

ALL DAY BRUNCH



Migrato®

Nuestra mejor versión de desayunos, disponibles todo el día.

TODO ELABORADO CON NUESTRA PANADERÍA ARTESANAL DE MASA MADRE.

POR FAVOR INFÓRMANOS SI SUFRES DE ALGUNA ALERGIAS.



GRATINADOS

Sanduches gratinados al horno con Pan Brioche.

Roast Beef y Trufa \$33.500

Relleno de Roast Beef Artesanal, finalizado de Cebollas Caramelizadas, Queso Holandés y Parmesano. Acompañado de Mayonesa de Trufa.

Pollo Cremoso ✦ \$24.800

Relleno de Pollo Cremoso de la casa, acompañado de Salsa Pomodoro, Tomates Secos y Espinaca. Gratinado al horno con Queso Mozzarella y Parmesano. Servido con Pesto y MayoAjo Artesanal.

Pavo y Gouda \$22.500

Gratinado con Jamón de Pavo, Queso Gouda Artesanal, finalizado con Bechamel de Mostaza Dijon y Queso Parmesano al horno. Servido con Pesto y MayoAjo Artesanal.



GRATINADO DE POLLO CREMOSO

APLASTADOS

Sánduches derretidos tipo Panini, hechos con Pan Brioche.

Panceta

Panceta en cocción lenta, glaseada con BBQ Artesanal de Whisky Jack Daniel's, acompañada de Cebollas Caramelizadas y Queso Holandés.

\$27.200

Pesto y Tomates Secos 🌿

Derretido relleno de Queso Mozzarella, Pesto de la casa y Tomates Secos Migrato, servido con Reducción de Vinagre Balsámico.

*Adicional sugerido: Jamón Serrano.

\$23.600

Clásico 😊

Aplastado tradicional con Jamón de Pavo y Queso Holandés. Emplatado con Mayonesa hecha en casa.

\$15.900

Philly Cheese ✦

Nuestra versión está hecha con Roast Beef Artesanal, Queso Americano, Cebolla y Pimentón salteado. Emplatado con Miel de Mostaza Antigua.

\$24.700

Quesos, Miel & Almendras

Derretido de Queso 7 Cueros y Queso Paipa, acompañado con Almendras Fileteadas y Miel de Abejas Natural. Servido con Dip de Uchuvas con Queso Crema.

\$19.200



QUESOS, MIEL & ALMENDRAS



FRESCOS

Una opción de sánduches con ingredientes frescos hechos a base de Pan Molde Tajado

Serrano y Rúgula \$27.200

Jamón Serrano acompañado de hojas de Rúgula Fresca y Queso Crema con Arándanos Deshidratados, finalizado con Reducción de Balsámico.

RoastBeef y Aguacate \$26.100

Nuestro Roast Beef hecho en casa se acompaña de Rúgula, Tomate, Láminas de Aguacate y Pepinillos Agridulces.

Pollo César ✨ \$24.300

Mezcla de Cogollo Europeo, Pollo en Salsa César, Tomate Cherry Fresco y Parmesano para finalizar.

Croissant Fresco 😊 \$16.700

Sobre un Croissant Sencillo se acompaña Jamón de Pollo, Queso Sabana, Cogollo Europeo y Tomates Frescos, finalizado con MayoAjo Artesanal.

Atún y Vegetales \$19.400

Mezcla de Atún con Maíz Tierno, Tomate, Manzana Verde y Cilantro, mezclado con MayoAjo Artesanal



SERRANO Y RÚGULA



ROASTBEEF Y AGUACATE

TOSTADAS DE AGUACATE

Puré de Aguacate sobre variedad de Sourdough

Adicionales sugeridos
Huevo Pochado / Huevos Sencillos. \$2.500

Clásica Feta 🌿

Puré de Aguacate con Queso Feta y Miel de Maple para servir en la mesa.
\$18.900

Queso Asado y Miel

El Queso Asado a la parrilla se junta con el Puré de Aguacate, Tomate Cherry Fresco y Miel de Mostaza Antigua
\$22.700

Mozzarella y Balsámico ✨

Deliciosos bocaditos miniatura de Mozzarella de Búfala acompañados con Reducción de Balsámico y Mix de Semillas Tostadas.

\$26.400

Original Ricotta

Nuestra tostada original con Queso Ricotta, Miel, Brotos Frescos y Aceite de Sacha Inchi.

\$19.700

Pulled Pork

Bondiola de Cerdo en BBQ Artesanal de Tamarindo, sobre Puré de Aguacate, finalizado con Cebollas Encurtidas y Ajonjolí Negro y Cilantro.

\$25.300

Trufada ✨

Sourdough Tostado con Cremoso de Trufa, acompañado de Aguacate, Serrano Crocante y Queso Grana Padano rallado para finalizar.

\$31.800



CLÁSICA FETA

TOSTADAS FRANCESAS

Tostadas francesas selladas al sartén.

Chocolate Semi Amargo

Utilizando como base nuestro Integral de Chocolate, se acompaña con Kiwi, Banano, Azúcar Pulverizada y finalizado con Miel de Abejas Natural.

\$21.300

Migrato 😊 ✨

Sobre cama de Pan Brioche, servido sobre Ganache de Chocolate al 47% con Fresas, Arándanos Frescos y Almendras Fileteadas, finalizada en mesa con Salsa Especial de la Casa.

\$23.700

Lulo y Cacao

Tostada Francesa de Pan Brioche con Cacao Dulce, acompañada de Kiwi, Mango y Arándanos Frescos, servida con salsa de Lulo Rostizado.

\$20.700



MIGRATO



TOSTADAS DE LA CASA

Tostadas especiales sobre variedad de Pan de Masa Madre



Mantequilla de Maní ☺

Base de Mantequilla de Maní Natural, Mermelada de Arándanos, Granola, Banano, Arándanos Frescos y Fresas. Acompañado con Yogurt Griego Natural.

\$24.400



Hummus 🌿

Hongos Portobello Rellenos sobre base de Hummus de Garbanzo hecho en casa, finalizado con Aceite de Oliva y Brotes Frescos.

\$26.800



Salmón Curado ✨

Salmón Fresco curado con Limón y Eneldo, sobre Queso Crema de Tomates Secos, Rugula y Reducción de Balsámico y Ajonjolí Tostado para finalizar.

\$33.500



Burrata Original

Burrata Artesanal de Búfala, servida sobre Pan Integral de Aceitunas y Tomates secos, tostado en Pesto de la Casa, finalizado con Tomate Fresco, Aceite de Oliva y Reducción de Balsámico.

\$29.300

HUEVOS ESPECIALES

Huevos Especiales, combinados con lo mejor de la cocina de Migrato.

Frittata Migrato ✨ \$25.700

Tortilla de Huevo con Queso Campesino y Pan Brioche, servido con Puré de Aguacate, Tomate Cherry Confitado, finalizado con Serrano Crocante, Brotes y Aceite de Oliva.

Frittata Alioli \$26.200

Tortilla de Huevo con Queso Artesanal de Finas Hierbas y Pan Brioche, servido con Panceta Caramelizada en Naranja, Alioli al estilo Migrato, finalizado con Kale Crocante y Aceite de Sacha Inchi.

Napolitanos al horno \$24.800

Huevos al horno, sobre base de Salsa Pomodoro de Tomate San Marzano, cubiertos con Queso Mozzarella y Parmesano al gratín.

Benedictinos ✨ \$31.400

Al estilo Migrato: sobre Mogollitas Suaves, Jamón Ahumado y Huevos Pochados servidos con Salsa Holandesa y Queso Grana Padano al finalizar.



FRITTATA MIGRATO

HUEVOS CLÁSICOS

Porción de huevos revueltos acompañados de una tajada de pan, escoge entre Brioche o Integral Sencillo.

Jamón y Queso ☺

Huevos revueltos con Jamón de Pollo y Queso Sabana Alpina.

\$15.100

Sencillos

Huevos revueltos clásicos con sal y pimienta.

\$9.800

Hogao

Huevos tradicionales con Cebolla y Tomate.

\$12.500

Creemosos ✨

Huevos revueltos en textura suave, delicada, servido con Queso Parmesano y Pesto.

\$15.500

Campesinos

Base de Queso Campesino Salteado, con huevos revueltos y Maíz Tierno.

\$14.800





WAFFLES

Nuestra elección ligeramente dulce hecha a base de Waffles al estilo Migrato.

Naranja y Ricotta \$27.400

Base de Waffles Migrato, servido con un Cremoso de Ricotta y Naranja, acompañado de Fresas, Banano y Arándanos Frescos. Servido en la mesa con Miel de Abejas.

Yogurt Natural & Frutas ☺ \$22.400

Porción de Waffles servido con Kiwi, Mango, Almendras Fileteadas y Miel de Maple. Servido en la mesa con Yogurt Griego Natural con Mermelada de Fresa.

Avellanas y Fresas ✦ \$29.700

Waffle bañado en Chocolate Cremoso de Avellana, servido con Fresas y Arándanos Frescos.

Crema de Vainilla \$25.900

Mantequilla de Maní de la casa acompañada de Banano, Naranja Pelada y Semillas de Amapola, acompañada de Crema Pastelera de Vainilla a tu gusto.



COMPARTIR



Migrato®

Lo mejor de la Cocina y la Panadería Artesanal para disfrutar entre todos.

ESTAS SON IMAGENES DE REFERENCIA



PREGÚNTALE A NUESTRO EQUIPO LAS MEJORES OPCIONES DE MARIDAJE PARA CADA PLATO.

MONTADITOS

Pequeñas delicias a base de Pan de Migrato. Te recomendamos acompañarlas de una Copa de Vino.

CADA PORCIÓN INCLUYE 2 MONTADITOS PEQUEÑOS

Panceta Cremosa

Panceta de Cerdo en cocción lenta, sobre base de Peras Caramelizadas en Mandarina y Mantequilla de Maní, finalizado con un tope de Cebolla Encurtida.

\$13.900

Pollo & Tomates Secos

Nuestra receta original de Pollo Cremoso servido con Mayo Ajo y Crocante de Parmesano.

\$12.400

Salmón y Gouda ✨

Nuestro auténtico Salmon Curado en Eneldo y Limón, servido sobre Queso Gouda Artesanal y Reducción de Balsámico.

\$15.800

Roast Beef y Quesos

Base de nuestro Dip de Espinaca con 3 Quesos, servida con Roast Beef Migrato y salsa de pimienta dulce.

\$13.100

Dátiles y Tocineta

Base cremosa de Queso Ricotta con Dátiles Triturados y Tocineta Crocante.

\$14.500

Pepperoni y Parmesano

Base crocante con Salsa Pomodoro, gratinado al horno con Parmesano y Pepperoni Artesanal.

\$11.400

Pulpo y Pesto ✨

Montadito tostado con Salsa Pesto de la casa, servido con Carpaccio de Pulpo y Tomate Fresco con Reducción de Balsámico.

\$16.300

PortoBello Salteado 🌿

Montadito de Hongo Portobello salteado, sobre Salsa de 3 Quesos y Albahaca.

\$12.800



RECOMENDADO DE LA CASA ✨

VEGETARIANO 🌿



TABLA DE PANES

La mejor selección de ingredientes para acompañarlo de unas buenas cervezas bien frías.

CADA TABLA ES APROXIMADAMENTE PARA 2 PERSONAS

Tabla de la Casa

\$29.700

- Variedad de Panes
- Roast Beef Artesanal
- Jamón Ahumado
- Salami Artesanal
- Hummus de Garbanzo
- Mermelada de Pimentones Asados
- Esferas de Ricotta con Semillas Tostadas
- Grana Padano en Láminas.

Tabla clásica ✦

\$28.600

- Variedad de Panes
- Jamón Serrano
- Pepperoni Artesanal
- Chorizo Español
- Queso Ciliegine (Míni Mozzarella)
- Queso Pepper Jack.
- Aceite de Oliva con Reducción de Balsámico
- Miel de Mostaza Antigua

Tabla especial ☺

\$25.700

- Variedad de Panes
- Mini Croissants
- Crema Pastelera
- Ricotta de Naranja
- Mantequilla Marmoleada
- Mermelada de Fresa

ADICIONES

Panadería

Mini Croissants	\$6.800
Porción de Pan Brioche Desayuno	\$3.000
Porción de Pan Integral Desayuno	\$3.000
Variedad de Panadería para Tablas	\$6.500

Salsas y Cremas

Aceite de Oliva con Balsámico	\$3.800
Crema Pastelera	\$3.500
Cremoso de Avellanas	\$6.000
Hummus de Garbanzo	\$5.900
Mermelada de Fresa	\$3.000
Mermelada de Pimentones Asados	\$4.500
Miel de Mostaza Antigua	\$5.400

Frutas

Arándanos Frescos	\$3.500
Banano	\$2.000
Fresa	\$3.000
Kiwi	\$3.500
Mango	\$3.000
Porción de Frutas (elige 3)	\$9.000

Quesos y Lácteos

Ricotta con Semillas Tostadas	\$20.000
Grana Padano en Láminas	\$6.000
Mantequilla Marmoleada	\$5.000
Queso Burrata de Búfala	\$12.000
Queso Gouda Artesanal	\$6.500
Queso Pepper Jack	\$6.500
Ricotta de Naranja	\$7.000

Proteínas

Chorizo Español	\$7.500
Jamón Ahumado	\$6.500
Jamón Serrano	\$8.400
Pepperoni Artesanal	\$7.800
Porción de Huevo	\$2.500
Roast Beef Artesanal	\$9.500
Salami Artesanal	\$7.500
Salmón Curado	\$13.000





PANADERÍA



Migrato®

Nuestra verdadera y auténtica razón de ser. Somos expertos panaderos.

LA PROTAGONISTA SIEMPRE SERÁ NUESTRA MASA MADRE
Y LOS PROCESOS ARTESANALES.

CROISSANTS

Sujeto a disponibilidad.

Salados

Sencillo	\$6.000
Quesos	\$7.600
Jamón Serrano	\$9.200
Tomates Secos	\$8.700
Pulled Pork y Gouda	\$9.800



Dulces

Almendras	\$7.000
Pistacho	\$9.200
Avellanas	\$9.900
Pain Chocolat	\$6.700
Chocolate Maracuyá	\$8.600
Arándanos	\$8.200
Bocadillo con Queso	\$6.900
Media Luna Naranja	\$6.500

BOCADITOS

Sujeto a disponibilidad.

Canela	\$5.600
Arequipe	\$5.900
Chipás	\$3.600
Queso Holandés	\$5.800
Integral Chocolate con Arándanos	\$6.600
Integral Espinaca y Queso	\$7.100



PAN INTEGRAL
NUEZ NOGAL Y DATLES



CROISSANT
SENCILLO



PAN TRADICIONAL
DE QUESO



BOCADITOS



PAN DE CHOCOLATE
Y NUECES



CROISSANT
DE QUESO Y BOCADILLO



PAN INTEGRAL
DE QUESO



DE



CANELA



CROISSANT DE
PISTACHO



CROISSANT
SENCILLO

TRADICIONALES

Sujeto a disponibilidad.

Trenza Mantequilla	\$15.000
Mogollitas Suave	\$14.000
Queso Tradicional	\$16.900
Queso con Bocado	\$17.500
Chocolate con Nueces	\$18.200
Molde Tajado	\$15.000



INTEGRALES

Sencillo	\$13.000
Semillas Tostadas	\$16.800
Queso Bajo en Grasa	\$19.900
Avena y Miel	\$19.600
Nuez Nogal y Dátiles	\$20.000
Chocolate Semi	\$16.000



BEBIDAS



Migrato®

Toda la variedad que necesitas para acompañar el momento más alegre del día.



ENCUENTRA OPCIONES FRÍAS, CALIENTES, CON CAFÉ,
SIN CAFÉ Y VARIEDAD DE SODAS, INFUSIONES Y LICORES.



Bebidas de Café



CAPPUCCINOS

Tradicional	\$6.000
Espresso Doble con Leche Deslactosada.	
Almendras 	\$9.500
Espresso Doble con Leche de Almendras sin azúcar.	
Caramelo 	\$8.500
Preparado a base de Salsa de Caramelo de la casa.	
Canela 	\$7.500
Tradicional saborizado con Canela Natural.	
Vainilla	\$9.200
Tradicional con sabor a Vainilla.	



TRADICIONALES EN AGUA

Espresso Sencillo	\$3.500
Espresso Doble	\$4.000
Americano Sencillo	\$4.500
Espresso Sencillo con Agua Caliente.	
Americano Doble	\$5.000
Espresso Doble con Agua Caliente.	
Campesino con Aguapanela	\$6.000
Americano hecho a base de Dulce de Panela, Clavos y Canela.	

TRADICIONALES EN LECHE

Latte Caliente ☒	\$5.000
Espresso sencillo con Leche Texturizada. *Adicional Leche de Almendras \$xx.xxx.	
Moka	\$8.500
Tradicional con Chocolate Semiamargo al 47%. *Adicional Leche de Almendras \$xx.xxx.	
Macchiato ☒	\$4.800
Espresso Doble con un toque de Leche Caliente Texturizada, servido en pocillo de Espresso. *Adicional Leche de Almendras \$xx.xxx.	
Flat White ☒	\$4.900
Espresso Doble con Leche Caliente Texturizada, servido en pocillo de Americano. *Adicional Leche de Almendras \$xx.xxx.	



LATTE FRÍO

Almendras ☒	\$9.900
Leche de Almendras sin azúcar y Espresso Doble.	
Mokaccino Frío ✨	\$10.800
Espresso Doble con Chunks de Chocolate al 47% sobre Leche Texturizada en Frío y Crocante de Avellanas por encima.	
Caramelo	\$8.900
Leche Texturizada Fría, Espresso Doble Y Caramelo de la casa.	
Tradicional ☒	\$7.000
Leche Texturizada Fría y Espresso Doble.	
Coco	\$9.700
Leche de Coco con Espresso Doble y Michelado de Coco.	



FILTRADOS *Calientes*

V60

Método de goteo que permite balance en la bebida gracias a la oxigenación que tiene por sus estrías en la parte interior del Dripper.



Tornado

De la marca Brewista, es un método elaborado en doble pared de vidrio, que permite una caída ligeramente lenta de la bebida para lograr una taza más compleja y robusta en sabor y aroma.



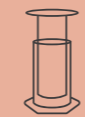
Origami

Método originario de Japón, hecho en cerámica, compuesto de 20 canales tipo zig-zag que buscan liberar rápidamente el calor para obtener una bebida más limpia, suave y ligeramente dulce.



AeroPress

El clásico método tubular de inmersión y presión que busca bebidas de sabor fuerte e intenso.



FILTRADOS *Fríos*

Cold Brew Clásico

\$7.900

Filtrado frío por 24 hasta 36 horas utilizando variedad de cafés especiales.

Cold Brew Latte ☒

\$9.500

Cold Brew con Leche Fría Texturizada.

Cold Brew Mandarina ✨

\$8.900

Cold Brew Migrato acompañado de Jugo de Mandarina recién exprimido.

Cold Brew Mojito

\$14.600

Mojito Tradicional a base de HierbaBuena y Ron, finalizado con Cold Brew.



PREGUNTA POR LAS
VARIETADES DISPONIBLES:

Taza Cotidiano

\$6.000

Taza Especial

\$8.500

RECOMENDADO DE LA CASA. SIN AZÚCAR



CALIENTES DE LA CASA

- ☺ **Milo** \$6.900
Milo caliente tradicional con Leche Caliente Texturizada
- ☒ **Chocolate Natural** \$6.800
Hecho a base de cacao 100 % natural.
- Chocolate Semiamargo al 47%** \$7.400
Hecho a base de Chocolate Semi-amargo al 47%.
- ✦ **Chai Especial** \$9.200
Bebida natural a base de Té Negro, cardamomo y otras especias.
- Chai Tradicional** \$8.100
Bebida dulce hecha a base de especias y leche en polvo.
- ☒ **Leche Dorada** \$9.500
Bebida hecha a base de Cúrcuma, Canela y Especias.
- ☒ **Matcha Caliente** \$9.500
Té Matcha natural con Leche Deslactosada.
- ☒ **Matcha Almendras** \$15.000
Té Matcha natural con Leche de Almendras.
- Aromática** \$6.500
Aromática de Frutas Deshidratadas. Pregunta por las variedades disponibles.
- Colada Arequipe** \$6.500
Maicenita tradicional a base de Arequipe Alpina.
- Colada Caramelo** \$7.200
Maicenita de la casa, a base de Caramelo al estilo Migrato.
- ✦ **Colada Maracuyá y Coco** \$8.000
Maicenita especial hecha a base de Maracuyá, finalizada con Coco Crocante por encima.

FRÍAS DE LA CASA

- ☺ **Milo** 7.500
Milo Tradicional ligeramente granizado.
- Granizado de Café** \$8.600
Granizado tradicional, pide tu nivel de dulce al gusto.
- Leche Dorada** \$9.500
Bebida natural hecha a base de Cúrcuma, Canela y Especias.
- Matcha Tradicional** \$9.200
Té Matcha Natural con Leche Deslactosada.
- ☒ **Matcha Almendras** \$13.000
Té Matcha Natural con Leche de Almendras sin azúcar.
- ✦ **Matcha Migrato** \$11.200
Té Matcha frappeado con Leche Deslactosada y Vainilla.
*Adicional Leche de Almendras \$3.500
- ✦ **Chai Especial** \$9.500
Bebida natural sin azúcar a base de Té, Cardamomo y otras especias.
- Chai Tradicional** \$8.200
Bebida dulce hecha a base de especias y leche en polvo.
- ✦ **Batido Choco Maní** \$10.700
Frappeado a base de Cacao Natural, Mantequilla de Maní y Banano.

✦ RECOMENDADO DE LA CASA. ☒ SIN AZÚCAR ☺ OPCIÓN PARA NIÑOS. ☒ VEGANO





LICORES

Vino Piccini Memoro	COPA \$19.500	BOTELLA \$105.000	Cerveza 20 Mission Botella	\$11.000
Tinto Blanco Rosado			Blonde Pale Ale Ipa	



PREGÚNTALE A NUESTRO EQUIPO, LAS MEJORES OPCIONES DE MARIDAJE PARA TU BEBIDA FAVORITA.

INFUSIONES

Frías

Lulo & Menta	\$10.600
Té Verde Natural con Lulo y Menta.	
✦ Mangostino & Lyches	\$11.300
Té Verde Natural de Mangostino y Lyches	
☒ Frutos Rojos	\$10.300
Té Negro con Fresa y Frambuesa.	

Calientes

☒ Té Verde de Mangostino	\$6.100
☒ Té Verde con Menta	\$6.200
☒ Té Negro de Frambuesa	\$5.300



RECOMENDADO DE LA CASA.



SIN AZÚCAR

SODAS

Soda Bretaña	\$5.000
Soda Michelada	\$7.000
Soda Flor de Jamaica	\$7.600
Soda Maracuyá con Lychee	\$8.500
Soda Hatsu	\$5.800
Soda Espresso y Lychee	\$8.200

JUGOS NATURALES

Naranja	\$7.800
Mandarina	\$8.000
Mango	\$6.000
Piña	\$6.500
Maracuyá	\$6.800
Limonada Natural	\$5.900
Piña con Hierbabuena	\$8.000
Mix Verde	\$8.900
Limonada de Lychee	\$9.700



ESPRESSO Y LYCHEE



MARACUYÁ CON LYCHEE