

# DMA CAFE

## 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 rallado, AOVE, tostada de pan de masa madre



\* 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 papas chips caseras, sopa o una guarnición

- 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
- Panini de pollo al pesto** **\$15**  
Pesto de albahaca, mozzarella, tomate, pollo a la parrilla rallado, rúcula, glaseado balsámico, albahaca fresca
- Rollo de carne asada** **\$18**  
Carne asada de Twin G Ranches, tocino ahumado con pimienta, alioli de chipotle, lechuga Bibb hidropónica, tomate, aguacate, queso jack
- 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
- Pecho de res texano ahumado y picado** **\$18**  
Rúcula, tomate, pepino, aguacate, cebolla colorada, alioli de albahaca y nuez de las Indias, rebanadas de pan de trigo
- Hamburguesa de frijoles negros**   **\$16**  
Lechuga, tomate, confit de cebolla, aguacate, alioli de chipotle

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

## SOPAS Y ENSALADAS

- Ensalada de betabel**    **\$14**  
Verduras de temporada, albaricoque seco, nuez confitado con especias, queso de cabra desmenuzado, betabel dorado y rojo asado, vinagreta balsámica  
• Agregar pechuga de pollo marinada a la parrilla \$5
- Ensalada de pera del huerto**   **\$14**  
Espinacas tiernas, pera escalfada con anís estrellado y azafrán, trocitos de queso azul, nueces tostadas y vinagreta de vainilla y naranja  
• Agregar pechuga de pollo marinada a la parrilla \$5
- Tazón de cosecha otoñal**   **\$14**  
Betebeles asados, zanahoria, hongos exóticos, granos ancestrales, calabaza bellota asada, granada, ensalada de rúcula y menta, balsámico de higo
- Sopa de cebolla francesa**  **Taza \$6/Tazón \$10**
- Sopa del día** **Taza \$6/Tazón \$10**

## PARA COMPARTIR

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

**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 roja asado, miel local, glaseado balsámico, rúcula, parmesano rallado

**Pan plano margarita**  **\$14**  
Pesto de albahaca, mozzarella, tomate, albahaca fresca, rúcula, parmesano, glaseado balsámico

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

**Hummus de calabaza**  **\$12**  
Queso feta batido con miel, pepitas tostadas, pasas doradas, alcaparras, salsa otoñal y pan pita a la parrilla

## GUARNICIONES

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

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

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

**Fruta fresca de temporada**    **\$5**

## RINCÓN DE LOS NIÑOS

**Macarrones con queso**   **\$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**  **\$10**  
Cubos de pavo, jamón rústico, palitos de zanahoria y obleas crujientes

**Caja de pinceladas del DMA**  **\$8**  
Para pintar galletas

## 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

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



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

# 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

## BEBIDAS CALIENTES

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

## CAFÉ

12oz/16oz

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

## CAFÉ Y TÉ CALIENTES

12oz/16oz

Capuchino	\$4.50/\$5
Americano	\$3.50/\$4
Latte	\$4.50/\$5
Moca	\$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

## 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 aven	.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 ARTESANALES DEL OTOÑO

Latte de especias de calabaza	\$14
Vodka Tito's, Kahlua, crema con especias de calabaza, nuez moscada	
Old Fashioned con jarabe de arce	\$14
Bourbon Whistle Pig de 6 años, jarabe de arce, angostura, cáscara de naranja, cereza	
Gin fizz con arándano y naranja	\$14
Ginebra Tanqueray, jugo de naranja, jugo de arándano rojo, jarabe de miel, agua gaseosa, arándano rojo, romero	