



MARSEILLE - CREPE SALADO.....\$7.50

Rellenas de salmón ahumado, queso crema, mozzarella, hongos y tomates deshidratados. / *Filled with smoked salmon, cream cheese, mozzarella, dried tomatoes and mushrooms.*

LYON - CREPE DULCE (V).....\$7.50

Con crema de chocolate, bananas frescas, mermelada de la casa y fresas boqueteñas. Helado opcional. / *With chocolate cream, fresh bananas, house jam and Boquete strawberries. Optional Ice Cream*

CARACAS - TUNA AREPA.....\$7.50

Arepa de zapallo rellena de atún, aguacate, aioli de ajo y tomates frescos. / *Pumpkin arepa filled with tuna, avocado, garlic aioli, and fresh tomatoes.*

PARIS OMELETTE (V).....\$7.50

Hongos, cebolla, tomates cherry y pimentones rostizados con queso mozzarella, acompañado de pan del día. / *With roasted mushrooms, onions, cherry tomatoes and red bell peppers, mozzarella cheese and our daily bread.*

ESTOCOLMO - ATÚN AHUMADO ESTILO NÓRDICO.....\$12.00

Sándwich de atún ahumado hecho en casa con salsa tártara, rábanos encurtidos, tomates asados, cebolla encurtida y chips de plátano verde en pan ciabatta. / *House-smoked-tuna sandwich with tartar sauce, pickled radishes, roasted tomatoes, pickled onion and green plantain chips on ciabatta bread.*

ATHENS - MEDITERRANEAN MELT (V).....\$7.50

Queso mozzarella y tomates rostizados en pan de ajonjolí y aceitunas.*Opción vegetariana disponible / *Mozarella cheese and roasted tomatoes on sesame and olive bread. *Vegetarian option available*

SAO PAULO - AVOCADO TOAST (V).....\$9.50
Acompañada con nuestro pan de zanahoria y linaza, cebolla fresca y huevo hervido. / *With our special carrot and flax bread, onions and boiled egg.*

VANCOUVER - PACIFIC BAGUETTE.....\$10.50
Atún con mayonesa de la casa, acompañado de tomate, cebolla y pepino en pan baguette. / *Tuna salad with tomato, onion, pickles, and house mayonnaise on baguette.*

BROOKLYN - BAGEL N’ LOX.....\$11.50
Bagel con queso crema, eneldo, salmón ahumado, cebolla morada y tomates secos caseros. / *Bagel with dill cream cheese, smoked salmon, red onions, and homemade dried tomatoes.*

MONTREAL
CROISSANT N’ LOX & CREAM CHEESE.....\$11.50
Croissant relleno de queso crema de salmón crujiente.
Croissant filled with crunchy salmon cream cheese.

DUBÁI - CROISSANT DULCE.....\$11.50
Relleno de Pistachos y chocolate. / *Filled with pistachios and chocolate.*





MILK & HONEY

BY MORTON'S

Leche y miel simbolizan la abundancia y el bienestar en la tradición judía, evocando la conexión con la tierra, la familia y la identidad. Nuestro menú celebra esta herencia culinaria, fusionando sabores de diversas comunidades judías alrededor del mundo para ofrecer una experiencia que honra la multiculturalidad y las tradiciones que nos unen.

Milk and Honey symbolizes abundance and well-being in Jewish tradition, representing connection to land, family, and identity. Our menu celebrates this culinary heritage, blending flavors from Jewish communities around the world to offer an experience that honors multiculturalism and the traditions that unite us.

WELCOME / BIENVENIDO



LUNCH MENU

APPETIZERS/ENTRADAS

LIMA - CEVICHE (VG).....\$6.00

Ceviche fresco de lentejas, fresas chiricanas y cebolla morada.
Fresh lentils ceviche, Chiriquí strawberries, and red onion.

SABABA - MIDDLE EASTERN DIPS(V)....\$6.00

Hummus (garbanzos y tahini), baba ganoush (berenjena asada) y muhammara (dip mediterráneo de pimentón), acompañados de tostadas crujientes y crackers de masa madre de la casa. / *Hummus (chickpeas and tahini), baba ganoush (roasted eggplant), and muhammara (Mediterranean red pepper dip), served with crispy sourdough toasts and house-made crackers.*

CALABRIA – BRUSCHETTA (VG).....\$6.00

Tomates de temporada, aceite de oliva y vinagre balsámico sobre pan tostado, con tapenade de aceitunas.
Seasonal tomatoes, olive oil, and balsamic vinegar on toasted bread, with olive tapenade.

V= VEGANO / VEGAN

Sin ningun producto animal / **Without animal products**

VG: VEGETARIAN / VEGETARIANO

Puede tener lácteos, huevo, miel y derivados animales

May contain dairy, eggs, honey and animal derivatives

SOUPS/SOPAS.....\$8.00

Servidas con pan de la casa./

Served with our signature bread

BANGKOK (VG) - CREMA DE ZAPALLO

Con coco y jengibre. / ***With coconut and ginger.***

NUEVA YORK (V)

SOPA DE MATZÁ CON TOMATE Y LIMÓN.

Con albóndigas de Matzá y remolacha y un toque de cilantro. /

With vegan matzah-and-beet balls and a hint of cilantro.

DELHI (VG)

Sopa de lentejas rojas, tomate y bulgur. /

Red Lentils, bulgur and tomato soup.



PIZZAS & FOCACCIAS

NÁPOLES - NAPOLITANA (V).....\$8.00

Salsa pomodoro de la casa, queso mozzarella y tomates asados. / ***Homemade pomodoro sauce, mozzarella cheese, and roasted tomatoes.***

BUENOS AIRES - FUGAZZETA (V).....\$8.00

Focaccia al horno rellena de mezcla de quesos, cebollas caramelizadas, finas hierbas, arándanos y un sutil toque balsámico./ ***Oven-baked focaccia stuffed with cheese blend, caramelized onions, fine herbs, cranberries, and a subtle balsamic touch.***

MILÁN - ROSSINI (V).....\$9.00

Salsa cremosa con queso mozzarella, zucchini, hongos y aceitunas negras. / *Creamy sauce with mozzarella cheese, zucchini, mushrooms, and black olives.*

GÉNOVA - AL PESTO (V).....\$9.00

Salsa cremosa al pesto, queso mozzarella, hongos y berenjenas asadas. / *Creamy pesto sauce, mozzarella cheese, mushrooms, and roasted eggplant.*

LOS ÁNGELES - FOCACCIA & LOX.....\$10.00

Focaccia al horno con hongos, cebollas caramelizadas, salmón ahumado y un sutil toque balsámico.

Oven-baked focaccia with mushrooms, caramelized onions, smoked salmon and a subtle balsamic touch.

ENSALADAS / SALADS

CRACOVIA

REMOLACHAS GLASEADAS (V).....\$7.00

Remolachas frescas en vinagreta de maracuyá, tomates cherry, queso feta y almendras doradas. / *Fresh beets in passion fruit vinaigrette, cherry tomatoes with feta cheese and toasted almonds.*

BARCELONA

VEGETALES A LA PLANCHA (V).....\$10.00

Berenjenas, zucchini y tomates en láminas a la plancha, terminados con guiso casero y mezcla de quesos.

Eggplant, zucchini, and tomatoes grilled in slices, finished with house-style stew and mixed cheeses.

BOMBAY

CURRY DE TOFU Y VERDURAS(V).....\$10.00

Zapallo, chayote, tofu, tomate, cebolla, pimentón rostizado y garbanzos en salsa de coco y curry. / *Pumpkin, chayote, tofu, tomato, onion, roasted bell pepper, and chickpeas in coconut curry sauce.*



CUSCO

ENSALADA DE QUINOA (V).....\$12.00

Quinoa con arándanos, aceitunas negras, nueces caramelizadas, pepino chino feta y vinagreta de maracuyá.

Quinoa with cranberries, black olives, caramelized walnuts, chinese cucumber, feta, and passion fruit vinaigrette.

PASTAS

Elige salsa: pomodoro ó Alfredo; añade salmón por \$6.00

Choose your sauce: pomodoro or Alfredo; add salmon for \$6.00

*Opcional agregar pesto / *Optional add pesto*

ROMA – SPAGHETTI (V).....\$10.00

Spaghetti al dente con tu salsa favorita.

Al dente spaghetti with your favorite sauce.

TURÍN – GNOCCHI (V).....\$14.00

Ñoquis de papa hechos en casa.

House-made potato gnocchi.

VENECIA – TORTELLINI (V).....\$14.00

Rellenos de hongos, queso mozzarella y albahaca.

Stuffed with mushrooms, mozzarella cheese, and basil.

FLORENCIA – RAVIOLI (V).....\$14.00

Rellenos de zapallo especiado.

Stuffed with spiced pumpkin.

DEL MAR / FROM THE SEA

BOMBAY – CORVINA AL CURRY.....\$22.00

Trozos tiernos de corvina con garbanzos en salsa de curry y coco, acompañados con arroz de jazmín blanco.

Tender corvina pieces with chickpeas in coconut curry sauce, with a side of white jazmin rice.

TOKIO – SALMÓN TERIYAKI.....\$22.00

Filete de salmón en salsa teriyaki acompañado con arroz oriental crujiente con maní, jengibre, salsa de soya y vegetales. / *Salmon fillet in teriyaki sauce with a side of crispy oriental rice with peanuts, ginger, soy sauce and vegetables.*

MIAMI – ATÚN CARIBEÑO.....\$22.00

Atún sellado en costra de ajonjolí con ajillo, sobre una cama de puré de remolacha ahumada. / *Seared tuna in sesame crust with garlic sauce, over a layer of smoked beets puree.*

MENÚ DE NIÑOS / KIDS MENU.....\$4.50

MANHATTAN

Bagel con queso crema. / *Bagel with cream cheese.*

LONDRES

Derretido de queso mozzarella en un English Muffin
English muffin mozzarella cheese melt.



POSTRES / DESSERTS

BOQUETE

CHEESECAKE TROPICAL (VG).....\$6.00

Con topping de maracuyá. / *With passion fruit topping.*

BERLÍN

CHEESECAKE ALEMÁN (V).....\$6.00

Ligero, de mezcla de quesos, con Coulise con fresas picadas / *Light, mixed-cheese cheesecake with chopped strawberries Coulise.*

VARSOVIA - APPLE PIE (V).....\$6.00

Pie de manzana caliente con helado de la casa. / *Warm apple pie with house-made ice cream.*

CANCÚN SÁNDWICH DE HELADO (V).....\$6.00

Helado de mango y coco sobre un slice de Babka , acompañado con caramelo de café. / *Mango and coconut ice cream on a Babka slice, glazed with coffee caramel.*



DRINKS MENU

COFFEE /CAFÉ

Cappuccino.....	\$4.00
Latte.....	\$4.00
Macchiato.....	\$3.50
Espresso.....	\$3.00
Americano.....	\$3.00
Hot Chocolate/ <i>Chocolate caliente</i>	\$4.00

ADD FLAVOR / AGREGA SABOR

Caramel.....	\$0.50
French Vainilla Sugar free.....	\$0.50
White Chocolate.....	\$0.50
Macadamia.....	\$0.50
Red Velvet.....	\$0.50

ICED COFFEE / CAFÉ FRÍO

Caramel Toast.....	\$4.50
White Chocolate Mocha.....	\$4.50
Coffee Truffle.....	\$4.50
French Vainilla Sugar Free.....	\$4.50

Leches veganas de soya, avena, almendras o disponibles sin costo adicional. / ***Vegan milk options available soy, almonds or oats without additional price***

ITALIAN SODAS

Blue Raspberry Orange.....	\$4.50
Maracuberry.....	\$4.50
Strawberry Lemon.....	\$4.50
Coco Mora Fruit.....	\$4.50

\$12

LUNCH MENU

STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT OR COFFEE/
ENTRADA, PLATO FUERTE Y POSTRE O CAFÉ

DE LUNES A JUEVES / MONDAY TO THURSDAY
12:00 MD - 3:00 PM



RATE US AND GET A
FREE COOKIE

CALIFÍCANOS Y LLÉVATE
UNA GALLETA GRATIS

