



MICHANTI

HOME OF ADVENTURE

HORARIO: Dom-Jue 7:00 am a 9:00 pm • Vie & Sab 7:00 am a 9:30 pm
SCHEDULE: Sun-Thurs 7:00 am to 9:00 pm • Fri & Sat 7:00 am to 9:30 pm



ESPECIAL · SPECIAL



VEGETARIANO · VEGETARIAN



VEGANO · VEGAN



LIBRE DE GLUTEN · GLUTEN FREE

DESAYUNOS • BREAKFAST

DESAYUNO DIARIO • BREAKFAST SERVED DAILY 7:00 - 11:00 AM

TÍPICO · SALVADORIAN \$7.50

Huevos picados con tomate, chile verde y cebolla. Acompañados de 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 DE AGUACATE · AVOCADO TOAST \$9.00

Huevos pochados, guacamole, alfalfa, tomates deshidratados, rábano y queso feta sobre pan hecho en casa.
Poached eggs, guacamole, alfalfa, sun-dried tomatoes, radish and feta cheese over homemade bread.

YOGURT & FRUTAS · FRUITS & YOGURT \$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.

PANQUEQUES CON FRUTA · 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 morada, 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.

ENTRADAS • STARTERS

AROS DE CEBOLLA · ONION RINGS \$5.00

NACHOS \$8.50

Acompañado de frijoles y guacamole
With a side of guacamole and refried beans.

EXTREME NACHOS \$12.00

Cubiertos de 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

Cubiertas de chili casero con queso y rodajas de jalapeños.
Topped with homemade chili with cheese, sliced jalapeños.

PLATO MEDITERRÁNEO · MEDITERRANEAN PLATTER \$8.00

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

CAMARONES O PESCADO EMPANIZADO · BREADED SHRIMP OR FISH \$20.00



SMOOTHIES • BATIDOS

HAZLO BOWL POR \$10 • MAKE IT A BOWL FOR \$10

POWER SMOOTHIE \$8.00

Aguacate, banana congelado, mantequilla de maní cremosa, leche de almendras sabor a vainilla sin azúcar y miel.
Avocado, frozen banana, creamy peanut butter, unsweetened vanilla almond milk and honey.

GREEN ROOM \$8.00

Banana, col rizada picada, jugo de naranja, jugo de limón, aguacate, sal y miel.
Banana, chopped kale, orange juice, lime juice, avocado, salt and honey.

VERDE \$8.00

Jugo de limón, miel, cilantro, piña, jengibre, jugo de naranja y apio.
Lime juice, honey, cilantro, pineapple, ginger, orange juice and celery.

SUNSHINE \$8.00

Jugo de naranja, jengibre, piña, jugo de limón y cúrcuma.
Orange juice, ginger, pineapple, lime juice and turmeric.

AÇAÍ BOWL \$10.00

Açaí, leche de almendras, banano, fresas, granola, chía, coco rayado.
Açaí, almond milk, banana, strawberry, granola, chia, shredded coconut.



ENSALADAS • SALADS

AGREGA POLLO • ADD CHICKEN +\$4

REMOLACHA · BEET SALAD \$11.00

Lechuga, arúgula, espinaca, remolacha, mandarinas, queso feta y semillas de marañón.
Lettuce, arugula, spinach, beet, mandarines, feta cheese and cashews.

GRIEGA · GREEK SALAD \$11.00

Tomate cherry, pepino, cebolla morada, pimienta 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.

NIÑOS • KIDS

INCLUYE PAPAS FRITAS DE LA CASA Y UNA LIMONADA NATURAL
INCLUDES HOMEMADE FRIES AND A NATURAL LEMONADE

DERRETIDO · GRILLED CHEESE \$7.50

Pan de hamburguesa relleno de queso derretido.
Burger bun filled with melted cheese.

TIRAS DE POLLO · CHICKEN TENDERS \$8.00

Empanizadas o a la plancha. **Grilled or breaded chicken tenders.**



CEVICHE

PESCADO • FISH | CAMARÓN • SHRIMP \$12.50

MIXTO • MIXED \$15.00

Dorado, calamar, camarón. Fish, squid, shrimp.

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 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)

PLATOS FUERTES • MAIN COURSES

CURRY VEGETARIANO • VEGGIE CURRY \$11.00

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 y pepino.

Acompañado con hummus y tártara.

Rice base, falafel, bell peppers, olives, lettuce and cucumber.

With hummus and tartar.

BOWL QUINOA FRIJOLE • QUINOA & BEANS BOWL

\$12.50

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.

PESCADO FRITO • FRIED FISH \$21.00

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 \$22.00

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

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

PASTA BOLOGNESE \$12.00

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

POSTRES • DESSERTS

PAN DE BANANA • BANANA BREAD \$6.00

Pan de banana hecho en casa, con sorbete de vainilla y salsa de chocolate. Homemade banana bread with vanilla ice cream and chocolate sauce.



BROWNIE \$6.50

Brownie de chocolate y almendras hecho en casa, sorbete de vainilla y salsa de chocolate. Homemade brownie with almonds, served with vanilla ice cream and chocolate sauce.

TACOS & BURRITOS

TACOS

4 tacos con una salsa de jitomate y jalapeños, chimol y un toque de piña.

Tofu o Pastor \$9.50 | Pollo \$10.50 | Birria \$11.00 |

Pescado o Camarón \$11.50* (empanizado opcional)

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

Tofu or Pork \$9.50 | Chicken \$10.50 | Birria \$11.00 |

Fish or Shrimp \$11.50* (optional breading)



CLASSIC BURRITO

Frijoles, guacamole, pico de gallo, arroz y queso.

Acompañado de nachos.

Tofu \$11.00 | Res o Pollo \$12.50 | Camarón \$14.00

Beans, guacamole, pico de gallo, rice and cheese.

Served with nachos.

Tofu \$11.00 | Beef or Chicken \$12.50 | Shrimp \$14.00

BURGERS & SANDWICHES

HAMBURGUESA • BURGER \$16.00

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

Servido con papas fritas caseras.

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

LA SUCIA BURGER \$22.00

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 \$10.50

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

Quinoa, couscous, beans and rice patty with lettuce, garlic, red onion, pickles, avocado, cheese 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.

Grilled or breaded chicken, 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, fresca arúgula, tomate en rodaja, queso suizo y parmesano en pan Ciabatta.

Acompañado de papas fritas caseras y chipotle-mayo.

Serrano ham, sun-dried tomato sauce, fresh arugula, sliced tomato, Swiss and Parmesan cheeses on artisan ciabatta. Served with

homemade fries and chipotle-mayo.

CLUB SANDWICH \$14.50

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.

LIBRE DE GLUTEN • GLUTEN FREE

VEGETARIANO • VEGETARIAN

ESPECIAL • SPECIAL

VEGAN • VEGAN

PRECIOS INCLUYEN IVA | PROPINA NO INCLUIDA • PRICES INCLUDE TAX | TIP NOT INCLUDED