



Tisanas

Manzana canela	\$ 75
More salvaty	\$ 69
Rose amore	\$ 75

Tés

Verde	\$ 57
Chamomille	\$ 57
Early gray	\$ 57
Chai	\$ 57
Gengibre	\$ 57
Menta	\$ 57

Aguas

Perrier	\$ 75
Natural (cristal)	\$ 39

Refrescos

Coca cola	\$ 45
Coca cola light	\$ 45
Coca cola zero azúcar	\$ 45

.....











Café

Americano	\$ 67
Americano refil	\$ 65
Espresso doble	\$ 77
Latte	\$ 75
Chai latte	\$ 75
Moka artesanal	\$ 87
Capuchino regular	\$ 85
Capuchino caramelo	\$ 85
Capuchino vainilla	\$ 85
Capuchino arroz con leche	\$ 85
Frapuchino moka	\$ 95
Café de olla	\$ 65
Eva especial	\$ 75
Chocolate caliente	\$ 77
Espresso machiato	\$ 75
Café lechero	\$ 77
Matcha	\$ 77

Añádele un toque adicional

\$ 20

- Leche de almendra
- Leche de soya
- Leche de coco
- Leche deslactosada
- Leche regular
- Extra de café

Jugos	500 ml	1 lt
Zanahoria	\$ 117	\$ 167
Naranja	\$ 70	\$ 107
Toronja	\$ 95	\$ 135
Antigripal Miel, guayaba, naranja, jengibre y limón.	\$ 89	\$ 107
La Tropical Arándanos, fresa, naranja y papaya.	\$ 87	\$ 115
El mañanero Plátano, naranja y canela.	\$ 85	\$ 105
Detox (jugo verde) Espinaca, nopal, apio, piña y base de naranja o toronja.	\$ 79	\$ 117
La caipifruta Delicioso, machacado de frutas de maracuyá, fresa, nuez, kiwi y piña.	\$ 107	\$ 125
La lola Toronja, fresa y papaya.	\$ 87	\$ 115
La mal querida Pero todos la quieren: maracuyá, piña y fresa.	\$ 95	\$ 119
La 💍 Manzana, piña y jengibre con base de agua.	\$ 79	\$ 99
La rana Limonada con chía.	\$ 69	\$ 85
Lady fiona Piña, menta, limón con base de agua.	\$ 75	\$ 97
Limonada eléctrica Limonada con pepino, menta, frapeada.	\$ 85	\$ 107
Riana Naranja con zanahoria.	\$ 85	\$ 117
El crepúsculo Betabel, narania y zanahoria.	\$ 75	\$ 107

Licuados	500 ml	1 lt
Banana power Licuado de plátano.	\$ 75	\$ 85
Chocomilk	\$ 75	\$ 87
El chocobanano Chocomilk con plátano.	\$ 85	\$ 99
Fresuki Licuado de fresa con granola y miel.	\$ 107	\$ 119
Me vale gorro Banana, coco y canela.	\$ 85	\$ 97
Aguas de sabor	500 ml	1 lt

Aguas de sabor	500 ml	1 lt
Limonada	\$ 65	\$ 87
Naranjada	\$ 65	\$ 87
Piña	\$ 65	\$ 87
Mango	\$ 65	\$ 87
Maracuyá	\$ 79	\$ 99
Melón	\$ 65	\$ 87
Papaya	\$ 65	\$ 87
Fresa	\$ 75	\$ 95
Guayaba	\$ 59	\$ 99
Avena	\$ 59	\$ 87

Añádele un toque adicional \$20

Avena • Fresa • Jengibre • Manzana • Papaya • Pepino • Plátano • Guayaba • Apio • Almendra



Entradas

Guacamole orgánica 💍

Tradicional guacamole con totopos. \$127 mxn
Con rib eye \$197 mxn
Con salmón \$205 mxn

Quesadillas veganas

Quesadillas de requesón de girasol, epazote y cebolla caramelizada, acompañadas de ensalada de la casa y aguacate. **\$165 mxn**

Toast de huevo poché

Pan tostado hecho en casa, cama de aguacate y germen de alfalfa, huevo poché con el término de su elección, rayado con mayonesa chipotle, tomate cherry acompañado de ensalada de la casa \$175 mxn



Empanada argentina

Empanada de harina frita, rellena de picadillo de res, acompañada con chimichurri. **\$87 mxn**

Empanada caribeña

Empanada de harina frita rellena de camarón al ajillo, con aderezo de chipotle. **\$97 mxn**



Cremas



Dúo Ò

Combinación de crema de elote y crema poblana montadas en pan campesino con rayado de crema y flor comestible. **\$117 mxn**

Caldo de pollo

Pollo desmenuzado con verduras y arroz blanco. \$155 mxn

Ensaladas



No me arrepiento de nada ò

pollo a la plancha, vegetales salteados en rico pesto

(brócoli y tomate cherry) arándanos, aderezado con

tamarindo chipotle. \$197 mxn

Jamón serrano, queso de cabra, nuez, pera, mezcla de lechugas, aderezada con vinagreta de manzana y reducción de balsámico de arándanos. \$227 mxn

Jugosa pechuga de pollo a la plancha, queso parmesano y coronado con crotones a las finas hierbas. **\$195 mxn**

Invierno **o**

A base de espinaca y mix de lechugas, pollo a la plancha, fresas, queso de cabra, arándanos y nuez, bañado con aderezo maracuyá. **\$229 mxn**



Carnes

Filete amaderado Ò

Filete de res sellado a la plancha, montado sobre puré de papa bañado en salsa demiglace reducida en vino tinto, con espárrarragos asados y elote baby. **\$317 mxn**

Arrachera a la plancha

Jugosa arrachera a la plancha, sobra cama de vegetales asados, acompañada de canasta de frijol refrito y guacamole. **\$285 mxn**

Barbacoa a la picaña 💍

Tradicional barbacoa de picaña al horno, acompañada de guacamole, salsa mexicana molcajeteada, chiles y cebolla asada. \$317 mxn

Rib eye a la plancha

Jugoso corte rib eye con el término de su elección, acompañado de puré de papa cremoso, espárragos y elote baby. \$345 mxn

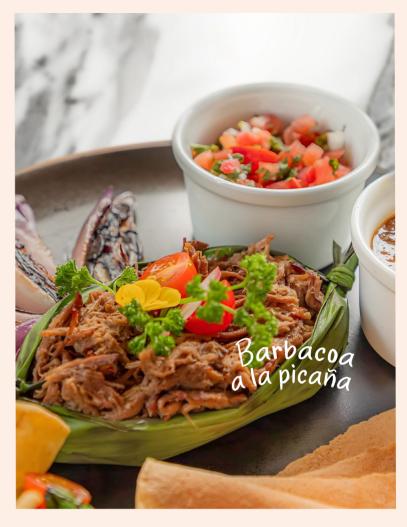
Burrito de arrachera

Jugosa arrachera a la plancha, sobre cama de vegetales asados, acompañado de canasta de frijol refrito y quacamole. **\$215 mxn**

Hamburguesa Clásica

Pan de la casa con semillas, medallón de res marinado, aderezo de la casa mil islas, dúo de queso manchego y queso suizo, cebolla caramelizada reducida en vino blanco, tomate deshidratado, abanico de aguacate, acompañada con papas gajo de la casa o papas a la francesa. \$207 mxn









Aves

Pollo a la parmigiana 💍

Pechuga de pollo rellena con queso manchego y espárrago, sobre cama de papas al limón, bañada en salsa de queso y tropiezos de crocante tocino. **\$275 mxn**

Pollo fitness

Pechuga de pollo a la plancha salpimentado, acompañado de mix de ensalada, arroz y aguacate. **\$217 mxn**

Pollo en costra de parmesano

Pechuga de pollo a la plancha envuelta con costra de queso parmesano, salsa pomodoro, acompañado de pure de papa y ensalada. **\$237 mxn**



Pasta Fetuccini



Pasta Alfredo

Tradicional pasta con cremosa salsa blanca reducida en vino blanco, coronado con jamón y champiñones. **\$197 mxn**

Lasaña frutos del campo 💍

Láminas de calabaza italiana y berenjena intercaladas con queso mozarella y relleno especial de champiñones, bañada en salsa pomodoro. **\$219 mxn**

Lasaña a la boloñesa

Con deliciosas láminas de pasta intercaladas en salsa bolognesa, salsa bechamel, carne molida y gratinada con queso. **\$247 mxn**









Tártara de atún o salmón 💍

Montaje en forma de torre, a base de germen de alfalfa, salsa mexicana, aguacate picado, delicioso lomo de atún o salmón en cubos embalsamados en aderezo especial de la casa y delicados brotes de chícharos. \$347 mxn

Salmón para el rey

Salmón a la plancha con el término de su elección, acompañado con abanico de aguacate de arroz de la casa, coronado con mix de ensalada y pesto. \$330 mxn

Tacos de carnitas de atún 💍

Trilogía de tacos, receta de la casa, acompañado con cebolla morada, cilantro y guacamole. **\$217 mxn**

Tostada Bucanera 💍

Tostada frita acompañada de ceviche mixto, camarón, pulpo y pescado, coronado con abanico de aguacate. **\$107 mxn**





L& Dulce

Mostachón de fruta \$125

Pastel de elote sin gluten \$135

Cheese cake new york \$135





El sitio perfecto para desayunar, ir por un delicioso brunch o comida y pasarla bien con amigos y familia. Tenemos desde platillos tradicionales, antojitos saludables y creaciones únicas de la casa.

Nuestra misión es consentirte con mucho sabor y hacer de tu día una experiencia especial ¡Provechito y a comer deli!



