EL NICHO PUERTO MORELOS

El Nicho
Puerto Morelos

BREAKFAST • BRUNCH • LUNCH

FAVORITOS / FAVORITES

BENNYS

Dos huevos orgánicos pochados, bañados con salsa Holandesa citrica con jamón de pierna sobre pan ingles tostado, servidos con papa de la casa.
Two poached organic eggs on a toasted english muffin topped with citrus hollandaise sauce and roasted ham with house potatoes.

ALMA LIBRE

Salmón, camarón, cebolla roja, aguacate, pimiento rojo, lechuga con salsa de chipotle en pan marmoleado.
Salmon, shrimp, red onions, avocado, red peppers, lettuce, with chipotle sauce on marble rye bread.

ORGULLOSAMENTE USAMOS PRODUCTOS ORGÁNICOS Y DE ESTACIÓN DE NUESTROS PROVEEDORES LOCALES

BENEDICTINOS "BENNYS"

Dos huevos orgánicos pochados, bañados con salsa holandesa cítrica sobre pan ingles tostado, servido con papas de la casa y tomate horneado.
Two poached organic eggs on a toasted english muffin topped with citrus hollandaise sauce and served with house potatoes & oven roasted tomato.

BENNY EL NICHO **$125**
Espinaca salteada, champiñones y pimiento rojo asado.
Sauteed mushrooms, spinach and roasted red peppers.

BENNY CLASICO **$125**
Jamón de pierna (Roasted Ham)

BENNY PALTA **$125**
Tomate fresco, aguacate y tocino con mojo de cilantro.
Fresh tomato, avocado and crispy bacon drizzled with cilantro mojo.

BENNY LOX **$135**
Salmón ahumado y alcaparras
Smoked salmon and capers

BENNY WAFFLE **$135**
Cualquiera de las 4 opciones sobre 1/2 waffle.
Any of the 4 options over 1/2 waffle.

NUEVO EN EL MENÚ / NEW ON THE MENU

WRAP FLORENTINO **$145**
Tortilla integral con claras de huevo, espinaca, champiñones y queso cheddar, servidos con frutas y salsa mexicana.
Whole wheat tortilla filled with egg whites, spinach, mushrooms and aged cheddar cheese, served with fresh fruits and Mexican sauce.

BURRITO DE POLLO **$160**
Tortilla integral rellena de pollo, rajas poblanas, frijoles refritos y queso cheddar, acompañado de guacamole y salsa Mexicana.
Whole wheat tortilla filled with chicken, poblano pepper, refried black beans and aged cheddar cheese, served with guacamole and Mexican sauce.

BURRITO DE CAMARÓN **$160**
Tortilla integral rellena de camarón, rajas poblanas, frijoles refritos y queso cheddar, acompañado de guacamole y salsa mexicana.
Whole Wheat tortilla filled with shrimp, poblano pepper, refried black beans and aged cheddar cheese, served with guacamole and Mexican sauce.

WAFFLE CON POLLO **$185**
Waffle servido con una pechuga frita, tocino y 2 huevos estrellados.
Waffle topped with a fried chicken breast, bacon and 2 eggs sunny side up.

WAFFLE CON ARANDANOS **$115**
Waffle hecho en casa con arándanos, acompañado de crema batida, frutas y una mermelada de arandanos.
Homemade blueberry waffle served with whipped cream, fruits, cranberry sauce.
Con maple puro (With pure maple syrup) $125

HUEVOS / EGGS

OMELETTES

Tres huevos orgánicos servidos con pan integral tostado, tomate horneado, papas de la casa o frijoles negros refritos.
Three organic eggs served with whole wheat toast, roasted oven tomato, house potatoes or refried black beans.

RAJAS **$130**
Rajas poblanas, cebolla caramelizada, queso de cabra y queso cheddar.
Roasted poblanos peppers, caramelized onions, aged cheddar and goat cheese.

JAMÓN DE PIERNA **$140**
Jamón de pierna, tomate fresco y queso cheddar
Roasted ham, aged cheddar cheese and fresh tomato.

FLORENTINO **$130**
Champiñones, espinaca salteada y queso de cabra
Sauteed mushrooms, spinach and goat cheese

LOS REVUELTOS

2 Huevos orgánicos, acompañado de papas de la casa, tomate horneado, frijoles refritos, pan integral tostado o tortillas de maiz.
2 Organic eggs served with refried beans, house potatoes, roasted tomato, whole wheat toast or corn tortillas.

JAMÓN DE PIERNA **$120**
ROASTED HAM

JAMÓN DE PIERNA Y QUESO **$130**
ROASTED HAM AND CHEESE

SALMÓN Y AGUACATE **$150**
SALMON & AVOCADO

MOMO'S **$125**
Espinaca salteada, queso de cabra y pepitas tostadas
Sauteed spinach and goat cheese, topped with toasted pumpkin seeds

A LA MEXICANA **$130**
Tomate, cebolla blanca y jalapeños
Fresh tomato, onions and jalapenos

ROJO PICOSO **$130**
Chorizo Mexicano, pimiento rojo asado, queso de cabra y salsa de chile guajillo.
Mexican chorizo sausage, roasted red peppers, goat cheese, topped with guajillo sauce.

AL GUSTO

Dos huevos orgánicos servidos con tomate horneado, pan integral tostado, frijoles negros y papas de la casa.
Served with roasted tomato, whole wheat toast, refried black beans and house potatoes.

AL GUSTO
2 Huevos orgánicos a su estilo (2 organic eggs any style) **$100**
Con tocino (with bacon) **$125**

MUCHO VEGETARIANO
Con una opción a escoger (with 1 option) **$100**
Con 2 opciones a escoger (with 2 options) **$110**

EL VEGANO SIN HUEVO
Con 2 opciones a escoger (with 2 options) **$100**

EL MEXICANO / THE MEXICAN

HUEVOS RANCHEROS **$100**
3 Tortillas de maíz con frijoles negros refritos y 2 huevos orgánicos estrellados, bañados en salsa ranchera.
3 Corn tortillas topped with refried black beans and 2 sunny side up organic eggs, all smothered with a smoky tomato sauce.

HUEVOS DIVORCIADOS **$100**
Como los de arriba pero los huevos van divorciados con salsa verde y salsa roja.
As above but the eggs are divided by 2 types of salsa, red smoky tomato and green tomatillo.

CHILAQUILES **$100**
Totopos crujientes bañados con la opción de salsa (roja o verde), cebolla morada, crema, queso fresco y cilantro
Crispy tortilla chips tossed with your choice of salsas (red or green), red onion, fresh cheese, cream and cilantro

Con 2 huevos estrellados (with 2 sunny side up eggs) **$120**
Con pollo a la plancha (with grilled chicken) **$130**

MOLLETES **$100**
Un bolillo horneado con frijoles negros refritos, queso oaxaca, queso cheddar, acompañado de pico de gallo.
Crispy bun baked with refried black beans, aged cheddar, Oaxaca cheese served with fresh pico de gallo.

Con chorizo o rajas (with mexican sausage or poblanos peppers). **$105**

TACOS EL NICHO **$145**
Tacos dorados de pollo, bañados en salsa (roja o verde), crema, queso fresco y cilantro, acompañados de guacamole.
Fried chicken tacos, covered with sauce (red or green), fresh cheese and cilantro, served with guacamole.

ENCHILADAS SUIZAS **$145**
3 tortillas de maíz rellenas de pollo cubiertas con una salsa de tomatillo verde, queso, cebolla y crema
3 corn tortillas filled with chicken covered with a green tomatillo sauce, onions and creme

PA' COMPARTIR / TO SHARE

GUACAMOLE **$95**
Aguacate, tomate, cebolla, cilantro y chile
Fresh avocado, onions, tomato, cilantro and chile

PICO DE GALLO **$75**
Tomate fresco, cebolla, cilantro, chile serrano y limón
Fresh tomato, onions, cilantro, chile and lime

OPCIONES / EXTRAS **$35**
Espinacas salteadas, champiñones, rajas poblanas, aguacate o pimiento rojo
Sauteed spinach, sauteed mushrooms, poblano peppers, avocado and roasted red peppers

GUARNICIONES / SIDES

PAN TOSTADO — **$25**
TOAST

TOCINO — **$30**
BACON

SALMÓN — **$30**

FRIJOLES NEGROS — **$20**
REFRIED BLACK BEANS

PAPA DE LA CASA — **$25**
HOUSE POTATOES

AGUACATE — **$40**
AVOCADO

PICO DE GALLO — **$25**

ASIÁTICA — **$25**
ASIAN SALAD

VEGETALES — **$20 C/U**
VEGGIES
(Espinaca, champiñones, rajas o pimiento)
(Spinach, sauteed mushrooms, poblano peppers or roasted red peppers)

ENSALADAS / SALADS

LA ASIÁTICA — **$95**
Mezcla de zanahoria y dos coles, cacahuate, cilantro, aderezo de salsa de soya y ajonjolí.
Shredded cabbage and carrots, chopped peanuts and cilantro with sesame soy dressing.

HIBISCUS — **$130**
Espinaca y lechuga, cebolla morada, flor de jamaica, arándanos y queso de cabra encostrado en nuez, aderezo balsamico de jamaica.
Fresh spinach, lettuce, red onions, hibiscus flower and cranberries, roasted pecans, goat cheese and a balsamic hibiscus dressing.

CAESAR — **$130**
Lechuga orejona, crutones, tocino, queso parmesano, alcaparras fritas, aderezo caesar con anchoas
Lettuce, croutons, bacon, parmesan cheese, fried capers and caesar dressing with anchovies

Con pollo (with chicken) **$150**
Con camarón (with shrimp) **$150**
*Disponible en wrap (available on wrap)

EL NICHO — **$150**
Lechuga, fresas, con una pechuga de pollo rellena de queso de cabra, acompañada de un aderezo de arándanos
Lettuce, strawberries, with a chicken breast filled with goat cheese, topped with a cranberry dressing

CARIBEÑA — **$140**
Ensalada de quesos sobre una manta ligera de verdes, tomates, cebolla roja y camarones, con un aderezo de jamaica y balsámico.
Salad of three cheese over a light bed of greens, tomatoes, red onions and shrimp with hibiscus balsamic dressing.

TORTAS / SANDWICHES

Servidos en un bolillo horneado, acompañado de ensalada asiatica o papas de la casa.
Served on a toasted bun with your choice of asian salad on house potatoes.

TORTA VEGETARIANA — **$90**
Tomate, aguacate, espinaca, cebolla morada, queso cheddar o queso de cabra y alioli.
Tomato, avocado, spinach, red onions, aged cheddar or goat cheese and garlic alioli.

PESTO PEPPER — **$120**
Pimiento rojo asado, espinaca, tomate asado, queso de cabra, pesto de perejil y almendras.
Roasted red peppers, spinach, goat cheese, oven roasted tomato and parsley almond pesto.

PESTO POLLO — **$120**
Pechuga asada, espinaca, tomate asado, queso de cabra, pesto de perejil y almendras.
Grilled chicken breast, spinach, goat cheese, oven roasted tomato and parsley almond pesto.

MILANESA DE POLLO PICANTE — **$120**
Pechuga de pollo empanizada, rajas poblanas, tomate y chipotle alioli.
Crispy fried chicken breast, sauteed poblano peppers and onions, fresh tomato and chipotle alioli.

MILANESA DE BERENJENA — **$100**
Berenjena empanizada, rajas poblanas, cebolla, tomate y chipotle alioli.
Crispy eggplant madallions, sauteed poblano peppers, onion, tomato and chipotle alioli.

THE BUN — **$100**
Pan ingles tostado con un huevo revuelto, tomate, espinaca, queso cheddar o queso de cabra y alioli. Servido con ensalada asiática de col o papas de la casa.
Toasted muffin with a scrambled egg, tomato, spinach, cheddar or goat chesse with garlic alioli. Served with asian salad or house potatoes.

Con tocino o jamón (with ham or bacon) **$110**

ALMA LIBRE — **$145**
Salmón, camarón, cebolla roja, aguacate, pimiento rojo, lechuga con salsa de chipotle en pan marmoleado.
Salmon, shrimp, red onions, avocado, red peppers, lettuce, with chipotle sauce on marble rye bread.

BAGEL MAÑANERO — **$120**
Huevo, tocino y jamón, queso cheddar y queso crema.
Egg, bacon and ham, cheddar cheese and cream cheese.

BAGEL LOX — **$130**
Salmón, cebolla roja, tomate, alcaparras y queso crema.
Salmon, red onion, capers and cream cheese.

DULCE Y FRUTAL / SWEET AND FRUITY

BELGIUM WAFFLE — **$95**
Waffle hecho en casa servido con fruta fresca, crema batida
Homemade waffle topped with whipped cream and fresh fruits
Con jarabe puro de maple (with pure maple syrup) **$110**

Medio waffle (half waffle) **$50**
Con jarabe puro de maple (with pure maple syrup) **$65**

GRANOLA MAYA
Hecha en casa con avena tostada, almendras, nueces, cacahuate y frutas secas, servida con yogurt natural, polen, miel y fruta
Homemade granola with toasted oats, almond, cashews, peanuts, dried fruits served with natural yogurt, local honey, bee pollen and fresh fruit

Chica (small) **$55**
Grande (large) **$75**

PAN FRANCES — **$100**
2 Rebanadas de pan integral a la plancha con crema batida y frutas
2 Whole wheat toasts with whipped cream and fruit

FRUTA FRESCA
Fruta fresca de temporada (Seasonal fruit plate)
Chico (small) **$50** Grande (large) **$75**

Papaya fresca (fresh Papaya)
Chico (small) **$45** Grande (large) **$75**

Papaya con polen, semillas de hemp y chia
Fresh papaya slices with local bee pollen, chia and hemp seeds
Chica (small) **$50** Grande (large) **$80**

Nuestro café es un café arabico orgánico de Chiapas cosechado en la comunidad Pocolum, donde los cafetos son regados por manantiales naturales bajo la misma sombra natural de los arboles y cuidados por familias con vocación cafetalera. El café se procesa en sitio hasta obtener el grano verde y luego es transportado a Mérida dónde lo tostamos con la experiencia de más de 10 años desarrollando el mejor perfil para extraer su potencial, conservando sus aceites y azucares esenciales. La mezcla incluye variedades de arabica como el maragogype para dar el cuerpo, sabor y aroma de un café con categoría de especialidad.

Nov 2021

BARISTA

CALIENTE / HOT

	SENCILLO / SINGLE	DOBLE / DOUBLE
CAFÉ ORGÁNICO 100% Orgánico de Chiapas	$45	
ESPRESSO	$45	$50
ESPRESSO AMERICANO (Regular o descafeinado / Regular o decaf)	$40	$50
CAPUCCINO O LATTE	$55	$65
LATTE VAINILLA	$60	$70
TÉ Desayuno ingles, verde Japonés y varios herbales English breakfast, green tea and variety of herbs	$40	
LATTE VAINILLA Y CARAMELO	$65	$75
CHILE HOT CHOCOLATE Chocolate caliente con chile y especias Hot cocoa with chilli and species	$50	
CHILE CHOCOLATE MOCHA Chocolate caliente con chile y espresso Hot cocoa with chilli and espresso	$60	$70

*Con leche de soya o almendras
*With soy or almond milk — **+$10**

JUGOS / JUICES

FRIO / COLD

NARANJA O TORONJA Orange or Grapefruit	$45
NARANJADA NATURAL Orangeade	$45
NARANJADA MINERAL Orangeade with mineral water	$50
LIMONADA NATURAL Natural lemonade	$40
LIMONADA MINERAL Lemonade with mineral water	$50
CHIA LIMONADA NATURAL Lemonade with chia seeds	$40
CHIA LIMONADA MINERAL Lemonade with chia seeds and mineral water	$55
GUAVA AZUL Limonada con guayaba y moras Lemonade with guava and blueberries	$55
TÉ VERDE JAPONES Té verde japonés, jugo de naranja y pulpa de maracuyá Japanese green tea, orange juice and passion fruit pulp	$45
TÉ ROJO Flor de jamaica con té de frutas y arándanos secos Hibiscus flower tea with fruit tea and dried blueberries	$45
TÉ CLÁSICO Té negro con limón Black tea with lemon	$40
REFRESCOS Y AGUA MINERAL Sodas and mineral water	$35