

# SOCO MERIDA

CENTRO @SOCOMERIDA

## *Especial del mes*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>Croffle***</b><br>Nuestra famosa masa de croissant hecha waffle acompañada con pollo crujiente.  | \$180 |
| <b>Torta Ahogada</b><br>Birote relleno de pork belly, chucrut de col morada, salsa de chile morita acompañado cebollitas de ixil curtidas, rábano sandio y crema ácida. | \$190 |
| <b>Huevo en Lava</b><br>Salsa de tomate, queso Crottin, crema ácida, albóndigas de salchicha ahumada, huevo orgánico y vegetales frescos.                               | \$195 |
| <b>Desayuno de Campeones</b><br>Pan brioche de masa madre, salchicha polaca ahumada, queso Cheddar y huevo tierno.  | \$180 |



# 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.

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

**Leche** Entera / Deslactosada / Light / Almendra / Coco

<b>Té Negro / Verde</b>	\$40
<b>Kombucha</b>	\$40



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

# COLD PRESSED

**NARANJA** \$50

**VERDE** \$65

Chaya, apio, espinaca, pepino, naranja, piña, jengibre

**100% NATURAL**

**NO**

azúcares añadidos  
agua añadida  
conservadores

# AGUAS FRESCAS

**LIMONADA  
JAMAICA  
MARACUYA  
MANGO**

**\$40**

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

<b>Campesino</b>	\$100
<b>Multigrano</b>	\$160
<b>Baguette</b>	\$60
<b>Bolillo</b>	\$20
<b>Brioche de Molde</b> sólo por pedidos	\$180
<b>Hamburguesa de Brioche</b> 6 piezas	\$90
<b>Challah</b>	\$180

# PAN DULCE

<b>Croissant</b>	\$50	<b>Concha</b>	\$40
<b>Croissant</b> de Almendra	\$110	<b>Babka</b>	\$50
<b>Croissant</b> de Brownie	\$90	<b>Creme brûlée</b>	\$95
<b>Croissant</b> de Pistache	\$95	<b>Tarta Especial</b>	\$140
<b>Croissant</b> de Cookie dough	\$120	<b>Tarta</b> de Frutos	\$140
<b>Tarta LA CORONA</b>	\$120	<b>Tarta Tropical</b>	\$120
<b>Pain au Chocolat</b>	\$55	<b>Oreja Clásico</b>	\$30
<b>Pain au Chocolat</b> con Almendra	\$90	<b>Oreja Chocolate</b>	\$40
<b>Morning Bun</b>	\$50	<b>Galleta</b> Chispas de chocolate	\$35
<b>Cruffin</b> de Avellana con Frambuesa	\$120	<b>Galleta</b> 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

# BR U N CH

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.

\*\*\*contiene nuez

<b>Bowl de Yogur</b> Yogur orgánico, jelly de menta, granola de la casa y fruta de temporada.	\$145
<b>Croffle***</b> Nuestra famosa masa de croissant hecha waffle acompañada con pollo crujiente.	\$180
<b>Torta Ahogada</b> Birote relleno de pork belly, chucrut de col morada, salsa de chile morita acompañado cebollitas de ixil curtidas, rábano sandía y crema ácida.	\$190
<b>Tostada Francesa</b> Pan brioche de masa madre, compota de frutos y espuma de crema mascarpone.	\$180
<b>Tortilla Española con Hongos</b> Huevos orgánicos con hongos porchini y jengibre acompañado de una salsa cremosa de chile poblano.	\$155
<b>Tartine de Aguacate</b> Pan de masa madre, aguacate, queso Ricotta, pepinillos y tomates orgánicos acompañado con zanahorias curtidas.	\$165
<b>Jardín de Soco</b> Toast Vegano con pan de masa madre, puré de almendra, vegetales orgánicas, cremoso de aguacate y ajonjolí.	\$160

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

# HUEVOS

<b>Huevos Benedictinos</b> English Muffin de masa madre, huevos perfectos, jamón ahumado ó gravlax de salmón, espuma de salsa holandesa y ensalada verde orgánica.	\$220
<b>El Granero</b> Porchetta y huevo orgánico, acompañado con frijoles colado y queso fresco.	\$155
<b>Huevo en Lava</b> Salsa de tomate, queso Crottin, crema ácida, albóndigas de salchicha ahumada, huevo orgánico y vegetales frescos.	\$195
<b>Tlayuda</b> Huevo orgánico, vegetales a la parrilla y frijoles colados sobre una tlayuda.	\$80

## EXTRA

Huevo	\$20
Aguacate	\$15
Jamon	\$25
Salmon	\$55

# SANDWICH

## EXTRA

- Huevo \$20
- Aguacate \$15
- Jamon \$25
- Salmon \$55

### Bagel con Salmón

Bagel de masa madre, queso crema, gravlax de salmón y ensalada orgánica, acompañado con mostaza a la antigua.

\$215

### Sándwich de Jamón y Queso

Pan de masa madre, Jamón ahumado, queso manchego, vegetales frescos, con mayonesa de Xcatic.

\$140

### Pollo Crispy\*\*\*

Focaccia de masa madre, pollo empanizado, queso Oaxaca, vegetales orgánico, encurtido de col y mayonesa de la casa.

\$165

### Desayuno de Campeones

Pan brioche de masa madre, salchicha polaca ahumada, queso Cheddar y huevo tierno.

\$180

\$149 Incluye frutas y jugo ó leche

**Huevo organico con tocino**  
acompañado con English Muffin

**Tostada Francesa**  
con cream de limón y frutas

**Sandwich Bambino**  
Huevo organico, tocino artesanal y queso con English Muffin

# NIÑOS