

mó®



Nuestra carta



Angamos



Balboa



WIFI: MOCAFE PW: ESTOESMUYSMO

(Hasta la 1:00 p.m., fines de semana hasta las 3:00 p.m.)

Para empezar

Tamal con salsa criolla / 19

Pan con palta / 26

Encurtidos, oliva, cebollino y piel de limón sobre pan campesino.

Nuevo hummus / 20

Con naan, aceite de oliva y dukkah.

Huevos

Huevos Marrakech / 30

Labneh, salsa de tomates, berenjenas doradas y chorizo con pan tostado.

Benedictinos (hasta 3:00 p.m.)

Jamón de cerdo / **32** Trucha ahumada / **34**

Nuevos huevos a la florentina / 34

Focaccia a la sartén, crema de espinacas, ajo crocante y albahaca.

Sartén completa / 44

Huevos fritos, salchichas, palta, chili crunch (crunch de cebolla, maní tostado, especias, peperoncino).

Sartén Huachana / 42

Huevos revueltos, salchicha huachana, papas doradas.

Fritos, pasados / 14 **Revueltos / 18** (pan tostado y mantequilla).

Pide tus huevos con extras:

Tocino + **14** Jamón, espárragos o palta a la plancha + **8** Queso + **12**

AM Sándwiches

Tostón de palta, huevos revueltos y chili crunch / 25

- contiene maní - en pan tostado de semillas.

Pan con chicharrón / 32 (hasta las 3:00 p.m. o hasta agotar stock)

Butifarra / 29

AM Burger / 34

Smash doble con salsa burger, cebolla, pickles y queso americano en pan brioche.

Mixto / 26

Con jamón de cerdo de la casa, mix de quesos y mostaza en pan brioche.

Mixto Completo / 32

Con doble huevos fritos.

Grilled Cheese / 26

Mix de quesos con crema de ajos confitados y mostaza en focaccia grillada.

(Hasta la 1:00 p.m., fines de semana hasta las 3:00 p.m.)

Frutas y Cereales

Ensalada de frutas de estación / 20

Yogur natural, granola mó y miel de membrillo.

Bowl de chía con leche de coco y almendra / 24

Mango, maracuyá y granola mó.

Yogurt griego con membrillos en compota / 20

Arándanos, granola mó y menta.

Avena integral PBJ / 22

Mantequilla de maní y compota de frutos rojos.

Agrega fresas +3

Dulce *(con miel de membrillo y mantequilla)*

Panqueques / 23

Con ricota, arándanos y limón.

Panqueque neoyorkino / 25 *(Hasta agotar stock)*

De masa madre con salsa especial.

Tostadas francesas / 25 ½ porción / 18

Brioche de almendras / 25

Waffles integrales estilo belga / 25

Waffle cinnamon roll / 26

Butterscotch de canela y salsa de queso crema.

Waffle de zapallo / 26

Loche confitado, arándanos, yogurt griego y especias.

Agrega extras de

Helado + 14 Arándanos + 6 Tocino + 14

Paquetes grupales

Brunch Criollo para 2 / 95

Chicharrón de panceta, camote, criolla, panes francés, 1 tamal de pollo, pan con palta.

Brunch Huachano para 2 / 85

Huevos revueltos con huachana, pan tostado, pan con palta, panqueques.

Mix de panes / 14

Brioche, campesino, english muffin y pan de semillas con mantequilla y mermelada.

Extra de pan de semillas +6

(Desde las 12:00 p.m.)

Straciatella Siciliana / 38

Salsa de tomates, berenjena, ajo crocante y pan campesino.

Tamal con salsa criolla / 19

Nuevo hummus / 20

Con naan, aceite de oliva y dukkah.

Pizzeta margarita / 28

Tomate, pesto rústico, albahaca y parmesano.

Pizzeta bianca / 32

Jamón serrano, melocotones asados, arúgula y ajo crocante.

Pastel de Choclo con carne / 28

salsa criolla, mix de verdes y ají mó.

Pan con palta / 26

Encurtidos, oliva, cebollino y piel de limón sobre pan campesino.

(Desde las 12:00 p.m.)

De atún y garganelli / 39

Con huevo duro, palta, arúgula, choclo, tomate y cebollas encurtidas con vinagreta César.

César / 31 + ½ milanesa +11

Lechuga romana, vinagreta César, pangrattato, queso añejo.

Roast Beef / 39

Sobre cama de lechugas, palta, queso añejo, tomates deshidratados y vinagreta al balsámico.

Cobb / 37

Pollo, lechuga, palta, tocino, huevo duro y vinagreta al queso azul.

Pide tus ensaladas con extras:

Pollo a la plancha (120 g) **+ 10**

Roast beef (90g) o Trucha ahumada (70g) **+ 14**

(Todo el día)

(Pregunta por pan sin gluten + 4)

*Agrégalas papas crocantes con mantequilla de hierbas andinas,
con dip de ketchup de sachatomate + 12*

Pan con chicharrón / 32 (hasta las 3:00 p.m. o hasta agotar stock)

Butifarra / 29

Tostón de palta, huevos revueltos y chili crunch / 25

- contiene mani - en pan tostado de semillas.

AM Burger / 34

Smash doble con salsa burger, cebolla, pickles y queso americano en pan brioche.

Mixto / 26

Con jamón de cerdo de la casa, mix de quesos y mostaza en pan brioche.

Mixto Completo / 32

Con dos huevos fritos.

Grilled Cheese / 26

Mix de quesos con crema de ajos confitados y mostaza en focaccia grillada.

Schnitzel de pollo / 28

Pollo crujiente, lechuga americana y chucrut con vinagreta cesar en pan de semillas grillado.

Asado de res en sus jugos / 32

Con criolla apaltada, lechuga y mayonesa en pan ciabatta.

Pavito clásico / 28

Pavo al horno en sus jugos y criolla en pan ciabatta.

Nuevo Roast Beef / 34

Queso añejo, encurtidos, cebolla, arúgula y Dijon.

Pollito carretillero / 28

Palta y criolla en pan ciabatta.

(Desde las 12:00 p.m.)

Gnocchis de papa / 32

Con pesto rústico, ricotta, albahaca, oliva y queso maduro.

Fetuccini con albóndigas al pomodoro / 36

Fetuccini al ragout de ossobuco / 38

Orégano y naranja.

Garganelli a la putanesca / 34

Con stracciatella, ajo crocante y aceitunas.

Lasagna de carne / 36

Con chimichurri de aceitunas, orégano, alcaparras y aji amarillo.

(Desde las 12:00 p.m.)

Coliflores doradas / 28

Con hummus, cashews y coco tostado, hierbas y limón (vegetariano).

Lomo Saltado / 59

Cebolla, tomate, ají amarillo, culantro, papas doradas y huevo frito.

Trucha a la plancha / 49

Con garbanzos en texturas y chimichurri mó.

Milanesa de pollo + guarnición clásica / 39

Trucha a la plancha + guarnición clásica / 54

Apanado de carne + guarnición clásica / 49

Asado de res en sus jugos / 52

Con puré de papas + guarnición clásica.

Pollito al horno / 52

Con pepián norteño + guarnición clásica.

Cambia a guarnición de la casa + 4

De la casa

Agrégallo a tu plato + 16

Camotes glaseados con labneh y chilli crunch.

Arroz al curry.

Pepinos en vinagreta, crema de mani y culantro.

Escabeche de verduras asadas y ají amarillo.

Garbanzos con chimichurri.

Tacu tacu de garbanzos con salsa criolla y ají limo.

Clásicas

Agrégallo a tu plato + 12

Fetuccini al pesto.

Papas crocantes con mantequilla de hierbas andinas.

Puré de papas.

Side salad de verdes en vinagreta.

Arroz con choclo.

Salsa criolla apaltada.

Postres

Trifle de frutos rojos / 20

Crema de vainilla y bizcocho de almendras.

Tarta vasca / 25

De queso mantecoso, chocolate y manjar de lúcuma.

Pionono de maracuyá / 20

Y praliné de ajonjolí negro.

Empanaditas crujientes / 24

De melocotones al jugo y canela.

Tarta de arroz con leche / 24

Crumble de manzanas / 20 con helado / 34

Pecanas y butterscotch.

Pie de chocolate blanco, pistacho y frambuesa / 30

Pie de lima-limón / 20

Brownie con helado / 28

Fudge / butterscotch / salsa frutos rojos.

Torta de chocolate doble textura / 25 con helado / 39

Carrot Cake / 18

Waffle de Cinnamon roll con Helado / 38

Bomba rellena con crema de café / 12

Brioche de almendras / 25

Alfajores de maicena x unid. grande / 12 chico / 5

Alfajor de chocolate y manjar de lúcuma / 12

Cinnamon roll con frosting / 10

Roll de plátano / 14

Caramelo, pecanas y crema de miso.

Brownie de chocolate x unid. grande / 14

Galletas x unid / 12

Chocochip / Chocobrownie.

Helado x 1 bola / 14

Vainilla / Chocolate / Salted caramel / Oreo

Pastelería dulce

Helados

Jugos

Regular / **14** Grande / **20**

Surtido mó: mango, piña, naranja y albahaca.

Jugo Verde: espinaca, piña, naranja, kion, limón.

Shake de fresa y frutos rojos con leche (sin leche +/ **2**)

Mandarina, Sandía y fresa.

Papaya mix: con zanahoria, naranja y especias.

Granadilla y cocona.

Maracuyá, naranja, lima, hierbaluisa.

Piña y Pepino.

Naranja.

Sodas / 14

Sodas Fresas & Romero / Soda Maracuyá & albahaca

Soda Piña & limón sidra / Limonada mó con-sin gas. Limón y tomillo

Refresco de Jamaica.

Agua

Munay con gas o sin gas (botella retornable) 500 ml. / **8**

Andea con gas o sin gas 330 ml. / **10**

San Luis con gas o sin gas 330 ml. / **8**

Cervezas Pilsen / Cusqueña / **12**

Artesanales Cervecería del Valle / **20**

Vinos de la casa x copa / **28** x botella / **95** (Tinto / Blanco / Rose)

Cócteles de la casa

Copa MALAMAÑA Sidra Extra Brut / **32**

Tinto de Verano / **35**

Blanco de Verano / **35**

Mimosa / **32**

Aperol Spritz / **25 (2 x / 32)**

Gin tonic / **36**

Negroni / **35**

Matcha

(Pídelos también con leche sin lactosa)

Té de matcha / **9**
Ice orange matcha / **18**
Matcha latte / **15**
Matcha latte vegetal / **18**
Ice matcha latte vegetal / **18**

Infusiones / 9

Té verde y limón.
Té verde y arroz tostado.
Frutos rojos.
Chai. Especias y té negro
Rooibos y naranja.
Flor de Jamaica.
Manzanilla, menta o hierba Luisa / **7**

Café

Espresso / **8**
Macchiato / **9**
Cortado / **9**
Flat white / **11**
Americano / **10** (helado / **11**)
Capuchino / **12** (helado / **13**)

Latte / **12** (helado / **14**)
Moka / **14** (helado / **16**)
Chocolate caliente / **14**
Cold Brew en botella / **26**
Affogato / **20** Una bola de helado
y un shot de espresso doble.

Cambia a:

Leche Vegetal + **3**

Leche sin lactosa + **1**

Descafeinado + **2**

Shakes de café helado (360ml)

Caramel macchiato helado / **20**

Café, leche, salsa de caramelo salado, cacao y canela.

Capuccino frozen de canela / **20**

Café, butterscotch de canela, helado de vainilla y cacao en polvo.

Peanut Capuccino frozen / **20**

Café, leche, mantequilla de maní y fudge de chocolate.



Frequency
Espresso
Blend

MILIMETRICA
COFFEE COMPANY