SOCO MERIDA

CENTRO

@SOCOMERIDA

Especial del mes

Croffle*** \$180

Nuestra famosa masa de croissant hecha waffle acompañada con pollo crujiente.

Torta Ahogada \$190

Birote relleno de pork belly, chucrut de col morada, salsa de chile morita acompañado cebollitas de ixil curtidas, rábano sandio y crema ácida.

Huevo en Lava \$195

Salsa de tomate, queso Crottin, crema ácida, albóndigas de salchicha ahumada, huevo orgánico y vegetales frescos.

Desayuno de Campeones \$180

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







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 region.

Bolsa de Cafe 250g \$18

Espresso / Cortado	\$60
Americano	\$65
Cappuccino	\$70
Latte	\$70
Flat White	\$65
Cold brew	\$70
Affogato	\$85



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

Leche Entera / Deslactosada / Light / Almendra / Coco

COLD PRESSED

NARANJA \$50

VERDE \$65

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

100% NATURAL



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.

PANDE 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 DULCE

i Especial del mes!

Croissant	\$50	Concha	\$40
Croissant de Almendra	\$110	Babka	\$50
Croissant de Brownie	\$90	Manzanita	\$40
Croissant de Pistache	\$95	Creme brûlée	\$95
Croissant de Cookie dough	\$120	Tarta de Frutos	\$140
Croissant de Aniversario	\$120	Tarta Tropical	\$120
Pain au Chocolat	\$55	Tarta Especial	\$90
Pain au Chocolat con Almendra	\$90	Panque de Arándano y Avellana	\$75
Morning Bun	\$50	Oreja Clásico	\$30
Cruffin de Avellana con Frambuesa	\$120	Oreia Chocolate	\$40

Miercoles Bagel Clásico \$100
Bagel de semillas \$160

Domingo Dona de canela y azucar \$50
Dona de chocolate \$80



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 bk U N CH

Las elecciones de frutas son de acuerdo a la temporada de los productores ya que la mayoria 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

	3311613116	
Bowl de Yogur Yogur orgánico, jelly de menta, granola de la casa y fruta de temporada.	\$1 45	
Croffle*** Nuestra famosa masa de croissant hecha waffle acompañada con pollo crujiente.	\$ 180	
Torta Ahogada Birote relleno de pork belly, chucrut de col morada, salsa de chile morita acompañado cebollitas de ixil curtidas, rábano sandia y crema ácida.	\$1 90	
Tostada Francesa Pan brioche de masa madre, compota de frutos y espuma de crema mascarpone.	\$1 80	
Tortilla Española con Hongos Huevos orgánicos con hongos porchini y jengibre acompañado de una salsa cremosa de chile poblano.	\$1 55	
Tartine de Aguacate Pan de masa madre, aguacate, queso Ricotta, pepinillos y tomates orgánicos acompañado con zanahorias curtidas.	\$ 165	
Jardín de Soco Toast Vegano con pan de masa madre, puré de almendra,	\$1 60	

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

Huevos Benedictinos

HUEVOS

\$220

English Muffin de masa madre, huevos perfectos, jamón ahumado ó gravlax de salmón, espuma de salsa holandesa y ensalada verde orgánica.	, 222		
El Granero Porchetta y huevo orgánico, acompañado con frijoles colado y queso fresco.	\$155		
Huevo en Lava Salsa de tomate, queso Crottin, crema ácida, albóndigas	\$195	EX.	ΓRA
de salchicha ahumada, huevo orgánico y vegetales frescos.		Huevo	
1163003.		Aguacate	\$15
Tlayuda	\$80	Jamon	\$25
Huevo orgánico, vegetales a la parrilla y frijoles colados sobre una tlavuda		Salmon	\$55

vegetales orgánicas, cremoso de aguacate y ajonjolí.

SAND WACH

EXTRA

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

\$215 Bagel con Salmón Bagel de masa madre, queso crema, gravlax de salmón y ensala<mark>da orgánica, acompañado con mostaza a la antigua.</mark> Sándwich de Jamón y Queso \$140 Pan de masa madre, Jamón ahumado, queso manchego, vegeta<mark>les frescos, con mayonesa de Xcatic.</mark> Pollo Crispy*** \$165 Focaccia de masa madre, pollo empanizado, queso Oaxaca, vegetales orgánico, encurtido de col y mayonesa de la casa. Desayuno de Campeones \$180 Pan brioche de masa madre, salchicha polaca ahumada, queso Cheddar y huevo tierno.

\$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

