

Lo dulce

Açaí bowl |

Acompañado de granola y frutas de temporada. **350 g**

Granola parfait |

Yogurt griego, granola hecha en casa con supremas de naranjas e higo. **370 g**

Plato de frutas |

Selección de fruta de temporada acompañada de granola y miel. **350 g**

Pancakes Mandolina |



Pancakes de limón con poppy seeds servidos con lemon curd y merengue italiano. Los favoritos de la casa. **3 pzas. 400 g**

Selección de pan dulce |

1 pza.

Agrega nata o Nutella

Recomendación del chef

French toast |



Pan brioche, frutos rojos, plátano y miel de maple, acompañado de helado de vainilla de Papantla.

390 g

Torre de salmón gravlax |

Salmón curado en casa acompañado con queso crema artesanal:

- **Aceituna y alcaparra:**
Cebollín, alcaparra, limón, eneldo y aceituna
- **Sun dried tomato:**
Tomate deshidratado, chipotle, ajo rostizado y paprika
- **Honey mustard:**
Con cebolla crunchy

Servido con chips de bagel y ensalada de pepino.

300 g

Buen provecho.

Especialidades

Nuestros platillos de autor cuentan la historia de Mandolina. Ahí es donde el Mediterráneo y México realmente se encuentran en el plato.

Huevos Benedictinos |



English muffin, huevos  pochados, jamón de pavo, salmón ahumado, lomo canadiense y terminado con salsa holandesa o cacio e pepe. Los favoritos del chef. **2 pzas. 170 g**

Shakshuka |



2 huevos  fritos en salsa de jitomate y pimientos con pan pita crujiente y jocoque con za'atar. **2 pzas. 180 g**

Frittata |

Tortilla de huevo  y cremoso de queso de cabra con espárragos y rosetas de prosciutto. **2 pzas. 350 g**

Huevos Cazuela |

2 huevos  revueltos sobre frijoles, salsa de chile pasilla, gratinados con queso manchego. **2 pzas. 180 g**

Omelette de flor de calabaza |

Con granos de elote y queso Oaxaca bañado en salsa de chile poblano. **2 pzas. 250 g**

Chilaquiles |

Salsa verde, salsa roja o salsa morita.

Opción: totopo horneado. **120 g**

pollo  100 g / huevo  / cecina 120 g

chicharrón 120 g

Enchiladas |



Rellenas de pollo  en salsa verde, roja o morita, gratinadas con queso. **3 pzas. 150 g**

Avocado toast |

Con cremoso de aguacate, burrata y ensalada griega. **400 g**

Opción: huevo  / salmón ahumado

Chicken pesto sandwich |

Ensalada de pollo  al pesto con espinaca, spread de jitomates deshidratados, jitomate y mozzarella fresca. **450 g**

Tuna bagel |



Medallón de atún con aguacate y pepino sobre bagel con tapenade de aceitunas, terminado con reducción de balsámico. **180 g**

Entradas

Rol de pesto |

Rol de pan relleno de pesto con queso mozzarella, barnizado con mantequilla de ajo y bañado en parmesano. **250 g**

Coles de Bruselas |

Jocoque, almendras, granada y vinagreta especial. **300 g**

Ensalada mediterránea |

Lechuga con pollo , crutón de baguette, queso feta y vinagreta de aceituna. **350 g**

Avo green goddess |

Pepino, hinojo, apio, ejotes y espárragos en aderezo green goddess de aguacate. **300 g**

Carpaccio de salmón |

Láminas de salmón ahumado, aliñadas con limoneta de limón amarillo, alcaparra baby, manzana verde, cebolla morada, rábano baby y cilantro criollo con chile verde. **300 g**

Papas za'atar |

Papas a la francesa con za'atar y jocoque para dipear. **250 g**

Especialidades

Pita tacos rib eye |

Tacos en pita con rib eye, cremoso de chile guajillo y pico de gallo de piña tatemada. **3 pzas. 150 g**

Robalo en costra de pistache y alcaparras |

Acompañado de papas cambray con chimichurri de hierbabuena, cilantro y jalapeño. **350 g**

La hamburguesa |



Molida de rib eye, tocino, queso cheddar, mermelada de tocino y salsa tártara. **200 g**

Steak frites |

Filete high choice con papas trufadas, cebolla caramelizada y salsa de la casa. **220 g**

Para compartir

Papas parmesano glacé |

Papas a la francesa bañadas en mermelada de tocino, terminadas con parmesano. **380 g**

Sliders cacio |

Sliders de carne sobre salsa cacio e pepe y papas paja. **250 g**

Rigatoni a la vodka rosato |



Especialidad del chef: rigatoni bañado en salsa rosa con vodka, terminado con queso pecorino y peperoncino. **250 g**

Pizza & Pasta

Capellini al limón y trufa |

Capellini en salsa de mantequilla y limón con topping de trufa negra. **250 g**

Conchiglioni a la boloñesa |

Pasta de caracoles rellenos de ricotta con salsa boloñesa. **250 g**

Albóndiga cacio e pepe |

Pasta mafaldine en cremosa salsa de queso y pimienta, con albóndiga de res (1) y parmesano. **1 pza. 250 g**

Pizza Margarita |

Mozzarella fresca, albahaca y pomodoro. **400 g**

Pizza prosciutto & chile |

Láminas de prosciutto y tomate deshidratado sobre mozzarella derretida, con un toque de aceite de chiles y parmesano rallado. **500 g**

Pizza pesto |

Base de pesto con mozzarella derretida, papa laminada, ajos rostizados y albahaca fresca. **500 g**

Pizza Napoli 90' |

Pizza estilo napolitana. **250 g**

Recomendación del chef

Milanesa Mandolina |



Milanesa de pollo , empanizada con linguini al vodka. La favorita del chef.

300 g

Salmón con risotto al limón |



Risotto al limón y espárragos.

300 g

Postres

The Chocolate One

Pastel de triple chocolate con frambuesas.

Galleta estilo New York

Con chispas de chocolate acompañada con helado de vainilla.

Manjar baklava

Helado de yogurt griego, miel de naranja, filo crujiente y pistache.