

CAFÉ & WINE BAR

MALCRIADO

CAFÉ

ESPRESSO 55
CAPUCCINO 60
CORTADO 60
AFFOGATO 90
Espresso y helado de vainilla.

AMERICANO 55
FLAT WHITE 60
COLD BREW 55
MALCRI 90
Espresso, torani de avellanas, leche condensada y leche.

LATTE 75
MOKA 90
Espresso, chocolate oaxaqueño y leche.
DIRTY CHAI 90

FILTRADOS

EQUILIBRADO 70
Limpio, nítido y estructurado.

INUSUAL 80
Sedoso y afrutado.

DELICADO 90
Elegante, sutil y muy complejo.

TRILOGÍA 95
Filtrado, Cáscara y Flor.

TÉS Y TISANAS

FLOR DE CAFÉ 65
Dulce, aromático, con matices de flores blancas.

MASALA CHAI 70
Mezcla de especias y hierbas aromáticas.

CÁSCARA DE CAFÉ 65
Notas a tamarindo y arándano.

MANZANA CON ALMENDRAS 75

YUNNAN BLACK 70
Té negro con acento floral y toques dulces.

MATCHA LATTE 90

CHAI LATTE 90

FRUTOS ROJOS 75

GENMAICHA 70
Té verde con arroz.

GOLDEN MILK 85
Especias, miel y leche caliente de almendras.

ROOIBOS 70

BEBIDAS COQUETAS

MALCRIADO 125

CHELITA CARTA BLANCA 55

CARAJILLO 125

CAROLINA 125

CERVEZA ARTESANAL DE TEMPORADA 125

OTRAS COSITAS

AGUA MINERAL 65
Agua de Piedra.

CHOCOLATE CON LECHE 75

AGUA DE COCO 80
Villa de Patos.

KOMBUCHA 75

FÉLIX 50

EXTRAS

ESPRESSO EXTRA 25

LECHE VEGETAL 15
Almendra, soya y coco.

OATLY! 25
Leche de avena.

MALCRIADO

DESAYUNOS



FRUTA MALCRIADA 95
Supremas de naranja, pera, durazno y zarzamora orgánica.

GRANOLA MALCRIADA 125
Acompañada de leche de coco.

PAN FRANCÉS 190
Con crema montada y zarzamoras.

TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MIEL 75

CHILAQUILES 170
Con salsa de cacahuete
+ Pollo orgánico (50gr.) 65 + Huevo orgánico (2pz.) 45

EGG SANDWICH 195
Muffin de la casa, tocino, queso amarillo y aguacate.

MOLLETES 165



AVOCADO TOAST 150
+ Huevo orgánico (2 pz.) 45 + Trucha (70 gr.) 95

SHAKSHUKA 215
Huevo cocido en salsa de pimientos. Con jocoque e hinojo, acompañado de hogaza de Saint.



ALUBIAS Y COUS COUS 170
Con camote dulce, almendra y un toque de salsa macha.

TOAST DE JOCOQUE CON HUEVO ORGÁNICO 150
Hogaza de Saint, jocoque con hierbas, huevo al gusto y ensalada de quelite cenizo.

PLATO DE TRUCHA Y EGG MUFFIN 230
Muffin de la casa, aguacate, huevo orgánico revuelto y trucha salmonada ahumada. (50 gr. de trucha)

SANDWICHES

JAMÓN SERRANO E HIGO 250
Baguette, straciatella y miel de abeja. (35 gr. de jamón)

POLLO Y PESTO 265
Baguette, queso de cabra, espinaca y aguacate. (50 gr. de pollo orgánico)

TRUCHA AHUMADA 225
Hogaza, straciatella y aguacate. (50 gr. de trucha)

GRILLED CHEESE 220
Mozzarella, gouda, gruyere, mantequilla de poro. Acompañado de dip de pimienta.

DULCES

GALLETA MARGARITA 75

PAY DE LIMÓN 125

PAN DULCE 55
de Saint Panadería.

EXTRAS

REBANADA DE PAN 30

EXTRA DE AGUACATE 30
(30 gr.)

EXTRA DE TOCINO 35
(40 gr.)



MALCRIADO

ENTRADAS

CHERRYS MALCRIADOS 180
Tomate cherry, perejil, ajo y queso feta.

PAN TOMATE CON SARDINILLA AHUMADA 180

ESCABECHE DE MEJILLONES 235

ACEITUNAS Y FETA 160

FIDEO SECO 155

PAPAS FRITAS 85

JAMÓN SERRANO Y AVELLANAS 250
(80 gr. de jamón)

SARDINAS CON PEREJIL Y LIMÓN 205

ANCHOAS Y STRACCIATELLA 210

SOPA DE CEBOLLA 195

ARANCINIS 185
4 piezas.

ENSALADAS

HINOJO Y ARÚGULA 125



BETABEL Y TORONJA 120

MAINS



ALUBIAS Y COUS COUS 170
Con camote dulce, almendra y un toque de salsa macha.

FETUCCINI CARBONARA 235

MILANESA DE POLLO ORGÁNICO 355
Con alioli de trufa negra y ensalada verde.

RAGÚ DE SHORT RIB 370
Base de polenta (150 gr. de Short Rib)

SANDWICHES

JAMÓN SERRANO E HIGO 250
*Baguette, straciatella y miel de abeja.
(35 gr. de jamón)*

POLLO Y PESTO 265
*Baguette, queso de cabra, espinaca y aguacate.
(50 gr. de pollo orgánico)*

TRUCHA AHUMADA 225
*Hogaza, straciatella y aguacate.
(50 gr. de trucha)*

GRILLED CHEESE 220
*Mozzarella, gouda, gruyere, mantequilla de poro.
Acompañado de dip de pimienta.*

POSTRES

PAY DE LIMÓN 125

STICKY TOFFEE PUDDING 185

PAN FRANCÉS 190
Con crema montada y zarzamoras.

EXTRAS

REBANADA DE PAN 30

EXTRA DE AGUACATE 30
(30 gr.)

EXTRA DE TOCINO 35
(40 gr.)



CAFÉ & WINE BAR

MALCRIADO

MENÚ DE VINOS

ETIQUETA	UVA	PAÍS	AÑO	PRODUCTOR	PRECIOS	
— BLANCOS —						
100 Hügel	Riesling	Alemania	2023	Philipp Wittmann	220	1200
Bico da Ran	Albariño	España	2023	Eulogio Pomares	215	1240
Javier Sanz	Verdejo	España	2022	Javier Sanz	215	1240
Alto de Pioz	Malvar	España	2022	Fam. Vallejo	190	1050
Urze	Rabigato	Portugal	2021	Roboredo Madeira	195	1060
Dalia	Chenin Blanc	México	2023	Laura Chiapella de Altotinto	225	1250
— TINTOS —						
ANNITA	Zweigelt	Austria	2018	Annita&Hans	210	1080
PAAL 01	Syrah	España	2019	D. Caudalía	240	1150
Clos Lojen	Bobal	España	2022	Juan Antonio Ponce	180	1040
Alto de Pioz	Tempranillo	España	2019	Fam. Vallejo	240	1150
Dalia	Merlot, Tempranillo	México	2022	Laura Chiapella de Altotinto	225	1250
La Souteronne	Gamay	Francia	2022	Harvé Souhaut	320	1600
— NARANJA —						
La Ferme des sept lunes	Viogner y Roussane	Francia	2022	JEAN DELOBRE	-	1870
ZOLD 2020	Silvaner	Alemania	2020	Weingut Schmitt	-	1700
1564 Party	Verdejo	España	2022	Bodega Sierra Norte	215	1240
— ROSADOS —						
Rosadito	Tempranillo y Syrah	México	2023	Noah y Antonio	140	-
Should we just rely on luck?	Cinsault	Francia	2022	Andrés F.S y Anne B.B	290	1400
Alto de Pioz	Tempranillo	España	2022	Fam. Vallejo	180	1040
Endogen	Samsó	España	2022	Más Perdut	180	1040
— TAMBIÉN —						
Negroni 250		Vermouth 220				