

BREAKFAST

MAIA

PRICES IN MEXICAN PESOS

SWEET

DISH OF FRUIT \$190

Seasonal selection of the day accompanied by granola and yogurt.

JAR OF OVERNIGHT OATS \$230

Hydrated oats in coconut milk with chia served with strawberries, pistachios, almond butter and cocoa nibs.

FRENCH TOAST \$260

Brioche bread soaked in vanilla milk accompanied by almond butter, guava jam, cocoa nibs and vanilla ice cream.

HOTCAKES \$210

Accompanied by maple syrup, almond butter, banana, Nutella, strawberries and guava jam. *With bacon \$250*

EGGS

EGGS OF YOUR CHOICE \$230

Served with salad, roasted potatoes, refried beans and handmade tortillas.

CAZUELA EGGS \$240

2 poached eggs served over refried beans, bathed in red sauce sauce, sour cream, fresh cheese, avocado, pickled onion and sausage from Valladolid accompanied by handmade tortillas.

BLACK FIORE EGGS \$265

My version of the classic Benedict eggs: two poached eggs served on sourdough bread, spinach and black hollandaise sauce (painted with black recado), arugula salad with crispy bacon and roasted potatoes. *Vegetarian option without ham and bacon \$220*

CROQUE MADAME EGGS \$260

Poached eggs on toast with béchamel, bacon and gouda cheese, served with salad and sweet mustard dressing.

CRACKED EGGS \$260

French fries with serrano ham or bacon, topped with two scrambled eggs and served with toasted bread.

SWEET BREAD

CROISSANT \$135

Served with guava jam and butter

PAIN AU CHOCOLAT \$110 *Served hot*

SAVOURY

ENCHILADAS / ENFRIJOLADAS (3 pieces)

Choose a filling: Egg \$250 | Chicken \$310
Cheese \$250 | Vegetables \$245

Four pieces; choose your filling and sauce. Served with fresh herbs, fresh cream, pickled onions with lemon and Valladolid sausage. *Sauce of your choice: Green, red, mole or beans.*

QUESADILLAS

Choose a filling: Mushrooms \$130
Cochinita \$150 Mushrooms Cochinita \$140
Chorizo \$140 Vegan Chorizo \$140
Chicken \$165 Nopales \$110
Prepared with regular cheese (Oaxaca cheese) served with mole and mashed avocado. *With vegan cheese +\$15*

CHILAQUILES \$190

Select the sauce: Green | Red | Mole
Served with fresh herbs, sour cream, sliced radish, julienned red onion and avocado. *With Egg \$240 | Chicken \$260 | Pork belly \$280*

TOFU WITH CHORIZO \$250

Scrambled and accompanied by roasted tomatoes, leafy salad, toasted bread and house beans.

AVO TOAST \$210

Toasted sourdough bread with mashed avocado, yellow lemon, cherry tomato, broken chili and olive oil.

With Egg \$245 | Serrano ham \$250
Sautéed mushrooms \$240 | Goat cheese \$245

MOLLETES \$150

Two pieces of toasted bread with refried beans, gratin gouda cheese accompanied with pico de gallo. *With Chicken \$180 | Chorizo \$175 | Pork belly \$180*
Ham \$175 | Cochinita pibil \$180

EXTRAS

Fries \$195	Pita bread \$30	Goat cheese \$40
Avocado \$60	Crudités \$40	Blue cheese \$40
Toasted bread \$40	Vegetables \$40	Yogurt \$30
Rice \$50	Salad \$70	Granola \$30
Beans \$40	Manchego cheese \$40	Nutella \$40
Bacon \$70	Panela cheese \$40	Chicken \$100

We work with seasonal products therefore ingredients may vary.

VEGETARIAN 

GLUTEN FREE 

VEGAN 

DESAYUNOS

MAIA

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS

LO DULCE

PLATO DE FRUTA \$190 🌿

Selección del día dependiendo de la temporada acompañado de granola y yoghurt.

OVERNIGHT OATS JAR \$230 🌿❤️

Avena hidratada en leche de coco con chía, servida con fresas, pistaches, mantequilla de almendra y nibs de cacao.

PAN FRANCÉS \$260

Pan brioche remojado en leche con vainilla acompañado de mantequilla de almendra, mermelada de guayaba, nibs de cacao y helado de vainilla.

HOTCAKES \$210

Acompañados de miel de maple, mantequilla de almendra, plátano, Nutella, fresas y mermelada de guayaba. *Con tocino \$250*

HUEVOS

HUEVOS AL GUSTO \$230 🌿

Servidos con ensalada, papas rostizadas, frijoles refritos y tortillas hechas a mano.

HUEVOS CAZUELA \$240 🌿

Dos huevos pochados servidos sobre frijoles refritos, bañados en salsa roja, crema ácida, queso fresco, aguacate, cebolla encurtida y longaniza de Valladolid acompañados de tortillas hechas a mano.

HUEVOS BLACK FIORE \$265

Mi versión de huevos benedictinos; 2 huevos pochados servidos sobre pan de masa madre, espinaca y salsa holandesa negra (pintada con recado negro), ensalada de arúgula con tocino crispy y papas rostizadas.

Opción vegetariana sin tocino \$220 🌿

HUEVOS CROQUE MADAME \$260

Huevos pochados sobre una tostada de pan con bechamel, tocino y queso gouda, servidos con ensalada y aderezo de mostaza dulce.

HUEVOS ROTOS \$260

Papas a la francesa con jamón serrano o con tocino, cubiertas con dos huevos estrellados y servidas con pan tostado.

PAN DULCE

CROISSANT \$135

Servido con mermelada de guayaba casera y mantequilla.

CHOCOLATIN \$110 *Servido caliente*

SALADOS

ENCHILADAS / ENFRIJOLADAS (3 piezas) 🌿

Escoge el relleno: Huevo \$250 | Pollo \$310
Queso \$250 | Verduras \$245

Cuatro piezas, escoge entre salsa verde, roja, mole o frijol, y el relleno que quieras, servidas con hierbas frescas, crema fresca, cebollitas encurtidas con limón y longaniza de valladolid.

QUESADILLAS 🌿❤️

Escoge el relleno: Hongos \$130
Cochinita \$150 Cochinita de setas \$140
Chorizo \$140 Chorizo vegano \$140
Pollo \$165 Nopales \$110

Preparadas con queso oaxaca, acompañadas de mole para chopear y aguacate pisado.

Con queso vegano +\$15

CHILAQUILES \$190 🌿❤️

Escoge tu salsa: Verde | Rojo | Mole
Servidos con hierbas frescas, crema acida, rábano laminado, cebolla morada en juliana y aguacate.

Con huevo \$240 | Pollo \$260 | Castacán \$280

TOFU CON CHORIZO \$250 ❤️

Revuelto y acompañado de tomates rostizados, ensalada de hojas, pan tostado y frijoles de la casa.

AVO TOAST \$210 ❤️

Pan de masa madre tostado con aguacate pisado, limón amarillo, tomate cherry, chile quebrado y aceite de oliva.

Con Huevo \$245 | Jamón serrano \$250

Hongos salteados \$240 | Queso de cabra \$245

MOLLETES \$150

Dos piezas de pan tostado con frijol refrito, queso gouda gratinado acompañado de pico de gallo.

Con Pollo \$180 | Chorizo \$175 | Castacán \$180

Jamón \$175 | Cochinita pibil \$180

EXTRAS

Papas fritas \$195	Pan pita \$30	Q. de cabra \$40
Aguacate \$60	Crudités \$40	Queso azul \$40
Pan tostado \$40	Vegetales \$40	Yogurt \$30
Arroz \$50	Ensalada \$70	Granola \$30
Frijol \$40	Q. manchego \$40	Nutella \$40
Tocino \$70	Q. panela \$40	Pollo \$100

Trabajamos con productos de temporada por lo tanto los ingredientes pueden variar.

VEGETARIANO 🌿

SIN GLUTEN 🌿

VEGANO ❤️