

DMA CAFE

PLATOS PEQUEÑOS

Bollos bao de pollo frito karaage \$11

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

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

 Sin gluten  Sin frutos secos  Vegano

 Vegetariano  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

Todas las hamburguesas y los sándwiches se sirven con una guarnición. Por \$2, puedes cambiar la guarnición por papas fritas de trufa.

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

Panino de pollo al pesto \$15

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

Panino caprese \$14

Mozzarella, tomate, pesto de albahaca, rúcula, albahaca

Panino de pavo con manchego \$15

Pavo asado, queso manchego español, rúcula, pimienta rojo asado, alioli de chipotle

Rollo de carne asada \$18

Carne asada de Twin G Ranches, tocino ahumado con pimienta, alioli de chipotle, lechuga Bibb hidropónico, aguacate, queso Jack

Sándwich de tocino, \$16

lechuga, tomate y aguacate

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

Hamburguesa de frijoles \$16

negros

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

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

SOPAS, ENSALADAS Y TAZONES

Ensalada de burrata y cítricos \$15

Burrata fresca, sal marina, naranja roja, naranja cara cara, aguacate, hinojo, rúcula, vinagreta cítrica, albahaca, parmesano rallado, pimienta negra agrietada

Ensalada César del DMA \$14

Corazones tiernos de lechuga romana, tuile de parmesano, crutones de ajo caseros, aceitunas, tomate seco, aderezo César
• Agregar pechuga de pollo marinada a la parrilla \$5

Ensalada "La recolectora de bayas" \$14

Verduras mixtas True Harvest, queso azul danés, bayas mixtas, pacanas especiadas, vinagreta balsámica con miel
• Agregar pechuga de pollo marinada a la parrilla \$5

Tazón de granos ancestrales \$14

Calabaza veraniega asada, zanahorias, hongos exóticos, granos ancestrales, alcachofa, espárragos, glaseado balsámico, ensalada de rúcula y menta

Sopa de tomate y albahaca Taza \$6/Tazón \$10

Sopa del día Taza \$6/Tazón \$10

PARA COMPARTIR

Hamburguesitas de Wagyu \$18

Carne Wagyu de Twin G Ranches, tocino con pimienta, cheddar ahumado, boursin, rodajas de tomate, lechuga crujiente True Harvest, alioli de ajo

Papas fritas con ajo, \$10 parmesano y trufa

Parmesano recién rallado, ajo, cebollitas, alioli de trufa

Tabla de embutidos \$18

3-4 porciones

Sopressata, capocollo, obleas crujientes, quesos artesanales locales, crudité, hummus, bayas frescas

Hummus de berenjena asada \$14

Berenjena asada, aceitunas griegas, feta, pepino, tomates cereza, aceite de olivo Corto, albahaca micro, puntas de pita

Pan plano encanto sureño \$14

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella, salchicha italiana, pimiento rojo asado, miel local, glaseado balsámico, rúcula, parmesano rallado

Pan plano margarita \$14

Pesto de albahaca, mozzarella, tomate, albahaca fresca, rúcula, parmesano, glaseado balsámico

GUARNICIONES

Macarrones con queso \$5

cremosos al horno
Con pan rallado tostado

Ensalada \$5

Lechuga Bibb, pimientos mixtos, tomate, cebollitas, vinagreta casera

Papas chips caseras con \$5

pimienta agrietada

Con kétchup casero de jalapeño

Fruta fresca de temporada \$5

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 \$10

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

Caja de pinceladas del DMA \$8

Para pintar galletas

 Sin gluten  Sin frutos secos  Vegano

 Vegetariano  Sin lácteos

* 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 DE ESPECIALIDAD 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
<small>Expreso doble con crema batida</small>	
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 ARTESANALES

Limonada con pepino	\$14
<small>Ginebra Hendrick's, limonada fresca, pepino, limón</small>	
Mule con arándano	\$14
<small>Una versión renovada y refrescante del mule clásico</small>	
<small>Vodka de arándano Stoli, lima, menta, cerveza de jengibre Lady Bird con lima</small>	