

Menú Mila



Instagram: @milapasteleria
Atendemos sus domicilios por Rappi y directos.
Teléfonos: 3184873082-3174013994



Oración de Mila en la Cocina



Dios mío, señor de mis ollas, platos y hornos en los que me ocupo, hazme santa que medita sentada a los pies del Maestro o que borda para Él con manos blancas y hábito bendito... por eso... hazme santa trabajando aquí. Que te agrade vigilando el fuego, la sopa y los dulces y lavando mi loza. De María tengo las manos, que de ella sea mi alma. Cuando lavo el piso y mis rodillas lo tocan, pienso en tus manos que tocaron nuestra impureza y se llenaron de callos en un oficio. Para rezar tranquila no tengo tiempo. Pero te pido: calienta mi cocina con el fuego de tu amor, que tu bondad infinita corrija los excesos de mi humor desigual y haga callar así los rumores de mis quejas. Cuántas veces, Señor, alimentaste a tus amigos en la Montaña, junto al lago o al mar, cuando sirva esta comida o manjares que hice, serás tú mismo Señor, quien la tome porque eres tu a quien sirvo, sirviendo aquí.





Bebidas Calientes



Ritual del cafe : Café filtrado con cuerpo ligero hecho en el momento \$8.000

Americano: Café con cuerpo \$ 6.000

Espresso: Café corto y concentrado \$6.000

Espresso doble : espresso mas largo y concentrado \$10.000

Cortado: Cafe espresso con un shot de leche cremosa \$7.000

Cappuchino Tradicional: Fusión de café tostado con leche espumosa \$9.000

Cafe latte : fusión de café tostado con leche espumosa y spray de licor de café \$9.000

Cafe con leche: Cremosidad y balance entre café y leche \$7.000

Mocachinno: mix de chocolate cremoso con café tostado \$9.500

Taza de chocolate de la abuela: chocolate tradicional, espumoso y con el sabor del recuerdo de la abuela \$7.000

Milo Caliente: bebida granulada achocolatada \$8.000

Infusión Aromática: de hierbabuena con uvas isabelina \$9.000

Te de temporada EVOK : y de verdad nos evoca muchas emociones \$10.000

Carajillo: Licor del 43 mas café americano y hielo. \$28.000

CHURROS CON NUTELLA

4 Unidades de churros con Nutella

\$16.000



BEBIDAS FRIAS

JUGOS Y FRAPPES

| | |
|--|----------|
| Frappe de Uva | \$12.000 |
| Jugo de Coroso | \$12.000 |
| Piña/genjibre/hiebabuena | \$12.000 |
| Exprimido de Naranja | \$13.000 |
| Exprimido de Mandarina | \$12.000 |
| Frappe de patilla | \$12.000 |
| Jugo de Mango Biche | \$13.000 |
| Jugo Verde: piña, manzana verde, apio, espinaca, jengibre. | \$13.000 |

LOS DE SIEMPRE

| | |
|--|----------|
| Milo de Mila | \$14.000 |
| Avena frappe | \$13.000 |
| Limonada de coco | \$14.000 |
| limonada tradicional | \$10.000 |
| limonada cerezada | \$11.000 |
| limonada/ hierbabuena | \$11.500 |
| Agua con gas o sin gas | \$6.000 |
| Gaseosas: ginger ale , cocacola, coca zero, h2o manzana, h2o limon, soda,tonica. | \$6.500 |

CERVEZAS

| | |
|------------------|----------|
| Cerveza Corona | \$14.000 |
| Aguila lighth | \$9.000 |
| Club Colombia | \$9.000 |
| Costeñita | \$8.000 |
| clamato | \$14.000 |
| michelada cubana | \$3.000 |
| michelada normal | \$2.500 |

DRINKS

INICIADORES

| | |
|----------------------------|----------|
| Mimosa de mandarina | \$25.000 |
| mimosa de naranja | \$25.000 |
| mimosa de corozo | \$25.000 |
| Bellini de durazno | \$25.000 |
| carajillo con licor del 43 | \$28.000 |
| Aperol spritz | \$26.000 |



Desayunos

COSTEÑO \$20.500

Tradicional arepa e huevo con carne molida, tajaditas de queso criollo, picantico, pico de gallo y suero. Elige el termino del huevo.

MILA \$25.000

Huevos revueltos con maíz, salchicha y hash Brown

RANCHEROS ESTRELLADOS DIVORCIADOS \$27.000

Huevos fritos sobre tortillas de maíz crujientes con salsa mexicana verde y roja, frijol refrito, queso criollo, crema, cilantro, cebolla y aguacate en trocitos

CHILAQUILES VERDES VUELVE A LA VIDA \$28.000

Chilaquiles verdes con queso fresco, crema, frijol refrito ,cebollita cambray, cilantro y huevos.

Con adición de Pollo Parrillado \$33.000

DE LA IGLESIA \$25.000

Huevos pericos: huevos revueltos con tomate, cebolla y jamón, acompañados de 2 mini carimañolas de queso y papines de la casa.

TOSTADA A LA FRANCESA CON PURE DE MAZANA

HECHO EN CASA \$24.000

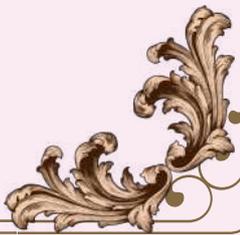
Tostada a la francesa con pan hecho en casa, acompañado de pure rústico de manzanas y ralladura de limón con canela y nueces.

MONTECRISTO A LA FRANCESA \$26.000

sandwich de jamón de pavo y queso amarillo; remojado y asado servido con mayonesa trufada

AYOS \$25.000

2 Tradicionales pancakes con syrup, dulce de leche, sour cream, huevos revueltos y tocineta.





Mas Desayunos

Lite Start

TOSTADAS INTEGRALES DE CENTENO: \$24.500
con Aguacate, queso feta, Aceite de oliva y tomates cherry.

PANCAKES BANANA BOAT : \$19.000
2 pancakes hechos con banano, avena y huevo; servidos
con sour cream, nueces, fresas y syrup.

PLATO CON YOGURT GRIEGO \$17.600
Avena cremosa cocida, endulzada con banana ,
Nueces, almendras, fresas, manzana, arándanos
frescos, granola cereal y yogurt griego.





Adicionales para el Desayuno

Hash Brown \$9.000

Patacones, 3 unidades con queso criollo \$12.000

Porción de fruta de temporada \$9.000

Porción de yogurt \$7.000

Porción de cereal \$7.000

Porción de queso blanco criollo \$7.000

**Huevos al gusto puedes pedirlos con jamón, queso,
cebolla, tomate, hogado, rúgula \$12.000**

Vaso de leche \$6.000





Entradas Para Empezar

Sopas

SOPA POMODORO \$16.000

100% tomate y albahaca con queso criollo y parmesano.

SOPA CREMOSA DE TOMATE \$16.000 con burrata;
con adición de pollo \$18.500

**SOPA CREMOSA DE AHUYAMA TRUFADA
CON BOCONCHINNIS \$20.000**

SOPA DE TORTILLA MEXICANA \$19.500

Tortilla de maíz, aguacate, chicharrones, queso blanco, crema,
cilantro y chile pasilla.

CALDO REVITALIZANTE \$17.000

Caldo sustancioso de pollo con trocitos de pollo, papa, maíz,
cebolla, cilantro y aguacate.

sides

CARIMAÑOLAS TRADICIONALES \$16.000

Rellenitas de queso criollo con picantico y suero 4 unidades

CARIMAÑOLAS DE CARNE \$16.000

Con picantico y suero 4 unidades

CANOAS DE PLATANO VERDE CON POSTA NEGRA \$19.500

ESPARRAGOS CAPEADOS: Y salsa de mostaza y limón \$20.500

CHIPS DE BERENJENA Y KALE: con tajín y miel de agave \$21.000





Otras Para empezar

TACOS GOBERNADOR DE LA GUERA \$ 32.000

Coquilla de camarones al chipotle con queso emmenthal, maíz y tortillas de maíz. Para Armar

TACOS AL PASTOR DE SIEMPRE \$24.000

4 Unidades de tacos al pastor de cerdo, piña, cilantro, cebolla y limón. Y Salsa picante de chile de árbol.

CEVICHE DE PESCADO Y CAMARON EN LECHE DE COCO \$29.000

Hecho con maíz y mango en leche de coco.

CEVICHE COSTEÑO CON CAMARON Y PESCADO \$29.000

Hecho con Pescado, camarón, plátano maduro, aguacate, suero.

ATUN AL CHIPOTLE con tostadas de maíz \$ 24.000

Tostadas de maíz con atún fresco finito con puerros fritos y aguacate.



Fuertes Para Continuar

POSTA NEGRA CARTAGENERA: Tradicional "Posta" hecha con punta de anca, acompañada de arroz con coco negrito, patacón y ensalada. \$48.000

LANGOSTINOS GRILLADOS: al curry en leche de coco, acompañados de arroz con coco y fósforos de plátano \$52.000
También puedes pedirlos al ajillo cremoso.

SALMON TOSCANO CREMOSO: salmón grillado con zanahorias , y salsa de ementhal al la antigua. \$52.000

ARROZ ROSADO CREMOSO: Arroz cremoso rosado con camarones, pimienta rosada, Burrata y aromatizado con aceite de trufas \$49.000

Pasta

MILONGA \$22.000

Pasta larga/corta con tomates frescos, albahaca y queso granapadano.

Con langostinos \$48.500 /pollo \$33.000 / Salmon \$48.000

PASTA KAIRUZ \$28.000

Pasta corta al pesto con tomates cherry, aceitunas, pistachos, rúgula y queso parmesano.

Con langostinos \$48.500 /pollo \$33.000 /Salmon \$46.500

Ensaladas

ENSALADA MEDITERRANEA :

tomates cherrys, quinua, cebolla, aceitunas, pepino, queso de cabra, y aguacate \$30.000

LOVE SALAD

Ensalada con pechuga de pollo, tocineta, queso de búfala, huevo duro, mix de hojas, aguacate, espárragos, maíz y tomate cherry. \$35.000

LA TRADICIONAL:

Mix de hojas, cebolla morada encurtida, maíz, pepino, aguacate, zanahoria, espárragos, y ajonjolí. \$30.000

Sandwiches

POSTA CARTAGENERA \$32.000

En pan blanco con queso criollo, posta negra y plátano mechudo

SALMON ROSE \$32.000

Salmon, queso mozzarella, tomate, mezcla asiática, crema de eneldo. En pan integral.

EL CAPRI \$29.000

Pollo, pesto, tomates confitados y burrata de búfala; En pan integral

SANDWICH CAPRESSE \$ 27.000

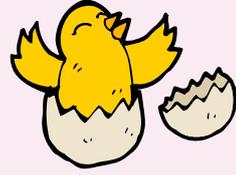
Mozzarella, tomates, albahaca, rúcula, tomates cherry

Todos los sandwiches vienen acompañados de hojalinas de plátano y suero aliñado

Los anteriores precios incluyen ipoconsumo/ clave wifi: sinfoniadecoco#



MENU DE NIÑOS



Desayunito:

Mini pancakes con syrup, quesito mozzarella y salchicha. \$17.000

Arepitas con queso y salchicha \$15.000

Huevitos al gusto fritos o revueltos; puedes pedirlos con jamón y queso; acompañado de tostadas o arepita. \$16.000

ALMUERZO O CENA

Básico en pan de molde con jamon, queso mozzarella, mantequilla y papas fritas \$18.000

ESTRELLITAS DE MAR \$18.000

Pasta corta cremosa con queso parmesano

SALCHIPAPAS : \$15.000

DEDITOS DE POLLO APANADOS con papitas fritas \$17.000

DEDITOS DE QUESO APANADOS \$12.000



Menú Licores

APERITIVOS

CAMPARI TRAGO \$25.000
APEROL SPRITZ \$26.000

MIMOSAS

LAS MIMOSAS MIMADAS DE MILA

MIMOSA DE COROZO \$25.000
MIMOSA DE NARANJA \$25.000
MIMOSA DE MANDARINA \$25.000
BELLINI DE DURAZNO \$25.000

COPA DE ESPUMOSO DE
TEMPORADA \$24.000

WHISKY

GLENMORANGIE TRAGO \$32.000
BUCHANNAS 12 AÑOS TRAGO \$22.000

GINEBRAS

TANQUERAY \$ 25.000
ADICIONAL TÓNICA

CERVEZAS

CORONITA \$9.000
COSTEÑITA \$8.000
AGUILA LIGHT \$9.000
CLUB COLOMBIA \$9.000
CORONA \$14.000

COCTELES

MOJITO CON FRESAS \$26.000
DAIQUIRI DE BANANO \$26.000
PIÑA COLADA \$26.000
COCO LOCO \$26.000
GIN TONIC \$32.000
BLOODY MARY \$26.000

VODKAS

ABSOLUT TRAGO \$24.000
GREY GOOSE TRAGO \$45.000

RON Y AGUARDENTES

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TRAGO \$14.000

TEQUILA

DON JULIO REPOSADO \$35.000

Los anteriores precios incluyen ipoconsumo/ clave wifi: [sinfoniadecoco#](#)

Vinos y Espumosos



VINOS

VINOS BLANCOS

LAS MORAS CHARDONNAY /ARGENTINA BT \$95.000

MICHEL TORINO TORRONTES/ARGENTINA BT\$90.000

VINOS ROSADOS

LES JOLIES FILLES/ FRANCIA BT \$100.000

VINOS TINTOS

VINO CARTAGENA PINOT NOIR /CHILE BT \$185.000

LAS MORAS MALBEC Y CABERNET /ARGENTINA BT \$95.000

VINOS ESPUMOSOS

PROSECCO COV CANELLA EXTRA DRY BT /ITALIA \$140.000 COPA \$25.000

PROSECCO CANELLA PINOT ROSE BRUT METODO MARTINOTTI \$140.000 COPA \$25.000

De La Pasteleria De Mila



MINIS:

| | |
|----------------------------------|---------|
| MINI BROWNIES CON DULCE DE LECHE | \$4.500 |
| MINI BROWNIE GANACHE CON HUEVITO | \$4.500 |
| TRUFAS DE BAILEYS | \$4.500 |
| RUSTICAS DE MILO | \$4.500 |
| RUSTICAS DE COCO | \$4.500 |
| RUSTICAS VEGANAS SIN AZUCAR | \$4.500 |
| RUSTICAS DE MARACUYA | \$4.500 |
| ALFAJORES | \$4.500 |
| COQUITOS CONDESADOS | \$4.500 |



Pide tus Postres
Grandes para Celebración!

De La Pasteleria De Mila



PARA COMPARTIR:

| | |
|-------------------------------|----------|
| SINFONIA DE COCO GRANDE | \$90.000 |
| GIROLANDA DE MANGO | \$90.000 |
| CIELO DE GUANABANA | \$90.000 |
| CHESSECAKE DE FRUTOS ROJOS | \$90.000 |
| KEY LIME CHESSECAKE | \$90.000 |
| CHESSECAKE DE OREO CON NUTELA | \$90.000 |
| TORTA DE BANANA | \$60.000 |
| TORTA DE PAPA | \$55.000 |
| SABARIN DE COCO | \$70.000 |



Pide tus Postres
Grandes para Celebración!

De La Pasteleria De Mila



| | |
|-----------------------------------|----------|
| INDIVIDUALES | |
| PIE DE COCO | \$14.000 |
| PIE DE CRUMBLE DE MANZANA | \$14.500 |
| PECAN PIE | \$14.500 |
| MILHOJA DE AREQUIPE | \$14.000 |
| BROWNIE DE MILO MELCOCHUDO | \$11.000 |
| BROWNIE DE NUTELLA Y PECANS | \$11.000 |
| BROWNIE DE GANACHE DE CHOCOLATE | \$9.500 |
| BROWNIE GRANDE CON DULCE DE LECHE | \$10.000 |
| CAKE DE BANANO | \$8.000 |
| TORTA DE PAPA | \$8.000 |



Pide tus Postres
Grandes para Celebración!

De La Pasteleria De Mila



INDIVIDUALES

| | |
|------------------------------|----------|
| CHESSECAKE DE LIMON | \$14.000 |
| CHESSECAKE FRUTOS DEL BOSQUE | \$14.000 |
| PORTEÑA DE CHOCOLATE | \$14.000 |
| PORTEÑA DE AREQUIPE | \$14.000 |
| SINFONIA DE COCO | \$14.000 |
| CUATRO LECHE | \$14.000 |
| TRES LECHE | \$14.000 |
| CIELO DE GUANABANA | \$14.000 |
| CIELO DE MANGO | \$14.000 |
| FLAN DE CAMELO | \$14.000 |
| FLAN DE COCO | \$14.000 |
| SABARIN DE COCO | \$10.000 |



Pide tus Postres
Grandes para Celebración!