

MENÚ



MICHANTI
HOME OF ADVENTURE



DESAYUNOS / BREAKFAST

TÍPICO/SALVADORIAN \$7.50

Huevos picados con tomate, chile verde, y cebolla acompañado con frijoles molidos, queso, crema, plátano, aguacate y tortilla.

Scrambled eggs with tomato, green peppers, and onions with a side of refried beans, plantain, cheese, cream, avocado, and tortillas.

TOSTADA AGUACATE/AVOCADO TOAST \$9.00

Huevos pochados, guacamole, retoño de soya, tomate deshidratados, rábano y queso feta sobre pan hecho en casa.

Poached eggs, guacamole, soy sprouts, sun-dried tomatoes, radish, and feta cheese over homemade bread.

YOGURT & FRUTAS/YOGURT & FRUITS \$9.00

Banano, piña, melón, sandía, frutos secos acompañados de yogurt natural, granola y miel de abeja.

Banana, pineapple, melon, watermelon, dried fruits with a side of yogurt, granola, and honey.

FRUIT PANCAKES \$9.00

3 panqueques acompañados con mix de frutas y miel de maple.

3 pancakes topped with maple syrup and a mix of fruits.

OMELETTE DE LA CASA/HOUSE OMELETTE \$7.50

Chile rojo, tomate, cebolla morado, jamón, tocino, y queso acompañado de plátano, frijoles molidos y salsa de la casa.

Red pepper, tomato, red onion, ham, bacon and cheese with a side of plantain, refried beans, and homemade salsa.

GRAND SLAM \$10.00

2 panqueques, 3 huevos estrellados, tocino, y miel de maple.

2 pancakes, 3 fried eggs, bacon, and maple syrup.



SMOOTHIES

MAKE IT A SMOOTHIE BOWL FOR \$10.00

POWER SMOOTHIE \$8.00

Avocado, frozen banana, creamy peanut butter, unsweetened vanilla almond milk, and honey.

GREEN ROOM \$7.50

Banana, chopped kale, orange juice, lime juice, avocado, salt, and honey.

VERDE \$7.50

Lime juice, honey, cilantro, pineapple, ginger, orange juice, and celery.

SUNSHINE \$7.50

Orange, ginger, pineapple juice, lime juice, turmeric powder.

ACAI BOWL \$10.00

PARA PICAR / TO MUNCH

AROS DE CEBOLLA/ONION RINGS \$4.75

NACHOS \$8.50

con frijoles y guacamole.
side of guacamole and refried beans.

EXTREME NACHOS \$11.00

Hechos con chili casero con queso y jalapeños acompañados de guacamole.
Topped with homemade chili with cheese, jalapeños and a side of guacamole.

PAPAS FRITAS/FRENCH FRIES \$5.00

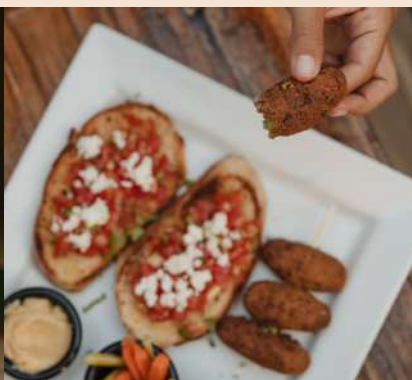
PAPAS CON CHILI/CHILI FRIES \$11.00

Hechos con chili casero con queso y rodajas de jalapeño.
Topped with homemade chili with cheese and sliced jalapeños.

PLATO MEDITERRÁNEO/MEDITERRANEAN PLATTER \$8.00 🌱

Falafel, hummus, bruschetta, apio, zanahoria.
Falafel, hummus, bruschetta, celery, and carrots.

ORDEN CAMARONES O PESCADO EMPANIZADO/ORDER OF BREADED SHRIMP OR FISH \$19.00





VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



SPECIAL

ENSALADAS/SALADS

AGREGA POLLO/ADD CHICKEN \$4.00

REMOLACHA/BEET SALAD \$11.00

Lechuga, arúgula, espinaca, remolacha asada, mandarinas, queso feta y semillas de marañón.

Lettuce, arugula, spinach, grilled beats, mandarines, feta cheese, and cashews.

GRIEGA/GREEK SALAD \$11.00

Tomate cherry, pepino, cebolla morada, pimiento verde, aceitunas, aguacate y queso feta.

Cherry tomatoes, cucumbers, onions, bell peppers, olives, avocado, and feta cheese.

MANZANA ARÁNDANOS NUEZ/APPLE
CRANBERRY WALNUT SALAD \$11.00

Arúgula, espinaca, manzana, nueces, arándanos y queso feta.
Arugula, spinach, apples, walnuts, cranberries, and feta cheese.

MANGO KALE SALAD \$11.00

Kale, mango, semillas de calabaza, aguacate y rábano.
Kale, mango, pumpkin seeds, avocado, and radish.

CEVICHES

PESCADO/FISH \$12.50

CAMARÓN/SHRIMP \$12.50

MIXTO - DORADO, CALAMAR,
CAMARÓN/FISH, SQUID, SHRIMP \$14.00

COCO PESCADO/COCONUT FISH \$15.00

Aguachile, cilantro, cebolla morada, lechuga, leche de coco, semillas de sésamo tostado, pescado, chips de plátano.
Aguachile, celery, red onion, lettuce, coconut milk, toasted sesame seeds, fish, plantain chips.

MICHANTI DE CAMARÓN/SHRIMP
MICHANTI \$15.00

Aguacate, camarones, aguachile, pepino, cebolla morada, salsa rosada, tomate, chips de plátano, semillas de ajonjolí.
Avocado, aguachile, shrimps, red onion, pink sauce, tomato, plantain chips, sesame seeds.

CAMARÓN CON SALSA ROSADA/SHRIMP
COCKTAIL \$14.00

Camarón con palmito acompañado con tomate, cebolla, cilantro y salsa rosada (agrega aguacate por \$1.00)
Shrimp, palmito with tomato, onion, celery and pink sauce (add avocado for \$1.00)



BURGERS & SANDWICHES

HAMBURGUESA/HAMBURGER \$16.00

Exquisita carne angus a la plancha con tocino acompañada de lechuga, tomate, cebolla y pepinillo para que lo armes a tu manera.

Servido con papas fritas caseras.

Grilled angus beef with bacon. Lettuce, tomato, onions, and pickles on the side - for you to prepare your own way. Served with homemade french fries.

LA SUCIA BURGER \$19.00

Carne 100% angus, tocino, aros de cebolla, aguacate, tomate, pepinillo, huevo frito, jalapeño y queso. Servido con papas fritas caseras.

100% angus beef, bacon, onion rings, avocado, tomato, pickles, fried egg, jalapeño, and cheese. Served with homemade french fries.

HAMBURGUESA VEGETARIANA/VEGGIE BURGER \$9.50

Pattie de quinoa, cous cous, frijoles y arroz, lechuga, ajo, cebolla morada, pepinillos, tomate y aguacate, servido con papas fritas caseras.

Quinoa, cous cous, beans and rice patty with lettuce, garlic, red onion, pickles, avocado and tomato. Served with homemade french fries.

HAMBURGUESA DE POLLO/CHICKEN BURGER \$12.00

Pollo (a la plancha o empanizado), tocino, tomate, aguacate y queso. Servido con papas fritas caseras.

Chicken (grilled or breaded), bacon, tomato, avocado, and cheese. Served with homemade french fries.

HAMBURGUESA DE PESCADO/FISH BURGER \$14.00

Delicioso filete de dorado empanizado, lechuga, repollo, queso gouda y nuestra salsa tartara. Acompañado de papas fritas caseras.

Delicious breaded fish filet with lettuce, cabbage, Gouda cheese and tartar sauce. Served with homemade french fries.

EL ESPAÑOL/THE SPANIARD \$12.50

Jamón serrano con su salsa de tomate deshidratado, arúgula, tomate en rodaja, queso suizo y parmesano en pan Ciabatta.

Acompañado de papas fritas casera y chipotle-mayo.

Prosciutto with sun-dried tomatoes, basil, Swiss cheese and parmesan on ciabatta bread. Served with homemade fries and chipotle-mayo sauce.

CLUB SANDWICH \$14.00

Pollo, aguacate, tomate, tocino, lechuga, huevo frito, queso cheddar, pepinillo. Servido con papas caseras, salsa de tomate, chipotle-mayo y mayo-mostaza.

Chicken, avocado, tomato, bacon, lettuce, pickles, cheddar cheese, and fried egg. Served with homemade french fries with ketchup, chipotle-mayo, and mustard-mayo.

CLASSIC BURRITO

Frijoles, guacamoles, pico de gallo, arroz, queso acompañado de nachos.

Beans, guacamole, pico de gallo, rice, cheese served with nachos.

Tofu

\$11.00

Res, Pollo / Beef, Chicken

\$12.00

PLATOS FUERTES

CURRY VEGETARIANO/VEGGIE CURRY

\$10.00 🌱 V

Arroz blanco con chiles morrones, cebolla, zanahoria, garbanzos, brócoli, apio, cilantro con una salsa de ajo, curry y leche de coco.

White rice with bell peppers, onions, carrots, chickpeas, broccoli, celery, cilantro with a garlic, curry, coconut milk sauce.

FALAFEL BOWL \$11.00 🌱

Base de arroz, falafel, chile rojo, aceitunas, lechuga, pepino, acompañado con hummus y tártara.

Rice base, falafel, bell peppers, olives, lettuce, and cucumber with hummus and tartar.

BOWL QUINOA FRIJOLE/QUINOA BOWL

\$12.50 🌱 V 🌱

Frijoles negros, quinoa, zanahoria, maíz dulce, semillas de sésamo, lechuga, arúgula, salsa yogurt y garbanzos.

Black beans, quinoa, carrots, corn, sesame seeds, lettuce, basil yogurt and chickpeas.

TACOS

Servidos con una salsa de jitomate y jalapeños, chirimol y un toque de piña.

Served with a jitomate and jalapeño sauce, pico de gallo and a hint of pineapple.

Tofu	\$9.50
Pastor/Pork	\$9.00
Pollo, Birria/Chicken, Birria	\$10.00
Pescado, Camarón/Fish, Shrimp	\$11.00
(empanizado opcional/optional breading)	

PESCADO FRITO/FRIED FISH \$20.00 🌱

Delicioso pescado queen frito con chile verde, cebolla y ajo acompañado con arroz y ensalada o papas fritas.

Delicious fried queen fish with green pepper, onions, and garlic served with rice and salad or french fries.

CREMA DE MARISCOS/SEAFOOD CHOWDER \$20.00

Deliciosa Crema de mariscos con camarón, calamar, jaiba, pescado y langosta.

Seafood chowder with shrimp, calamari, crab, fish and lobster.

PASTA BOLOGNESA \$12.00

Carne molida y tocino con salsa tomate de la casa, queso parmesano, albahaca.

Grounded beef and bacon with homemade tomato sauce with parmesan cheese and basil.

SPAGHETTI AL LIMONE \$10.00

Receta italiana tropicalizada de spaghetti con limón, cilantro, ajo, aceite de oliva y queso parmesano.

Tropicalized Italian recipe of spaghetti with lemon, cilantro, olive oil, garlic and parmesan cheese.



PLATOS INFANTILES

DERRETIDO/GRILLED CHEESE \$7.00

PECHUGUITAS DE POLLO/CHICKEN
BREASTS \$8.00

*incluye una limonada natural/Includes a natural lemonade.

POSTRES/DESSERTS

PAN DE BANANA/BANANA BREAD \$5.50

BROWNIE \$6.00

Delicioso brownie de chocolate y almendras hecho en casa,
sorbete de vainilla y salsa de chocolate.

Delicious homemade brownie with almonds, served with
vanilla ice cream and chocolate sauce.

BEBIDAS/BEVERAGES

CAFÉ/COFFEE

Café de la casa/House coffee	\$2.20
Prensa Francesa/French press	\$5.00
Café helado/Iced coffee	\$4.00
Café helado con limón/Lemon iced coffee	\$3.50
Café helado con coco/Coconut iced coffee	\$4.00

SODAS

Gaseosas/Sodas (Coca Cola, Coca Zero, Sprite)	\$2.20
Gatorade	\$3.50
San Pellegrino	\$4.50
Agua Mineral	\$2.70

NATURALES

Limonada/Lemonade	\$2.70
Limonada con hierba buena/Peppermint	\$3.50
Limonada con fresa/Strawberry lemonade	\$3.50
Jugo de naranja/Orange juice	\$3.20
Coco/Coconut	\$3.00
Frozen	\$4.00
Agua Litro/Water	\$2.20





BEBIDAS ALCOHÓLICAS

CERVEZAS/BEER

Suprema Verde	\$2.70
Regia Grande	\$5.00
Pilsener	\$2.70
Pilsener Grande	\$5.00
Golden	\$2.70
Cadejo Suegra o Roja	\$4.00
Heineken	\$4.00
Corona	\$4.00
Michelob Ultra	\$4.00
Mix Michelada	\$2.50

COCKTAILS

Michantilada (Suprema, Pilsener, Golden)	\$5.00
Piña Colada (sin licor \$8.00)	\$9.50
Aperol Spritz	\$9.50
Margarita:	
• Clásica	\$9.00
• Spicy	\$9.50
• Chinola	\$9.50
• Nixta	\$9.00
Mezcalita:	
• Reyes	\$9.50
• Passion	\$9.50
Cuba Libre Cihuatán	\$7.50
Mojito Cihuatán	\$7.50
Ponche de Lobos	\$7.50
Gin Tonic	\$9.50
Tiger Tonic	\$9.00

SHOTS

Cihuatán Indigo	\$5.00
Cihuatán Jade	\$4.00
Tito's	\$5.50
Espolón	\$5.00
Ojo de Tigre	\$7.00
Montelobos	\$7.00

VINO/WINE

Copa Tinto	\$9.00
Copa Rosado/Blanco	\$7.50
Copa Espumante	\$7.50
Botella Tinto	\$27.00
Botella Rosado/Blanco	\$24.00