

El Ma. Carmita

EL MA.
CARMITA
77310
QUINTANA ROO
HO BOX
RAW BAR
MÉXICO

HOLBOX RAW BAR



HOLBOX RAW BAR

Brunch

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA ...\$130

Papaya, piña, sandía y melón acompañado de queso mascarpone y miel de tomillo.

CROQUE MADAME ...\$150

Rebanada de pan nanterre, jamon de pierna, huevo poche, salsa blanca, melon y mezcla de lechugas

LABNEH DE TEMPORADA (YOGURT COLADO) ...\$165

Yogurt espesado en casa, acompañado de granola fermentada y frutas de temporada.

FRENCH TOAST ..\$180

Nanterre, humedecido en infusión de garam masala acompañado de frutos rojos y mascarpone.

OMELETTE DE HONGOS ...\$135

Hongos salteados, queso menonita y salsa de chile poblano.

HUEVOS AL GUSTO ...\$125

LABNEH DE FRUTOS ROJOS (YOGURT COLADO) ...\$235

Yogurt espesado en casa, acompañado de granola fermentada y frutos rojos.

OMELETTE YUCATECO ...\$135

Cebolla morada, chaya, hierbabuena, queso de bola y chile habanero.

BENEDICTINOS SERRANO ...\$145

Huevos pochados con jamon serrano, bañados en salsa bernesa, sobre english muffin.

CHEESE SANDWICH ...\$180

Nanterre con una mezcla de queso cheddar, parmesano y gruyere, acompañado con una sopa de tomate.

HUMMUS DE AGUACATE ...\$220

Hecho en casa con ensalada de pepino, pepitas de calabaza, salsa macha y aceite de oliva.

BENEDICTINOS SALMON ...\$155

Huevos pochados con salmon ahumado, bañados en salsa bernesa, sobre english muffin.

TOSTADA DE CHORIZO VEGANO ...\$120

Sobre sourdough, aguacate machacado, chorizo de hongos y levadura nutricional.

CIOPPINO ...\$230

Sopa de mariscos frescos (mejillones, almejas, camarón pescado de la región) a base de tomate ligeramente picante.

FRENCH DIP ...\$350

Roast beef sobre ciapatta, queso gruyere, arugula, jugo de carne.

PACIFICADOR (PO' BOY DE OSTRAS FRITAS) ...\$300

Ciabatta, remoulade, ostiones empanizado, tomate reliquia, jitomate, lechuga iceberg, pepinillos.

PO' BOY DE CAMARÓN ...\$250

Ciabatta, remoulade, camarones empanizados, tomate reliquia, jitomate, lechuga iceberg, pepinillos.

AGUACHILE ROJO TATEMADO ...\$250

Camarones bañados en aguachile rojo tatemado, pepino y cebolla morada.

