

MORADORES

CASA PÚBLICA



729 156 6450

5 de Mayo 2 Ote. 106, 5 de Mayo,
Toluca de Lerdo, Méx.

MENÚ DESAYUNOS

HORARIO: 9 AM. - 1 PM.



PAN Y FRUTA

HOT CAKES MORADORES (5 PZ.) De blueberries; con compota de la casa, plátano, chocolate, frutos rojos y crema pastelera.	\$160.00
BONJOUR Brioche relleno con crema de avellana, queso crema, crema pastelera, chocolate, frutos rojos y compota de la casa.	\$176.00
CONCHA MORADORES De vainilla, rellena de crema de avellana o nata y frutos rojos.	\$76.00
PLATO DE FRUTA A elegir: papaya, melón, sandía o mixta.	\$79.00
PIEZA DE PAN DULCE	\$39.00

HUEVOS (2PZ.)

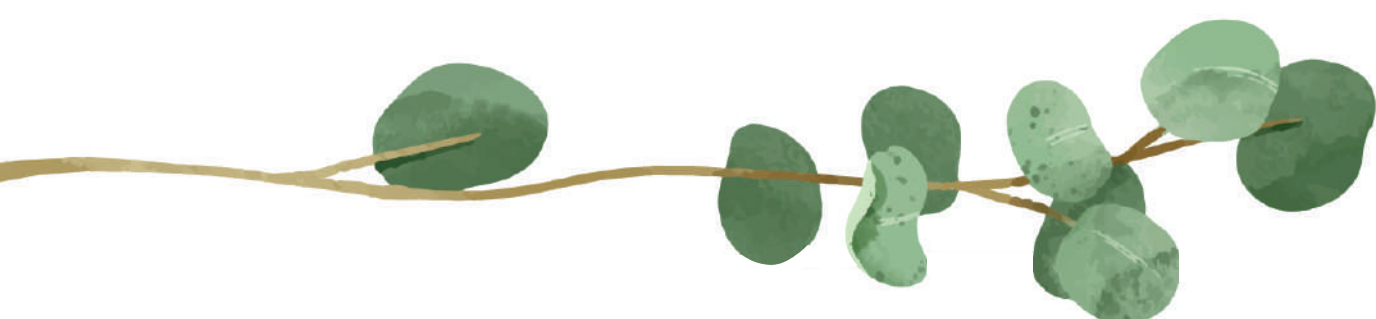
MORADORES En cazuela, con salsa pomodoro, pechuga de pavo (2Ogr.), queso manchego, jitomate cherry, espinaca y pesto de quelites.	\$174.00
BENEDICTINOS Huevo poche sobre brioche de la casa, pechuga de pavo (2Ogr.), bañados con salsa holandesa de albahaca, espinaca y germen de alfalfa.	\$207.00
HUEVOS AL GUSTO A elegir entre: a la mexicana, albañil, rancheros, divorciados, motuleños, estrellados o revueltos con dos ingredientes: espinaca, elote, calabaza, champiñón, queso panela, tocino (3Ogr.), jamón (2Ogr.) o salchicha de pavo (4Ogr.). Acompañados de ensaladilla y frijoles.	\$165.00
OMELETTE AL GUSTO Con dos ingredientes a elegir entre: espinaca, elote, calabaza, champiñón, queso panela, tocino (3Ogr.), jamón (2O gr.) o salchicha de pavo (4Ogr.). Acompañados de ensaladilla y frijoles.	\$165.00

DE LA CASA

DESAYUNO SINALOENSE Chilorio de cerdo (25 gr.) con huevo (2 pz.) sobre salsa roja tatemada, aguacate, frijoles y nopal asado.	\$198.00
CREPA DEL HUERTO Rellena de esquites con requesón, salsa de hoja santa con jalapeño, texturas de quelites y aceite de aguacate.	\$164.00
HUARACHE DE NOPAL De maíz azul con nopal y queso panela asado, frijoles, salsa verde, salsa roja, crema y queso cotija.	\$175.00
CHILAQUILES O ENCHILADAS Verdes o rojas. Mix de totopos o 3 tortillas de maíz rellenas de pollo (100 gr.) o huevo (2 pz) con frijoles, crema y queso cotija. Cambia la proteína por cecina o chorizo (100gr.) + \$17.00, o por arrachera (100 gr.) + \$50.00	\$198.00
EMPIPIANADAS DE TIERRA CALIENTE Rellenas de carne de cerdo (100gr.), pipian verde del Sur del Estado de México, frijoles, queso cotija crema, almendra y pepita tostada.	\$209.00
ENMOLADAS POBLANAS Rellenas de pollo (100gr.), con nuestro mole poblano, crema, queso cotija, mix de semillas, frijoles y chips de plátano.	\$209.00
MOLLETES Pan de la casa, frijoles, manchego de Aculco y salsa mexicana. c/ tocino (8Ogr.) o pollo (100gr.) o pechuga de pavo (6Ogr.) + \$55.00 c/ chorizo (100gr.) + \$66.00 c/ arrachera (100 gr.) + \$94.00	\$132.00
TOAST DE AGUACATE Pan de la casa, lechuga, espinaca, pesto de quelites, mermelada de cebolla, cremoso de aguacate, aguacate fresco, aguacate tatemado, germen de alfalfa, cremoso de betabel y aceite de aguacate. c/ huevo poche (1pz.) + \$33.00	\$160.00
ENFRIJOLADAS Rellenas de chorizo verde (5Ogr.) con huevo (2pz.), bañadas con salsa de frijol con hoja santa y chipotle. Acompañadas de chips de plátano macho y chiles toreados.	\$209.00
BURRITO RÍO GRANDE De machaca (1Ogr.) a la mexicana con huevo (2pz.), acompañado de ensaladilla y papa hash brown.	\$204.00

PAQUETE DESAYUNO • EN LA COMPRA DE UN DESAYUNO + \$88.00 = Fruta mixta + 1 pz. pan + café o té de refil (2 tz.) + 1 vs. (250ml.) de jugo verde o naranja

Precios en pesos mexicanos. Todos nuestros precios incluyen IVA.
Platillos sujetos a disponibilidad o hasta agotar existencias.
Todos nuestros platillos son elaborados al momento.



MENÚ @MIDAS

HORARIO: 2 PM. - 8 PM.

ENTRADAS

- HUMMUS VERDE** \$175.00
De habas tiernas, jocoque, crujientes de tortilla (de harina), pepita, semillas de girasol, cilantro, perejil, olivo, chicharo y epazote.
- GUACAMOLE MORADORES** \$187.00
De aguacate tatemado, acociles (25gr.) al vino blanco, totopos, queso fresco, ceniza de cebolla y mermelada de cebolla con pimientos.
- PROVOLETA ASADO** \$253.00
A la plancha (200gr.) con mermelada de jitomate, pimientos, espinaca frita, chile pasilla y tortillas de harina (4 pz.).
- INFLADITAS AZULEJOS (3 PZ.)** \$174.00
De maíz azul, con cochinita pibil (90gr.), salsa xnipec, cremoso de frijol, cilantro y gel de naranja.
- TAQUITOS DE JÍCAMA (3 PZ.)** \$198.00
Tortilla de jícama con camarones al ajillo (6pz.), brotes, papa paja, germen de alfalfa, cremoso de aguacate y betabel.
- EMPANADA DEL CAMPO (3 PZ.)** \$170.00
Empanada frita de Huitlacoche, flor de calabaza y quesillo. Acompañada con chimichurri, salsa macha y cremoso de frijol.
- SOPECITOS DE MOLLEJAS (3 PZ.)** \$163.00
De maíz azul, frijoles puercos, mollejas de res al mojo de ajo, salsa negra de habanero, cebolla morada y aguacate.

SOPAS Y CREMAS

- CREMA DE CAMOTE** \$170.00
De camote rostizado, tocino caramelizado, queso de cabra, nuez de la India y olivo; servida en hogaza de centeno negro.
- DEL HUERTO** \$152.00
Consomé de pollo con calabacita rellena de esquites quelites, pico de gallo y cremoso de frijol.
- CREMA MORADORES** \$165.00
De pistache con espinaca, en hogaza de centeno, con queso de cabra, almendra y arándano.
- AZTECA** \$154.00
Caldillo de guajillo con epazote, tortilla, chile pasilla, queso panela, aguacate, chicharrón y crema.
- SOPA MARQUESA** \$145.00
De hongos con caldito de guajillo, gel de limón, texturas de epazote y brotes.

PASTA

- AL AJILLO** \$264.00
Camarones al ajillo (6pz.), queso parmesano, albahaca, mozzarella fresco y aceite de olivo.
* Pídelo vegetariana con hongos al ajillo.
- FARFALE MARGARITA MEXICANA** \$198.00
En salsa de jitomate, queso mozzarella fresco, teja de albahaca, hojas de albahaca fresca, olivo y suprema de pollo al epazote.
- PASTA DEL HUERTO** \$154.00
Farfale salteado con huitlacoche, flor de calabaza, calabaza italiana, elote; terminada con chip de epazote, cotija y brotes de la casa.
- LASAGNA A LA DIABLA** \$242.00
Hongos, quelites, elote y mozzarella fresco con salsa arrabiata y manchego de Aculco.
* Indicanos que tan picante quieres la salsa arrabiata.

ENSALADAS

- DE BETABEL** \$174.00
Betabel asado al vino tinto, espinaca, arúgula, mozzarella fresco, nuez de la india, vinagreta de betabel y texturas de betabel.
- NUESTRA CESAR** \$198.00
Mix de lechugas, aderezo de la casa, crutones de centeno, pechuga de pollo (100 gr.) a las finas hierbas, queso parmesano y chips de albahaca.
- HUARACHE TOLUCA** \$187.00
Huarache mexiquense, frijoles puercos, ensalada de nopal, pico de gallo, queso de puerco (de tompeate), chapulines y acociles.

FUERTES

- POLLO Y MOLE** \$264.00
Pollo de pollo (100gr.) relleno de compota de semillas con frutos secos, mole Poblano, tamal nejo y chips de plátano.
- EL CUINO** \$264.00
Solomillo (200gr.) braseada, pipian del Sur del Estado de México, chochoyotes, haba verde, ceniza de cebolla y aros de cebolla.
- TACOS DE ARRACHERA (3 PZ.)** \$374.00
Arrachera (200 gr.) con costra de quesos, guacamole, papa paja, chimichurri, chapulines y cebolla cambrey.
- RISOTTO 4 QUESOS** \$275.00
Arroz Morelos (D.O.), quesos de Aculco, hongos, camarones (4pz.) en costra de ajo, arúgula, jitomate cherry, cremoso de betabel y aceite de olivo.
- HAMBURGUESA DE RES** \$286.00
Molida de res (120 gr.) a la plancha con mayonesa de ajo, mermelada de cebolla, aros de cebolla, aguacate jitomate, lechuga, sofrito de hongos y queso manchego. Acompañadas de papas gajo.
Cambia las papas por papas gajo de camote + \$30.00
- ENCACAHUATADO** \$264.00
Con pavo perfumado con hojas de Salvia y cítricos. Acompañado con papas cambrey al romero, crema, epazote frito y cebollitas cambrey encurtidas.
- ALBÓNDIGAS MORADORES** \$286.00
Albóndigas de carne de res rellenas de queso crema, con guarnición de arroz salvaje al cilantro, espuma de papa, caldillo de chipotle y aceite pesto.

MENÚ DEL DÍA • \$220.00

PREGUNTA POR NUESTROS PLATILLOS PARTICIPANTES

Selecciona tu primer y segundo tiempo y disfruta de un menú único cada semana.

Precios en pesos mexicanos. Todos nuestros precios incluyen IVA.
Platillos sujetos a disponibilidad o hasta agotar existencias.
Todos nuestros platillos son elaborados al momento.



BEBIDAS

DISPONIBLES DE 9:00 AM. AL CIERRE



NUUESTRO CAFÉ
ES CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Mezcla de la casa · Altura: 1,350 m.s.n.m. · Proceso: Lavado

Cosechado en "Finca Hamburgo", en la Sierra Madre, Chiapas; donde las condiciones geográficas y climáticas permiten la producción de café de especialidad.

La mezcla de la casa es la combinación del Catuai y Bourbon. La acidez del Catuai llevada al equilibrio por el dulzor y cuerpo del Bourbon completa la experiencia de la bebida, con grandes atributos para catalogar al café como único.

CAFÉ

Espresso 30ml.	\$49.00
Espresso doble 60 ml.	\$55.00
Café americano 250 ml.	\$55.00
Macchiato 60 ml.	\$60.00
Capuccino 180 ml.	\$66.00
Latte 420 ml.	\$72.00
Flat White 180 ml.	\$72.00
Moka 420ml.	\$72.00
Café del día 340 ml. / 2 tz. refil	\$50.00
Café de olla 340 ml./ 2 tz. refil	\$50.00

MÉTODOS

Prensa francesa (2tz.) 500 ml.	\$109.00
Chemex (2 tz.) 473 ml.	\$109.00

CAFÉ PARA LLEVAR

MEZCLA DE LA CASA · MOLIDO O EN GRANO	
200 gr.	\$142.00
500 gr.	\$252.00

TÉS

Chai Massala 380 ml.	\$77.00
Matcha 380 ml.	\$77.00
Tizana 180 ml.	\$66.00
Selección 380 ml.	\$50.00

CHOCOLATE

Chocolate con agua 300 ml.	\$60.00
Chocolate con leche 300 ml.	\$73.00

JUGOS

Naranja 250 ml.	\$50.00
Verde 250 ml.	\$53.00

FRAPPÉS Y SMOOTHIES

Frutos rojos 250 ml.	\$77.00
Mango 250 ml.	\$77.00

*Leche de almendra o soya + \$17.00

° Precios en pesos mexicanos.

° Precios incluyen IVA.

° Productos sujetos a disponibilidad o agotar existencias.

AGUAS Y REFRESCOS

Botella de agua 330 ml.	\$50.00
Agua mineral Ciel 355 ml.	\$50.00
Agua mineral Topo Chico 355 ml.	\$55.00
Agua mineral Perrier 330 ml.	\$60.00
Agua del día 250 ml.	\$42.00
Limonada 250 ml.	\$66.00
Naranjada 250 ml.	\$66.00
Limonada Moradores 250 ml.	\$77.00
(frutos rojos, pepino, jamaica o mango)	
Refresco 355 ml. (coca, coca light, sprite, coca sin azúcar)	\$55.00



POSTRES

FLAN DE MARACUYA \$130.00

Acompañado de gel de maracuya, frutos rojos, polvo de chiles y tierra de canela con nuez moscada.

PASTEL DE TRUFFA \$176.00

De chocolate semiamargo con helado de arroz con leche de la casa, praline de pepita, frutos rojos y pastelera de lavanda.

CHEESECAKE \$154.00

De queso de cabra con tierra de chocolate, frutos rojos, blueberries al vino tinto y cristal de naranja.

CRÈME BRÛLÉE \$143.00

De lavanda, caramelo de mascabado, frutos rojos, reducción de vino tinto y praline de pepita.

TARTA INVERTIDA \$154.00

Galleta de canela, compota de manzana, pastelera de cítricos, frutos rojos, chips de manzana y gel de menta.

PANACOTA DE YOGURTH \$176.00

De yogurth griego acompañada de fresas flameadas en mezcal, frutos del bosque y tierra de especias.

TIRAMISU MEXIQUENSE \$198.00

Clásico postre italiano, pero a la Moradores. Bizcocho de vainilla, jarabe de café, crema de requesón, nibs de cacao, cacao molido, acompañado de frutos rojos.

BEBIDAS

DISPONIBLES DE 9:00 AM. AL CIERRE

@CTELERÍA

CLERICOT

Copa \$154.00
Jarra \$410.00

MARTÍNEZ

Gin + Lillet + Mora encurtida en Xnipec \$198.00

COSMO

Vodka + Cointreau + jugo de moras de la casa \$187.00

MEZCALINO

Mezcal + maracuya + vino tinto de la casa \$182.00

ROMEO

Gin + Vermouth rojo + Vermouth blanco + infusión de hierbas de la casa \$198.00

PANTERA ROSA

Gin + boing de guayaba + clara de huevo \$187.00

MULITA

Vodka + cerveza de jengibre + jugo de limón \$187.00

NEGRONI

Gin + Campari + Vermouth Rojo \$198.00

WHISKEY SOUR

Whiskey + clara de huevo + jugo de limón \$181.00

CARAJILLO

Licor 43 + café expresso \$165.00

SPRITZ

Campari + Prosecco B. \$198.00

VINOS

VINO BLANCO

L.A. CETTO CHARDONNAY

Copa (150ml) \$154.00
Btella (750ml) \$605.00

CASA MADERO 2V

CHENIN BLANC Y CHARDONNAY
Copa (150ml) \$200.00
Btella (750ml) \$990.00

VINO ROSADO

L.A. CETTO ZINFANDEL

Copa (150ml) \$154.00
Btella (750ml) \$605.00

CASA MADERO V

CABERNET SAUVIGNON
Copa (150ml) \$209.00
Btella (750ml) \$990.00

VINO TINTO

L.A. CETTO NEBBIOLO

Copa (150ml) \$176.00
Btella (750ml) \$770.00

CASA MADERO 3V

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y TEMPRANILLO
Copa (150ml) \$209.00
Btella (750ml) \$990.00

MARIATINTO

Btella (750ml) \$1265.00

CERVEZA (355 ML.)

NACIONALES

Cerveza Corona \$72.00
Cerveza Victoria \$72.00

ARTESANALES

Octavia, La de la Casa (barril) \$77.00
Siete veintidos \$88.00

DESTILADOS

MEZCALES

400 Conejos Espadin Tosalá \$176.00
Ojo de Tigre \$242.00

TEQUILA

José Cuervo Reposado \$121.00
José Cuervo Tradicional \$132.00
Don Julio Reposado \$231.00
Julio 70 \$275.00

GIN

Diega Rosa \$143.00
Tanqueray \$154.00
Bmbay \$176.00
Suntory Roku \$187.00

VODKA

Absolut \$99.00
Smirnoff tamarindo \$99.00
Grey Goose \$264.00

WHISKEY

Black Label \$231.00
Bchanan's Deluxe \$308.00
Glenfiddich 15 \$462.00

RON

Bacardi \$99.00
Matusalem Clásico \$165.00
Flor de caña 18 \$319.00

LIQORES

Aperol \$99.00
Martini Rosso \$121.00
Martini Blanco \$121.00
Vaccari Negro Sanbuca \$132.00
Lillet Blanck \$154.00
Bailey's Tradicional \$143.00
Anis Chinchón Dulce \$154.00
Licor 43 \$154.00