

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 ALERGIA.



GRATINADO DE POLLO CREMOSO

GRATINADOS

Sánduches gratinados al horno con Pan Brioche de Masa Madre.

Roast Beef y Trufa \$33.500

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

Pollo Cremoso ✨ \$28.800

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 \$27.500

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.



RECOMENDADO DE LA CASA.



SIN AZÚCAR



OPCIÓN PARA NIÑOS.



VEGANO



APLASTADOS

Sánduches aplastados tipo Panini, hechos con Pan Brioche de Masa Madre.

Panceta \$37.300

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

Pesto y Tomates Secos 🌿 \$26.700

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

Quesos, Miel & Almendras \$24.200

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

Clásico 😊 \$21.900

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

Philly Cheese ✨ \$29.300

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





FRESCOS

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

Serrano y Rúgula \$29.100

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

RoastBeef y Aguacate \$32.400

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

Pollo César ✨ \$28.300

Mezcla de Cogollo Europeo, Pollo en Salsa César, Tomate Cherry Fresco y Parmesano para finalizar. Huevos al horno, sobre base de Salsa Pomodoro de Tomate San



TOSTADAS DE AGUACATE

Puré de aguacate sobre Pan Sourdough de Centeno.

Clásica Feta \$26.400

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

Queso Asado y Miel \$25.700

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

Original Ricotta \$26.700

Nuestra tostada original con Queso Ricotta, Miel, Brotes Frescos y Aceite de Oliva.



Adicionales sugeridos

Huevo Pochado / Huevos Sencillos: \$2.500



CLÁSICA FETA

TOSTADAS FRANCESAS

Delicadas 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.

\$27.200

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.

\$28.800



MIGRATO



TOSTADAS DE LA CASA

Tostadas especiales de Migrato, sobre Pan Integral 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 salteados 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.

\$34.500



Pulled Pork

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

\$29.400

HUEVOS ESPECIALES

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

Frittata Migrato ✨

\$26.900

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.

Napolitanos al horno

\$26.800

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

Benedictinos ✨

\$32.400

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.

\$16.100

Sencillos

Huevos revueltos clásicos con sal y pimienta.

\$10.500

Hogao

Huevos tradicionales con Cebolla y Tomate.

\$14.500

Cremosos ✨

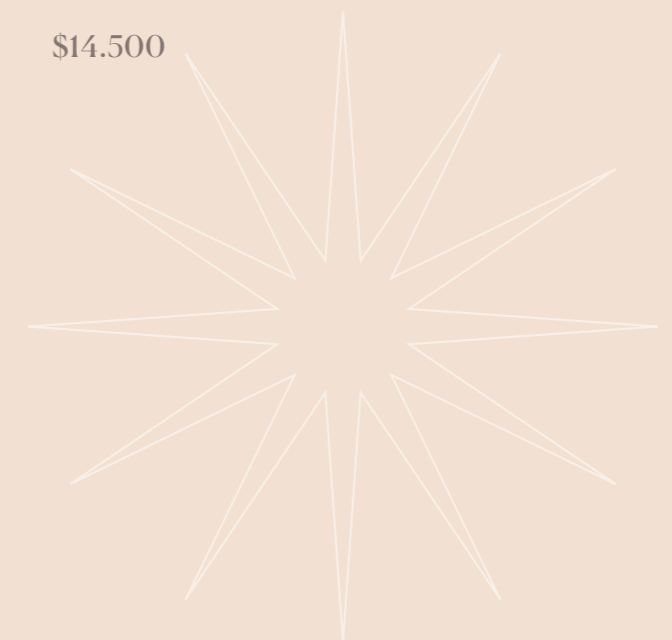
Huevos revueltos en textura suave, delicada, servido con Queso Parmesano y Pesto.

\$15.800

Campesinos

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

\$15.800





WAFFLES

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

Avellanas y Fresas ✨ \$35.400

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

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 😊 \$29.000

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.





BRUSCHETTAS

Pequeñas delicias a base de Pan de Migrato. Te recomendamos acompañarlas de una copa de vino.

CADA PORCIÓN INCLUYE 2 PORCIONES PEQUEÑAS

Salmón y Gouda \$19.800

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

Panceta cremosa ✦ \$17.900

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

Pollo & Tomates Secos \$18.400

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



PANCETA CREMOSA



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	Tabla clásica ✦	\$28.600
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Variedad de Panes ▪ Roast Beef Artesanal ▪ Jamón Ahumado ▪ Salami Artesanal ▪ Hummus de Garbanzo ▪ Peras Caramelizadas en Mandarina Cremoso de Ricotta con Semillas Tostadas. ▪ Grana Padano en Láminas. 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Variedad de Panes ▪ Jamón Serrano ▪ Pepperoni Artesanal ▪ Chorizo Español ▪ Queso Asado ▪ Queso Gouda Artesanal ▪ Aceite de Oliva con Reducción de Balsámico ▪ Miel de Mostaza Antigua 	



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	\$8.400
Jamón Serrano	\$9.700
Tomates Secos	\$8.700
Pulled Pork y Gouda	\$9.800

Dulces

Almendras	\$7.500
Pistacho	\$9.800
Avellanas	\$10.800
Pain Chocolat	\$6.700
Chocolate Maracuyá	\$8.900
Arándanos	\$9.800
Bocadillo con Queso	\$7.000
Media Luna Naranja	\$6.500



BOCADITOS

Sujeto a disponibilidad.

Canela	\$6.000
Arequipe	\$6.500
Chipás	\$3.700
Queso Holandés	\$6.200
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



CROISSANT DE
PISTACHO



CANELA



CROISSANT
SENCILLO



TRADICIONALES

Sujeto a disponibilidad.

Trenza Mantequilla	\$15.000
Mogollitas Suave	\$14.000
Queso Tradicional	\$17.500
Queso con Bocado	\$18.500
Chocolate con Nueces	\$19.000
Molde Tajado	\$16.000



INTEGRALES

Sujeto a disponibilidad.

Sencillo	\$15.000
Queso Bajo en Grasa	\$20.000
Avena y Miel	\$19.800
Nuez Nogal y Dátiles	\$21.000



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.



CAPPUCCINOS

Tradicional	\$7.000
Espresso Doble con Leche Deslactosada.	
Almendras 	\$11.000
Espresso Doble con Leche de Almendras sin azúcar	
Avena 	\$11.000
Espresso Doble con Leche de Avena Natural	
Caramelo 	\$9.400
Preparado a base de Salsa de Caramelo de la casa.	
Canela 	\$7.500
Tradicional saborizado con Canela Natural.	
Vainilla	\$10.400
Tradicional con sabor a Vainilla.	



TRADICIONALES EN AGUA

Espresso Sencillo	\$4.000
Espresso Doble	\$5.000
Americano Sencillo	\$5.000
Espresso Sencillo con Agua Caliente.	
Americano Doble	\$6.000
Espresso Doble con Agua Caliente.	

TRADICIONALES EN LECHE

Latte Caliente ☒	\$6.000
Espresso sencillo con Leche Texturizada. *Adicional Leche de Avena \$4.000	
Moka	\$9.100
Tradicional con Chocolate Semiamargo al 47%. *Adicional Leche de Avena \$4.000	
Macchiato ☒	\$6.000
Espresso Doble con un toque de Leche Caliente Texturizada, servido en pocillo de Espresso. *Adicional Leche de Avena \$4.000	
Flat White ☒	\$6.500
Espresso Doble con Leche Caliente Texturizada, servido en pocillo de Americano. *Adicional Leche de Avena \$4.000	



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.	
Granizado de Café	\$10.200
Granizado tradicional, pide tu nivel de dulce al gusto.	



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.



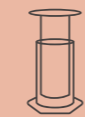
Origami

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

\$9.500

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

Cold Brew Latte ☒

\$9.800

Cold Brew con Leche Fría Texturizada.

Cold Brew Mandarina ✨

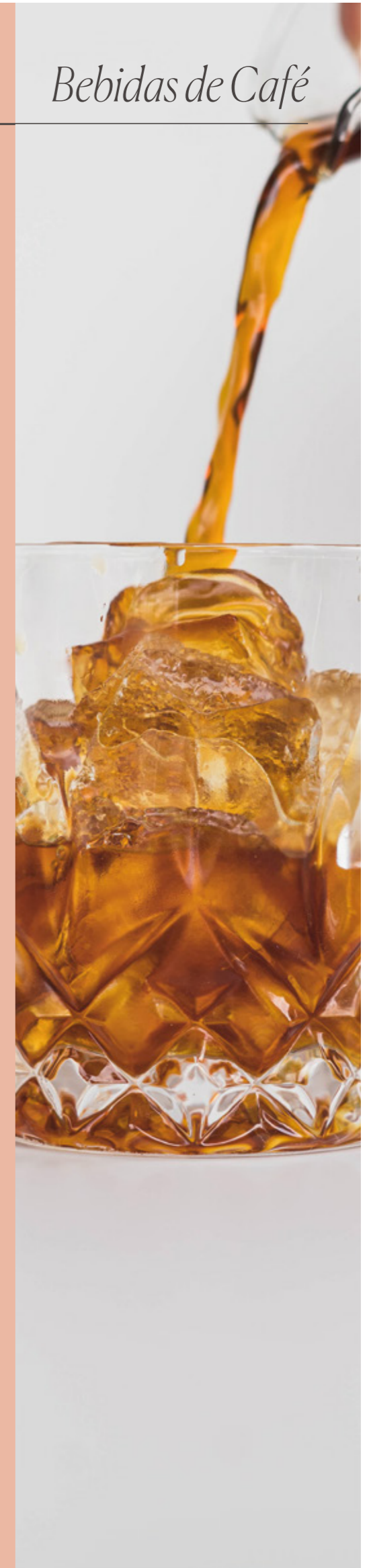
\$10.800

Cold Brew Migrato acompañado de Jugo de Mandarina recién exprimido.

Cold Brew Avena

\$15.500

Leche de avena natural con un toque de nuestro Cold Brew Clásico y Vainilla



PREGUNTA POR LAS
VARIETADES DISPONIBLES:

Taza Cotidiano

\$6.500

Taza Especial

\$9.500

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.

Infusión de Té Natural ☒ \$6.500

Té verde natural, con aroma de mangostino y hojuelas de mango.

Chai Especial ✨ \$9.500

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.

Matcha Caliente ☒ \$10.000

Té Matcha natural con Leche Deslactosada.

Matcha Almendras 🌿 \$14.000

Té Matcha natural con Leche de Almendras.

Aromática \$9.000

Aromática de Frutas Deshidratadas. Pregunta por las variedades disponibles.

Colada Arequipe \$6.500

Maicénita tradicional a base de Arequipe Alpina.

Colada Caramelo \$7.200

Maicénita de la casa, a base de Caramelo al estilo Migrato.

Colada Maracuyá ✨ y Coco \$8.000

Maicénita especial hecha a base de Maracuyá, finalizada con Coco Crocante por encima.

FRÍAS DE LA CASA

Milo ☺ 10.500

Milo Tradicional ligeramente granizado.

Matcha Tradicional \$10.000

Té Matcha Natural con Leche Deslactosada.

Matcha Almendras 🌿 \$14.000

Té Matcha Natural con Leche de Almendras sin azúcar.

Matcha Migrato ✨ \$16.000

Té Matcha frappeado con Leche Deslactosada y Vainilla.
*Adicional Leche de Avena \$4.000

Chai Especial ✨ \$9.500

Bebida natural sin azúcar a base de Té, Cardamomo y otras especias.

Chai Tradicional \$9.800

Bebida dulce hecha a base de especias y leche en polvo.

Té Frío de Mangostino & Lyches ✨ \$11.500

Té Verde Natural de Mangostino y Lyches.



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

