



MARAGØ

Sabor & Tradición

MARAGØ

Sabor & Tradición

HUEVOS

Huevos al gusto (1 opción a elegir:
Estrellados, revueltos, con jamón, con chorizo,
a la mexicana o con tocino)

Servido con frijoles y ensalada \$145

Huevos rancheros/divorciados

Servido con frijoles \$155

Huevos enmolados

Estrellados bañados en mole de la casa
con esferas de plátano \$168

Omelette oaxaqueño (Relleno de
quesillo y chapulines, bañado en salsa
de chile morita)

Servido con frijoles \$175

Omelette vegetariano (espinacas,
champiñones, cebolla y tomate con espejo
de salsa de poblano)

Servido con papas y ensalada verde \$175

Omelette 3 quesos

Relleno de 3 quesos (quesillo, americano y
manchego) con espejo de tomate y chipotle.

Servido con ensalada \$185

Omelette español (jamón serrano,
queso de cabra)

Servido con papas y ensalada verde \$195

**Tortilla española de papa y
chistorra**

Servido con ensalada \$185

COMIENZA EL DÍA

Cóctel de frutas

Acompañado con granola de la casa
y yogurt \$120

Ensalada Vértiz

Lechugas frescas, queso
panela, jitomate, pepino, aguacate,
rábano y aderezo de miel con mostaza \$145

Hot cakes (3 pzas)

Servidos con fruta y tocino \$155

Sándwich

2 ingredientes a escoger: Jamón, pollo, queso
panela, quesillo, queso manchego.
Acompañado con ensalada \$155

Pan francés con queso crema \$125

LO TRADICIONAL

Queso asado en salsa morita

servido con frijoles \$175

Entomatadas o Enfrijoladas

(pollo, tasajo, cecina o huevos) \$185

Chilaquiles de guajillo o verdes

(pollo, tasajo, cecina o huevos) \$185

Trilogía al comal (quesadillas de
champiñones, flor de calabaza y tasajo)

Servidas con guacamole y frijoles \$185

Tacos de tasajo o cecina 3 pzas

Servidos con guacamole \$185

Enchiladas de coloradito

(pollo, tasajo, cecina o huevos) \$200

Enchiladas suizas \$200

Tasajo en salsa molcajete

Servido con quesillo asado y frijol \$225



MARAGÓ

Sabor & Tradición

LO TRADICIONAL

Memelas

Un ingrediente a escoger: tasajo, chorizo o cecina \$165

Chicharron en salsa (roja o verde)
Servido con frijoles \$175

Rajas con queso
Rajas de chiles poblanos y de agua con queso y crema \$185

Tacos alambre
Con tasajo, tocino, pimiento, cebolla y manchego \$195

Tlayuda
Servida con tasajo, enchilada o chorizo \$195

Tacos nubes
Rellenos de huevo, bañados con salsa de frijol, espolvoreados con chorizo, cebolla, queso y crema \$200

LO FRITO

Tacos dorados
Rellenos de pollo y bañados en guacamole o frijol \$175

Quesadillas fritas
Rellenas de quesillo con flor de calabaza, epazote y champiñones \$175



PAQUETES*

Continental

Jugo o fruta, pan tostado o dulce, café o té \$135

Americano

Jugo o fruta, pan tostado o dulce, huevos al gusto, café o té \$215

Oaxaqueño

Jugo o fruta, pan tostado o dulce, entomatadas o enfrijoladas, café o chocolate \$265

Infantil

Hotcakes o sándwich (elegir pollo o jamón con quesillo), malteada de chocolate \$195

PANADERÍA

Conchas \$30

Bigote sencillo \$30

Bigote con crema pastelera y almendras \$40

Chocolatín \$40

Panqué \$48

Bollos queso crema \$30

Cuernito de nuez, azúcar y canela \$40

PANADERÍA FIN DE SEMANA

Banderilla \$28

Croissant de chocolate \$50

*Pan dulce incluido en cualquier paquete (1 pieza)

BEBIDAS FRÍAS

Malteada de chocolate tradicional	\$62
Jugo (naranja, papaya, naranja con fresa o zanahoria)	\$65
Jugo verde	\$70
Limonada	\$50
Naranjada	\$50
Agua fresca (preguntar por disponibilidad)	\$65
Jarra (naranjada, limonada)	\$160
Refrescos	\$45
Agua ciel mineral	\$45
Agua mineral topo chico	\$52
Agua mineral Perrier	\$58

BARRA DE CAFÉ

Café americano	\$48
Café espresso	\$50
Capuccino	\$58
Café refill	\$60
Cold brew	\$70
Cold brew limonada	\$75
Cold brew tonic	\$85
Cold brew coco	\$85

BEBIDAS CALIENTES

Chocolate de agua	\$52
Chocolate de leche	\$62
Té natural (hierbabuena, poleo, te limón y manzanilla)	\$45



MARAGÓ

Sabor & Tradición

MARAGØ

Sabor & Tradición

EGGS

Eggs to taste (scrambled, scrambled, with ham, with chorizo, Mexican style, with bacon). Served with beans and Mexican salad \$145

Ranchers eggs/divorced eggs
Served with beans \$155

Enmolado Eggs
Starry eggs bathed in mole of the house \$168

Oaxacan Omelet (quesillo and chapulines, chile morita sauce)
Served with beans \$175

Vegetarian omelet (spinach, mushrooms, onion and tomatoe, covered with poblano sauce)
Served with potatoes and green salad \$175

3 cheese omelette
Stuffed with three cheeses (Quesillo, American, and Manchego) over a tomato and chipotle sauce mirror
Served with salad \$185

Spanish omelet (Serrano ham, goat cheese) Served with potatoes and green salad \$195

Spanish omelet with potatoes and chistorra sausage
Served with salad \$185

START THE DAY

Fruit cocktail
Served with homemade granola and yogurt \$120

Vertiz Salad
Fresh lettuce, panela cheese, tomato, cucumber, avocado, radish and cilantro vinaigrette. \$145

Hot cakes (3 pcs)
Served with fruit and bacon \$155

Sándwich
Choice of 2 ingredients: Ham, chicken, panela cheese, Oaxaca cheese, fresh cheese, manchego cheese.
Served with salad \$155

French toast with cream cheese \$115

TRADICIONAL

Grilled cheese in morita chili sauce
Served with beans \$175

Entomatadas /Enfrijoladas
(chicken, tasajo, jerky or eggs) \$185

Guajillo chilaquiles /Green chilaquiles
(chicken, tasajo, cecina or eggs) \$185

Enchiladas de coloradito
(chicken, tasajo, cecina or eggs) \$200

Swiss Enchiladas \$200

Tasajo in molcajete sauce
Served with grilled quesillo and beans \$225

Trilogía al comal (mushroom quesadillas, squash blossom and tasajo)
Served with guacamole and beans \$185



MARAGØ

Sabor & Tradición

TRADICIONAL

Rajas with Cheese

Slices of poblano peppers and water chili peppers with cheese and cream \$185

Tlayuda

Served with tasajo, cecina or chorizo. \$195

Memelas

One ingredient of your choice: tasajo, chorizo or cecina \$165

Chicharron in red sauce

Served with beans \$175

Tacos alambre

With tasajo, bacon, bell peppers, onion and manchego \$195

Tacos clouds

Filled with egg, topped with bean sauce, sprinkled with chorizo, onion and cheese \$200

Tacos of tasajo (3 pcs.)

Served with guacamole and beans \$185

FRIED

Fried tacos

Stuffed with chicken and dipped in guacamole \$175

Fried quesadillas

Filled with quesillo and squash blossom, epazote and mushrooms \$175



PACKAGES*

Continental

Juice or fruit, toast or sweet bread, coffee or tea \$135

American

Juice or fruit, toast or sweet bread, eggs to taste, coffee or tea \$215

Oaxacan

Juice or fruit, toasted or sweet bread, entomatadas or enfrijoladas, coffee or cholate \$265

Kids

Hotcakes or sandwich, chocolate milkshake \$195

BAKERY

Concha \$30

Simple bigote \$30

Bigote with custard and almonds \$40

Chocolatín \$40

Pancake \$48

Cream cheese buns \$30

Walnut, sugar, and cinnamon croissant \$40

WEEKEND BAKERY

Banderilla \$28

Croissant de chocolate \$50

*Pan dulce incluido en cualquier paquete (1 pieza)

COLD DRINKS

Traditional chocolate milkshake	\$62
Juice (orange, papaya, orange with strawberry or carrot)	\$65
Green juice	\$70
Lemonade	\$50
Orangeade	\$50
Fresh water (check availability)	\$65
Pitcher (orangeade, lemonade)	\$160
Soft drinks	\$45
Mineral water (ciel)	\$45
Mineral water (Topo Chico)	\$52
Mineral water (Perrier)	\$58

COFFEE STATION

American coffee	\$48
Espresso coffee	\$50
Cappuccino	\$58
Coffee refill	\$60
Cold brew	\$70
Cold brew limonada	\$75
Cold brew tonic	\$85

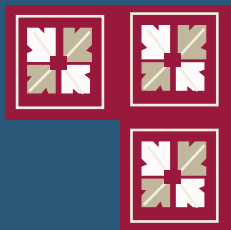
HOT DRINKS

Chocolate with water	\$52
Milk Chocolate	\$62
Natural tea (peppermint, pennyroyal, lemongrass, and chamomile)	\$45



MARAGÓ

Sabor & Tradición



Cada mañana es un nuevo comienzo

Desde hace mas de 20 años servimos nuestros desayunos con dedicación, pasión y cuidado. Somos un restaurante orgullosamente oaxaqueño con una tradición que heredamos desde nuestros ancestros. Nuestros ingredientes frescos son transformados con todo el amor por nuestros cocineros, con el toque y sazón de *Isabel Fuentes*, nuestra jefa de cocina y heredera también de una larga tradición en los fogones.

Nuestro equipo esta contento de recibirte para empezar el día, gracias por compartir tus mañanas con nosotros.





Every morning is a new beginning

For over 20 years, we have been serving our breakfasts with dedication, passion, and care. We are a proudly Oaxacan restaurant with a tradition inherited from our ancestors. Our fresh ingredients are transformed with love by our cooks, infused with the touch and seasoning of *Isabel Fuentes*, our head chef and the heir to a long lineage of culinary expertise.

Our team is delighted to welcome you to start the day—thank you for sharing your mornings with us.



MARAGØ

Sabor & Tradición



MARAGØ

Sabor & Tradición