

#### **DESAYUNOS**

BOWL AÇAI. Plátano congelado, açai, leche de almendras, miel de agave, granola.	\$365
BOWL DE MATCHA & AGUACATE. Té matcha, aguacate, plátano, leche de coco, miel de agave, granola.	\$380
BOWL TULUM. Espirulina azul, plátano congelado, leche de coco, hierbabuena, hemp, coco rallado, granola.	\$380
BOWL CACAO BANANA. Plátano congelado, nibs de cacao, leche de almendras, granola.	\$350

HUEVOS AL GUSTO. (2 ingredientes vegetales a elegir) \$300 Revueltos, rancheros u omelette; acompañados de frijoles refritos, ensalada de lechugas.

HUEVOS BENEDICTINOS.

acompañado de salsa ahumada de chipotle.

Muffin inglés hecho en casa, salmón curado a las finas hierbas; acompañados de queso crema con especias, 2 huevos orgánicos pochados bañados en salsa holandesa.

CROQUE MADAME.
Sándwich gratinado con queso gruyere, jamón tipo york, huevo estrellado;

SÁNDWICH DE ROAST BEEF. Filete cocinado al horno; acompañado de queso fontina, mayonesa

Huete cocinado al norno; acompanado de queso fontina, mayonesa de la casa, mostaza antigua, arúgula.

CHILAQUILES. (Rojos o verdes)
Totopos de maíz bañados con salsa roja o verde, gratinados con queso gouda, cebolla morada, aguacate, cilantro.

WAFFLES DE PLÁTANO. Harina de trigo, leche, plátano, chocolate, frutos rojos.

WAFFLES DE PLÁTANO SIN GLUTEN. \$380

Harina libre de gluten, plátano, leche de almendra, semillas de chía, frutos rojos

TOSTADA DE AGUACATE. \$320

Hummus de garbanzo, aguacate, germen de lenteja, aceite de ajonjolí, huevo pochado. PAN FRANCES TAGO. \$300

Pan Francés con nuestro brioche hecho en casa acompañado de un scoop de helado y compota de frutos.

## **SHOTS**

JENGIBRE. Jengibre, limón, miel.	\$100
CÚRCUMA. Naranja, cúrcuma, miel de agave.	\$100
DETOX. Manzana verde, jengibre, limón, miel.	\$100

## **JUGOS**

\$380

\$400

\$540

\$280

\$370

CARIBE.	\$220
Jugo de piña, naranja, fresa.	
VITAMINA C.	\$220
Jugo de naranja, toronja, limón, jengibre.	
DETOX.	\$220
Manzana verde, jengibre, limón, miel.	

#### **SMOOTHIES**

GREEN DETOX. \$220
Manzana verde, espinaca, pepino, apio, jugo
de piña, espirulina verde.

TAGO. \$220
Plátano, arándanos, leche de coco, expreso, cacao.
SUNON. (Sol) \$220
Guayaba, jugo de naranja, canela, curcuma.

INMUNOLÓGICO. \$220 Manzana, jengibre, zanahoria, aceite de oliva.

ENERGÉTICO. \$220 Fresa, manzana, plátano, jengibre.

Somos productores de nuestros ingredientes

Elaboramos nuestra panadería, yogurt de coco, compota, granola, tortillas de maíz.

# INGREDIENTES EXTRAS

(Ingredientes extras para su platillo principal, no disponible en venta individual)

no disponible en venta individual)	
HUEVOS. (Pza)	<b>\$20</b>
TOCINO. $(40g)$	<b>\$40</b>
JAMÓN DE PAVO.	<b>\$40</b>
JAMÓN SERRANO.	<b>\$45</b>
QUESO GOUDA.	<b>\$50</b>
QUESO PARMESANO.	\$80
QUESO PANELA MEXICANO. (Bajo en grasa)	\$30
QUESO CREMA.	\$30
SALCHICHA. (2 piezas)	<b>\$40</b>
VERDURAS.	<b>\$50</b>
AGUACATE.	<b>\$50</b>
PAPA HASH BROWN.	\$80
GRANOLA.	\$80
AVENA.	<b>\$50</b>
RIB EYE. (100g)	\$200
ARRACHERA. (100g)	\$100
POLLO. (100g)	\$100

### CAFÉS NESPRESSO

(Contamos con leche entera, leche deslactosada, leche de soya, leche de almendras, leche de coco)

AMERICANO.	<b>\$90</b>
EXPRESO.	<b>\$90</b>
LATTE.	\$100
CAPPUCCINO.	\$100
COLD BREW.	\$100
COLD BREW CAPUCCINO VAINILLA.	\$100
MATCHA LATTE / ICE MATCHA LATTE.	\$110
CHAI LATTE.	\$100

\*\*P/P = Precio por peso.

\*\*El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

\*\*Si tiene alguna alergia, informe a su mesero.

\*\*Todos nuestros precios incluyen IVA.





