

SOCO MERIDA

NORTE @SOCOMERIDA

Especial del mes

- Vainila Latte Frio** Coldbrew, Jarabe de Vainilla, Leche de Avena \$75
- Mid Day** Gin Beefeater, Vermouth Rojo, Frutos Rojos, Soda \$110
- Carajillo Clasico** Espresso Doble, Licor 43 \$110
- Tartine de Aguacate** \$165
Aguacate, tomate cherry salteado, queso fresco y ensalada verde
- Roll de Camarón** \$185
Camarón salteado, salsa tártara, cebollín, aceitunas, pepinillos en pan brioche, acompañada con papas fritas
- Soco Burger** \$155
Hamburguesa clásica con queso Americano, lechugas picante, tomate, cebolla y aderezo secreto



CAFFÉ DE ESPECIALIDAD

¿QUÉ ES EL "CAFÉ DE ESPECIALIDAD"?

El café de especialidad se encuentra en la cima de la pirámide de la calidad del grano de café. Los granos se juzgan en función de muchos factores, como su dulzura, sensación en la boca, acidez, y los únicos que obtuvieron al menos 80 puntos en la escala de 100 puntos. La mayoría de ellos se cultivan a gran altura en microclimas especiales, lo que aporta sabores de la región.

Bolsa de Cafe 250g	\$180
Espresso / Cortado	\$60
Americano	\$65
Cappuccino	\$70
Latte	\$70
Flat White	\$65
Cold brew	\$70
Vainilla Latte Frio	\$75
Affogato	\$85

Leche Entera / Deslactosada / Avena / Almendra / Coco



El café se prepara a 93 grados para una extracción óptima. Si usted prefiere su café mas caliente por favor avise a nuestro mesero.

TÉ

Negro	\$40
Chai Té negro, Jengibre, Cardamomo, Clavo	\$55
Verde	\$40
Rojo	\$40
Carnaval Te verde, Pétalos de flores, Passionfruit	\$55

BE BI D AS

Cold Choco-Chai Cacao (70%) Chai, Jarabe de Miel, Nips de Cacao	\$70
SOCO Sunrise Jugo de Naranja, Jarabe de Miel Orgánica, Cold Brew, Nuez Moscada	\$70
Fresh Coco Agua de Coco, Agua Tónica, Limón Amarillo, Cardamomo	\$60
Iced Matcha Matcha, Leche de Avena, Jarabe de Almendras	\$70
Vainilla Latte Frio Coldbrew, Jarabe de Vainilla, Leche de Avena	\$75
Coca Cola (Regular / Light / Sin Azúcar)	\$40
Calahua Acapulcoco Organica Agua de Coco	\$40
St. Pellegrino agua mineral	\$40
Topo Chico agua mineral	\$40
Tehuacán agua natural	\$50

100%
NATURAL

COLD PRESSED

NARANJA \$55

VERDE \$65

Apio, espinaca, pepino, piña, jengibre

AGUAS FRESCAS

Jamaica
Limonada
Piña

\$40

Todos los dias desde 11am

Modelo Especial

\$60

Modelo Negra

\$60

Espumoso

\$105

Spring Tonic Gin Beefeater, Cold Brew, Agua Tonica, Critricos

\$110

Mimosa Clasica Prosecco, jugo fresco de naranja

\$90

Bamboo Rumchata, Leche de Almendras, Matcha

\$110

Mid Day Gin Beefeater, Vermouth Rojo, Frutos Rojos, Soda

\$110

Carajillo Clasico Espresso Doble, Licor 43

\$110

DRINKS

En Soco, horneamos desde cero todos los días, todas las mañanas siguiendo métodos tradicionales con mentes innovadoras e ingredientes de calidad.

Creemos en el valor de los productos horneados hechos a mano, elaborados y de calidad que calientan el estómago y el alma de nuestros clientes.

PAN DE MASA MADRE

Campesino	\$100
Multigrano	\$160
Baguette	\$60
Bolillo	\$20
Brioche de Molde sólo por pedidos	\$180
Hamburguesa de Brioche 6 piezas	\$90
Challah	\$180
Pan Molde 100% INTEGRAL por pedidos	\$140

PAN DULCE

Croissant	\$50	Concha	\$40
Croissant de Almendra	\$110	Babka	\$50
Croissant de Brownie	\$90	Creme brûlée	\$95
Croissant de Pistache	\$95	Tarta de Frutos	\$140
Pain au Chocolat	\$55	Tarte de Durazno	\$120
Pain au Chocolat Smore's	\$120	Tarte de Higos	\$140
Morning Bun	\$50	Oreja Clásico	\$30
Cruffin de Avellana con Frambuesa	\$120	Oreja Chocolate	\$40
Galleta Chispas de chocolate	\$35	Galleta Triple chocolate	\$37

¡Especial del mes!

Miercoles **Bagel** Clásico \$25
Bagel de semillas \$30

Domingo **Dona** de canela y azucar \$50
Dona de chocolate \$80
Dona de coco \$55



Si estás interesado en los precios de venta completos para tu negocio o evento, contactarnos por email o WhatsApp.

soco.lapanaderia@gmail.com
Andres +52 999 458 0655

BRUNCH

Las elecciones de frutas son de acuerdo a la temporada de los productores ya que la mayoría de nuestros productos son locales.

Favor de hacernos saber si tienen alguna dieta especial o restricciones de comida, haremos lo posible para complacerlos.

French Toast Pan Brioche acompañado de una crema de limón Eureka, blueberries y miel de piloncillo	\$155
Papas Rotas con Caviar Papas a la francesas acompañado de caviar, huevo tierno, mantequilla cremosa y queso Parmesano fresco	\$165
Bowl de Flores Yogurt de Lavanda acompañado de frutas tropicales y arroz inflado de la casa.	\$135
Khachapuri Pizza de masa madre con queso raclette y huevo tierno	\$175
Toast de Zanahorias y Humus Zanahorias orgánicas, hummus y mix de hojas picantes	\$180
Tartine de Aguacate Aguacate, tomate cherry salteado, queso fresco y ensalada verde	\$165
Roll de Camarón Camarón salteado, salsa tártara, cebollín, aceitunas, pepinillos en pan brioche, acompañada con papas fritas	\$185

Todos nuestros huevos son de libre pastoreo y orgánico, provenientes de Yucatán.

HUEVOS

Omelet Blanco Omelet de claras de huevo y chaya, relleno de camote y calabaza italiana acompañado de una salsa de elote y chile poblano.	\$155
El Granero Porchetta y huevo tierno, acompañado con frijoles colados y queso fresco	\$165
Huevo Encamisado Tortilla de maíz endémico, rellena de huevo estrellado, acompañado de una salsa de frijol y queso azul.	\$135

EXTRA

Huevo	\$20
Aguacate	\$15
Jamon	\$25

SANDWICH

Jamón y Queso Clásico

Jamón ahumado de cerdo artesanal, queso cheddar, aguacate, cebolla caramelizada y hojas picantes con pan de masa madre integral

\$155

Soco Burger

Hamburguesa clásica con queso Americano, lechugas picante, tomate, cebolla y aderezo secreto

\$155

Desayuno Feliz

Sandwich de croissant, relleno de huevo revuelto y jamón serrano, acompañado de láminas de tomate asado.

\$145

Sándwich de Pastrami

Pastrami ahumado, acompañado de cebolla caramelizada y mostaza antigua

\$265

EXTRA

Huevo \$20
Aguacate \$15
Jamon \$25

\$149 Incluye frutas y jugo ó leche

Huevo organico con tocino
acompañado con English Muffin

Tostada Francesa
con cream de limón y frutas

Sandwich Babiño
Huevo organico, tocino artesanal y queso con English Muffin

NIÑOS