso cremosos al horno  **\$5**
Con pan rallado tostado

Ensalada      **\$5**
Lechuga Bibb, pimientos mixtos, tomate, cebollitas, vinagreta casera

Papas chips caseras con pimienta agrietada   **\$5**
Con kétchup casero de jalapeño

Fruta fresca de temporada     **\$5**

Cole slaw del DMA    **\$5**



Sin gluten



Sin frutos secos



Vegetariano



Vegano



Sin lácteos

* Varios platillos de este menú pueden prepararse en versión vegetariana si así lo solicita. Consulta con un empleado del DMA Cafe.

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

Servidos con una guarnición a elegir

Hamburguesa obra maestra \$18

Carne de res de primera calidad de Twin G Ranches, cheddar añejo, rúcula, tomate local, confit de cebolla dulce, pan brioche tostado

Hamburguesa de frijoles negros \$16

Lechuga, tomate, confit de cebolla, aguacate, alioli de chipotle

Sándwich de tocino, lechuga, tomate y aguacate \$16

Tocino con pimienta, lechuga Bibb, tomate local, aguacate machacado, rebanadas tostadas de pan de masa madre y alioli de ajo

Rollo de pavo atrio \$18

Pavo ahumado y rallado, jamón rústico, tocino con pimienta, lechuga Bibb, tomate, mayonesa, tortilla de espinaca

Panino de pollo al pesto \$15

Pesto de albahaca, mozzarella, tomate, pollo a la parrilla rallado, rúcula, glaseado balsámico, albahaca fresca

Pecho de res texano ahumado y picado \$18

Burnt ends picados de pecho de res, salsa mop, cebollas al tabaco, chips de pepinillo, pan brioche, cole slaw del DMA

Panino de verduras \$15

Champiñón portobello marinado, calabacita, pimiento asado, mozzarella fresca, alioli balsámico, pan de masa madre

SOPAS Y ENSALADAS

Ensalada de betabel asado \$14

Verduras de temporada, albaricoque seco, nueces confitadas con especias, queso de cabra desmenuzado, betabeles dorados y rojos asados, vinagreta balsámica

• Agregar pechuga de pollo marinada a la parrilla \$5

Copas de lechuga con pollo y marañones \$16

Pollo asado con glaseado de soya y jengibre, marañones picados, cebollitas, copa de lechuga Bibb fresca

Sopa de cebolla francesa Taza \$6/Tazón \$10

Sopa del día Taza \$6/Tazón \$10

RINCÓN DE LOS NIÑOS

Macarrones con queso caseros \$10

Servidos con fruta de temporada    

Pan plano con queso \$10

Con salsa marinera

Sándwich de queso fundido \$10

Servido con fruta, palitos de zanahoria o papas fritas

Caja de bocadillos artísticos para niños \$10

Cubos de pavo, jamón rústico, palitos de zanahoria y obleas crujientes

Caja de pinceladas para niños del DMA \$8

Para pintar galletas 

Hot dogs pequeños \$10

Dos hot dogs pequeños de Nathan, ketchup, fruta fresca

Menú de Kusama

Tazón de ramen con pecho de res \$18

Hongos enoki, huevo blando escalfado con soya, col china rallada, fideos soba, cebollitas, bok choy tierno, ajo frito, semillas de sésamo tostadas*

Bollos bao de pollo frito karaage \$16

Pollo frito al estilo japonés, mayonesa Kewpie con Sriracha, ensalada de rábano encurtido

Atún crudo \$22

Atún de aleta amarilla en rebanadas finas, coco, caldo de yuzu y melón, albahaca tailandesa, aceite de albahaca, chile fresno rojo encurtido, microcilantro

Bisque de calabaza y kabocha \$6 Taza / \$10 Tazón

Calabazas asadas, cebolla dulce, pepitas tostadas, aceite de oliva Corto, crème fraiche con especias*

Trío de mochi \$12

Fruta de la pasión, fresa, té verde matcha



Sin gluten



Sin frutos secos



Vegetariano



100% Vegano



Sin lácteos

DMA CAFE

HORARIO DE LA COCINA
MIÉRCOLES-DOMINGO
11:00 AM-4:00 PM

BEBIDAS

Limonada con frambuesa	\$4
Té helado	\$4
Refrescos	\$4
Agua embotellada	\$4
Boba	\$4 Pequeña/\$6 Grande
Fresa, arándano, lichi	

BEBIDAS CALIENTES

Chocolate caliente artesanal	\$3.75
Té caliente	\$3
Latte de matcha	\$4.50
Latte de chai	\$4.50

CAFÉ

12oz/16oz

Café preparado	\$3.25/\$3.75
Tueste italiano Lavazza	\$3.25/\$3.75
Café especial del mes	\$3.25/\$3.75

CAFÉ ESPECIAL

12oz/16oz

Capuchino	\$4.50/\$5
Americano	\$3.50/\$4
Latte	\$4.50/\$5
Macchiato con caramelo	\$4.50/\$5
Latte con vainilla	\$4.50/\$5

CAFÉ Y TÉ HELADOS

12oz/16oz

Latte helado	\$4.50/\$5
Latte helado de matcha	\$4.50/\$5
Latte helado de chai	\$4.50/\$5
Macchiato helado con caramelo	\$4.50/\$5
Latte helado con vainilla	\$4.50/\$5
Americano helado	\$4.50/\$5

EXTRAS

Expreso sencillo	\$2.25
Expreso doble	\$4.50
Expreso con panna	\$4.50
Expreso doble con crema batida	
Sirope extra	.75
Sustituir leche de almendra, coco o avena	.75

CERVEZA Y VINO

Cerveza nacional	\$6
Cerveza de primera calidad	\$8
Cocteles de primera calidad	\$12
Selección de vinos de la casa	\$12
Selección de vinos de primera calidad	\$14

COCTELES ESPECIALES

Sangría de "nashi"	\$14
Vodka, puré de pera, sake de pera asiática Moonstone, jugo de limón, agua gaseosa, rodajas de pera	
Martini de Empress con lichi	\$14
Ginebra Empress 1908, sirope de lichi, agua de coco, jugo de limón, flor comestible, rodaja de limón	