

Desayunos

BOWL DE FRUTAS DE ESTACION \$ 130 CON MIEL DE AGAVE Y GRANOLA

SEASONAL FRUIT BOWL. AGAVE HONEY & GRANOLA.

QUESADILLAS DE HONGOS Y EPAZOTE \$ 140 CON QUESO VEGANO O MANCHEGO

HANDMADE CORN QUESADILLAS WITH MUSHROOMS & EPAZOTE. MANCHEGO OR VEGAN CHEESE.

♥ HUEVOS RANCHEROS \$ 140

FRIED EGGS ON HANDMADE CORN TORTILLAS, WITH BEANS, RED SAUCE, ONION & JALAPEÑO.

🌱 OMELETTE DE LA GRANJA \$ 145

RELLENO DE ESPINACA, TOMATE Y QUESO
FILLED WITH SPINACH, TOMATO AND CHEESE.

HOT CAKES DE AVENA, PLATANO Y CHIA \$145

OAT, BANANA & CHIA HOT CAKES. WITH FRUIT, AGAVE HONEY & AMARANTH.

ENFRIJOLADAS DE LONGANIZA Y PAPA \$ 150 CUBIERTAS CON FRIJOL NEGRO

CORN EMPANADAS STUFFED WITH VEGAN LONGANIZA & POTATO. COVERED WITH BLACK BEANS & AVOCADO.

★ TOSTADA DE AGUACATE \$ 170

HOMEMADE TOASTED BREAD WITH AVOCADO.

OMELETTE VEGANO DE GARBANZO \$ 170 CON ESPINACA, TOMATE Y QUESO VEGANO

CHICKPEA AND TURMERIC VEGAN OMELETTE.
FILLED WITH SPINACH, TOMATO AND VEGAN CHEESE.

♥ CHILAQUILES \$ 190

HANDMADE TORTILLA CHIPS, WITH GREEN OR RED SAUCE, PUMPKIN SEED CRUMBLE, AVOCADO MOUSSE, ONION & CORIANDER. WITH BLACK BEANS.

PAQUETE DESAYUNO VIAJERO \$ 190

PAN CASERO, FRUTAS, CAFE AMERICANO Y AGUA FRUTAL. AGREGA HOT CAKES O HUEVOS POR \$ 50.-
HOMEMADE BREAD, FRUITS, COFFEE & FRUIT WATER.
ADD HOT CAKES OR EGGS FOR \$ 50.-

UTILIZAMOS INGREDIENTES FRESCOS, DE CALIDAD, ORGÁNICOS Y NATURALES.
COCINAMOS CON ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, ACEITE DE COCO PRENSADO EN FRÍO, SUPERFOODS, JARABE DE AGAVE Y MÁS...
TODO LO PREPARAMOS AQUÍ Y CON AMOR.
PARA QUE COMAS CON CONCIENCIA.
DISFRUTA TU VISITA!

WE USE FRESH, HIGH QUALITY, ORGANIC AND NATURAL INGREDIENTS. WE COOK WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, COLD PRESSED COCONUT OIL, SUPERFOODS, AGAVE SYRUP, AND MORE.
WE PREPARE EVERYTHING HERE, WITH LOVE, SO THAT YOU EAT CONSCIOUSLY.
ENJOY YOUR EXPERIENCE!

Entradas

GUACAMOLE TRADICIONAL \$125

AVOCADO, TOMATO, ONION, CORIANDER & LEMON.

SOPA CREMA DE CALABAZA MAYA \$125

MAYAN PUMPKIN CREAMY SOUP.

★ PIÑERITA \$ 130

PIÑA GRILLADA CON QUESO, TOMATE Y ALBAHACA
GRILLED PINEAPPLE WITH TOMATO & BASIL.

HUMMUS \$145

CLASSIC HUMMUS WITH PUMPKIN SEED CRUMBLE.

SIKIL PAK \$ 145

DIP MAYA DE PEPITA DE CALABAZA Y TOMATE
TRADITIONAL MAYAN PUMPKIN SEED & TOMATO DIP.

★ AGUACHILE DE CHICHARRÓN DE HONGOS \$ 165

CRISPY MUSHROOMS IN CITRUS AGUACHILE SAUCE.

♥ HUMMUS DE BETABEL EN PAN DE ESPINACA \$ 165 CON QUESO VEGANO O GORGONZOLA OPCIONAL.

BET HUMMUS OVER SPINACH BREAD.
VEGAN OR GORGONZOLA CHEESE OPTIONAL.

★ ROLLITOS DE VEGETALES FRESCOS \$ 170 ENVUELTOS EN PAPEL DE ARROZ. CON SALSA DE MANI

FRESH VEGETABLES IN RICE PAPER WITH PEANUT SAUCE.

♥ HONGOS AHUMADOS EN MESA \$175 EN DIP DE QUESO VEGANO, ESPINACA Y ROMERO CON ACEITE DE TRUFA Y BROTES

SMOKED AT THE TABLE MUSHROOMS, ON VEGAN CHEESE, SPINACH & ROSEMARY DIP. WITH TRUFFLE OIL & SPROUTS.

Buddah Bowls

EXPLORABOWL (CON JENGIBRE, LIMA Y AGAVE) \$ 185 LECHUGA, ESPINACA, BETABEL ROSTIZADO, AGUACATE Y NUEZ GARRAPIÑADA. QUESO GORGONZOLA + \$ 20

LETTUCE, SPINACH, ROASTED BEET, AVOCADO & CARAMELIZED WALNUT. AGAVE HONEY, LIME & GINGER DRESSING. GORGONZOLA CHEESE OPTIONAL + \$ 20.-

RAINBOWL (CON VEGANESA DE CHIPOTLE) \$ 185 ELOTE, TOMATE, AGUACATE, CILANTRO, CEBOLLA MORADA, COL, FRIJOL, TOTOPOS Y LIMON

CORN, TOMATO, AVOCADO, CORIANDER, RED ONION, CABBAGE, BEANS, TORTILLA CHIPS & LIME. CHIPOTLE SAUCE.

★ MIYAGIBOWL (CON SALSA DE SOYA Y TABASCO) \$ 190 QUINOA, AGUACATE, TOMATE, PIÑA GRILLADA, BETABEL ROSTIZADO, PEPINO, ZANAHORIA, TOFU, AJONJOLI QUINOA, AVOCADO, TOMATO, GRILLED PINEAPPLE, ROASTED BEET, CUCUMBER, CARROT, TOFU, SESAME, TABASCO & SOY SAUCE.

♥ BOWL DE FALAFEL (CON TZATZIKI VEGANO) \$ 190 CON HUMMUS, TABBOULEH, ENSALADA, CAMOTE Y PAN PITA WITH HUMMUS, TABBOULHE, SALAD, SWEET POTATO, PITA BREAD.

Especiales

♥ PLATO MEXICANO \$ 180

**GORDITAS DE MAIZ CON FRIJOL, CHAMPIÑONES,
NOPALES CURADOS Y SALSA ROJA**
MEXICAN DISH. CORN BEANS GORDITAS WITH
MUSHROOMS NOPALES AND RED SAUCE.

WOK DE VEGETALES \$ 185

**FIDEOS, CACAHUATE, JENGIBRE, ACEITE DE AJONJOLI
Y ALMENDRAS**
VEGETABLES WOK SAUTEED WITH NOODLES, PEANUT,
GINGER, SESAME OIL AND ALMONDS.

♥ CURRY DE VEGETALES CON ARROZ \$ 185 LECHE DE COCO Y ZACATE LIMON

WITH VEGETABLES, COCONUT MILK, LEMONGRASS, RICE
AND PITA BREAD.

★ CALABAZA MAYA AL HORNO RELLENA \$ 185 CON VEGETALES AL COCO DORADO, GARBANZO Y CAMOTE, SOBRE PURÉ DE COLIFLOR

BAKED MAYAN SQUASH STUFFED WITH GOLDEN COCONUT
VEGETABLES, CHICKPEAS AND SWEET POTATO, SERVED
OVER CAULIFLOWER PURÉE.

★ RATATOUILLE \$ 185

VEGETALES HORNEADOS CON SALSA DE TOMATE
VEGETABLES IN TOMATO SAUCE.

★ CHILE RELLENO \$ 190

EN SALSA DE TOMATE CON ESPECIAS MAYAS
STUFFED CHILI PEPPER
COVERED IN TOMATO SAUCE WITH MAYAN SPICES.

Pastas

LASAGNA DE VEGETALES \$ 185

CON QUESO VEGANO Y SALSA BOLOGNESE DE LENTEJAS
VEGGIE LASAGNA, WITH VEGAN CHEESE & BOLOGNESE.

★ RAVIOLIS CASEROS \$ 190

DE CHAMPIÑONES AL CILANTRO

HOMEMADE MUSHROOM RAVIOLI WITH CORIANDER SAUCE.

FETTUCCINI CON SALSA A ELECCION:

(QUESO PARMESANO O VEGANO)

(VEGAN OR PARMESAN CHEESE)

POMODORO \$ 170

TOMATO, ONION, GARLIC AND BASIL.

♥ BOLOGNESE \$ 175

CON LENTEJAS EN REDUCCION DE VINO TINTO Y AJO
POMODORO SAUCE WITH LENTILS COOKED IN WINE & GARLIC.

PESTO \$ 175

ALBAHACA, AJO, ALMENDRAS, ACEITE DE OLIVA.
BASIL, GARLIC, ALMONDS AND OLIVE OIL.

♥ CREMA DE AGUACATE \$ 185

CON AJO, ALBAHACA Y LECHE DE ALMENDRAS.
AVOCADO SAUCE WITH GARLIC, BASIL & ALMOND MILK.

A la Mano

♥ TRILOGIA DE TACOS \$ 180

**PASTOR, COCHINITA Y BARBACOA
CON GUACAMOLE, BROTES Y SALSA DE JALAPEÑO**
MEXICAN TACOS WITH GUACAMOLE & SPROUTS. JALAPEÑO AND
PUMPKIN SEED SAUCE.

PITA DE FALAFEL CON PAPAS RUSTICAS \$ 180

CON HUMMUS, VEGETALES, TZATZIKI VEGANO Y BROTES
FALAFEL PITA WITH HUMMUS, VEGETABLES, VEGAN TZATZIKI,
SPROUTS AND RUSTIC POTATOES.

★ BONELESS DE COLIFLOR, ZANAHORIA Y CALABAZA \$ 180

CAULIFLOWER, CARROT AND ZUCCHINI BONELESS

♥ HAMBURGUESA BBQ \$ 190

**MEZCLA DE ZANAHORIA, BETABEL Y LENTEJAS CON SALSA
AHUMADA DE TAMARINDO Y JENGIBRE (*)**
MIX OF CARROT, BEET AND LENTILS BURGER, WITH SPROUTS,
CUCUMBER & TOMATO, WITH TAMARIND AND GINGER SMOKED
SAUCE LIGHTLY SPICED (*)

HAMBURGUESA DE SEMILLAS \$ 190

**AVENA, LINAZA, CHIA, GIRASOL, AJONJOLI Y AMARANTO.
PEPINO, TOMATE SECO Y CEBOLLA CAMELIZADA (*)**
SEEDS BURGER WITH OATS, FLAXSEED, CHIA, SUNFLOWER, SESAME
& AMARANTH. CUCUMBER, DRIED TOMATO, CAMELIZED ONION.

(*) EN PAN CASERO, CON PAPAS RUSTICAS Y VEGANESA DE ALMENDRAS
(*) IN HOMEMADE BREAD, WITH POTATOES & ALMOND VEGAN SAUCE

Pizzas

PIZZA CAPRESE \$ 185

POMODORO, QUESO VEGANO, TOMATE Y PESTO

PIZZA VEGETALES \$ 185

POMODORO, QUESO VEGANO Y VEGETALES

🌿 PIZZA TRES QUESOS \$ 185

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA Y PARMESANO

Postres

SNICKER RAW DE CACAHUATE Y DATIL \$ 80

RAW SNICKER WITH PEANUT AND DATE.

★ BARRITA DE LIMON AL COCO \$ 90

COCONUT LEMON BAR.

♥ HELADO VEGANO \$ 95

VEGAN ICE CREAM.

★ TIRAMISU VEGANO \$ 95

★ CHEESECAKE DE MATCHA \$ 100

★ **TARTA DE CHOCOLATE Y MANDARINA \$ 100**
CHOCOLATE & TANGERINE TART.

Jugos de Vida

VERDE \$ 85

MANZANA VERDE, APIO, PEPINO, ESPINACA, MENTA, LIMON
GREEN APPLE, CELERY, CUCUMBER, SPINACH, MINT, LEMON

ESPERANZA \$ 85

PIÑA, APIO, NOPAL, PEREJIL, TORONJA.
PINEAPPLE, CELERY, NOPAL, PARSLEY, GRAPEFRUIT

♥ CITRUS CHARLIE \$ 85

NARANJA, TORONJA, LIMON, JENGIBRE
ORANGE, GRAPEFRUIT, LEMON, GINGER

LEON \$ 85

NARANJA, ZANAHORIA, PIÑA, JENGIBRE
ORANGE, CARROT, PINEAPPLE, GINGER

♥ PURA VIDA \$ 85

MANZANA, BETABEL, ZANAHORIA, APIO, JENGIBRE, LIMON
APPLE, BEET, CARROT, CELERY, GINGER, LEMON

FRESCO \$ 85

PIÑA, NARANJA, FRESA
PINEAPPLE, ORANGE, STRAWBERRY

★ TARZAN \$ 85

FRUTOS ROJOS, PIÑA, AGUA DE COCO, LIMON
BERRIES MIX, PINEAPPLE, COCONUT WATER, LEMON

Aguas Medicinales

AGUA NATURAL O GASIFICADA \$ 50

NATURAL OR SPARKLING WATER

AGUA DE FRUTA DEL DIA \$ 70

FRUIT WATER OF THE DAY

AGUA DE COCO \$ 70

COCONUT WATER

JAMAICA CON JENGIBRE \$ 70

HIBISCUS WITH GINGER

LIMON, MENTA Y JENGIBRE \$ 70

LEMON, MINT AND GINGER

LIMONADA / NARANJADA \$ 70

LEMONADE / ORANGEADE

LIMONADA ESPECIAL \$ 75

CON FRUTOS ROJOS / CHAYA / PEPINO / CHIA

SPECIAL LEMONADE WITH BERRIES / CHAYA / CUCUMBER / CHIA

AGUA PERRIER \$ 80

AGUA ALCALINA ZOE \$ 80

ALKALINE WATER

COCO FRIO NATURAL \$ 90

NATURAL FRESH COCONUT

KOMBUCHA (BEBIDA PROBIOTICA FERMENTADA) \$ 95

PROBIOTIC NATURAL MEDICINE

Super Smoothies

♥ IXCHEL \$ 95

FRESA, MANGO, LECHE DE ALMENDRAS
STRAWBERRY, MANGO, ALMOND MILK

ALEGRIA \$ 95

PAPAYA, FRUTOS ROJOS, LECHE DE SOYA, AMARANTO
PAPAYA, MIX BERRIES, SOY MILK, AMARANTH

PODEROSO \$ 95

PLATANO, AVENA, VAINILLA, CAFE
BANANA, OAT, VANILLA, COFFEE

LASSI \$ 95

YOGHURT NATURAL CON MANGO, FRESA O JENGIBRE
NATURAL YOGHURT WITH MANGO, STRAWBERRY OR GINGER

ROCKY BALBOA \$ 100

PLATANO, ESPINACA, LECHE DE COCO, MANTEQ DE MANI, MACA
BANANA, SPINACH, COCONUT MILK, PEANUT BUTTER, MACA

CHE GUEVARA \$ 100

FRUTOS ROJOS, PLATANO, LECHE DE ALMENDRAS, PROTEINA DE HEMP
BERRIES, BANANA, ALMOND MILK, HEMP PROTEIN

♥ TIO BOB \$ 100

PLATANO, CACAO, LECHE DE COCO, PROTEINA DE HEMP
BANANA, CACAO, COCONUT MILK, HEMP PROTEIN

★ KONGZILLA \$ 100

PLATANO, PIÑA, MANGO, AGUA DE COCO, ESPIRULINA, AGAVE
BANANA, PINEAPPLE, MANGO, COCONUT WATER, SPIRULINA, AGAVE

★ GANDHI \$ 100

LECHE DE COCO, ESPIRULINA, DATIL, PLATANO, CARDAMOMO
COCONUT MILK, SPIRULINA, DATILE, BANANA, CARDAMOM

★ FORMULA 1 \$ 100

LECHE DE ALMENDRA, MANTEQ DE MANI, VAINILLA, MACA, CACAO, DATIL
ALMOND MILK, PEANUT BUTTER, VANILLA, MACA, CACAO, DATILE

Cafeteria

TE FRIO O CALIENTE \$ 50

COLD OR HOT TEA: VARIETY TO CHOOSE

CAFE AMERICANO \$ 60

CAFE DE OLLA CON CANELA Y PILONCILLO \$ 65

ESPRESSO, MACCHIATO, LATTE, CAPUCCINO \$ 70

LECHE: ENTERA, DESLACTOSADA, COCO, ALMENDRA, SOYA, AVENA
MILK: REGULAR, LACTOSE FREE, COCONUT, ALMOND, SOY, OAT

TE SANADOR \$ 70

JENGIBRE, LIMON Y MIEL DE AGAVE
GINGER, LEMON & AGAVE HONEY

♥ TE COCOCHAI \$ 70

MIX DE ESPECIAS CON LECHE DE COCO
SPICE MIX WITH COCONUT MILK

LECHE DORADA \$ 80

LECHE VEGETAL CON CURCUMA Y ESPECIAS
VEGGIE MILK WITH TURMERIC & SPICES

★ MATCHA LATTE \$ 80

★ CACAO MAYA \$ 80

★ COLAPINTO \$ 80

MATE COCIDO CON VAINILLA Y MIEL
MATE WITH VANILLA & HONEY

♥ CARAJILLO \$ 95

CAFE ESPRESSO CON LICOR 43

Cervezas

CORONA \$ 60.-
MODELO NEGRA \$ 60.-
MODELO ESPECIAL \$ 60.-
VICTORIA \$ 60.-
ARTESANAL \$ 110.-

MICHELADA / CHELADA + \$ 35.-
PREPARADO TRADICIONAL MEXICANO
TRADITIONAL MEXICAN MIX

Vinos

TINTOS | RED WINE

SANTA SOFIA (EXTREMADURA, ESPAÑA) \$ 400 | \$ 140
CABERNET SAUVIGNON | MERLOT

L.A. CETTO (V. DE GUADALUPE, MEXICO) \$ 440 | \$ 165
PETITE SYRAH | MERLOT

TRAPICHE (MENDOZA, ARGENTINA) \$ 480 | \$ 180
MALBEC

PENINSULA (VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO) \$ 580
LYRA O ESPALDERA

BLANCOS & CAVA | WHITE WINE & CAVA

SANTA SOFIA (EXTREMADURA, ESPAÑA) \$ 400 | \$ 140
CHARDONNAY | SAUVIGNON BLANC | PINOT GRIGIO

DONINI (VENECIA, ITALIA) \$ 440 | \$ 150
PINOT GRIGIO

L.A. CETTO (V. DE GUADALUPE, MEXICO) \$ 480 | \$ 160
CHARDONNAY

PLATINO (MURCIA, ESPAÑA) \$ 400 | \$ 140
METHODE CHARMAT BRUT

OPERA PRIMA BRUT (CASTILLA ESPAÑA) \$ 400 | \$ 140

Shots

	PREMIUM	
TEQUILA	\$ 100	\$ 180
MEZCAL	\$ 100	\$ 180
GIN	\$ 100	\$ 180
VODKA	\$ 100	\$ 180
RON	\$ 110	\$ 180
WHISKEY	\$ 130	\$ 200
BOURBON	\$ 130	\$ 200

Cocktails

MOJITO CLASICO \$ 160
RON, HIERBABUENA, LIMON
RON, PEPPERMINT, LEMON

MARGARITA CLASICA \$ 160
TEQUILA, TRIPLESEC, LIMON
TEQUILA, TRIPLESEC, LEMON

MOJITO / MARGARITA AL GUSTO \$ 170
MARACUYA, MANGO O FRESA
PASSION FRUIT, MANGO OR STRAWBERRY

MEZCALINA AL GUSTO \$ 180
TAMARINDO / FRESA / MANGO / MARACUYA / JENGIBRE
TAMARIND / STRAWBERRY / MANGO / PASSION FRUIT / GINGER

PERFUMADO \$ 185
MEZCAL, LICOR DE CHILE VERDE, MANGO, MENTA
MEZCAL, CHILE VERDE LIQUOR, MANGO, MINT

CAMALEON \$ 185
RON, MELON, HOJA SANTA, PIÑA
RON, MELON, HOJA SANTA, PINEAPPLE

GIN TORO \$ 185
GIN, TORONJA, MENTA, AGUA TONICA
GIN, GRAPEFRUIT, MINT, TONIC

MEXICANO \$ 185
TEQUILA, PIÑA, MENTA, JALAPEÑO
TEQUILA, PINEAPPLE, MINT, JALAPEÑO

BASILISCUS \$ 185
WHISKY, JENGIBRE, ALBAHACA, LIMON, AGUA MINERAL
WHISKY, GINGER, BASIL, LEMON, SPARKLING WATER

ITZAE \$ 185
MEZCAL, LICOR DE MELÓN, NARANJA, LIMÓN, JENGIBRE
MEZCAL, MELON LIQUOR, ORANGE, LEMON, GINGER

IN LACK'ECH \$ 185
WHISKY, JENGIBRE, LIMON, MIEL
WHISKY, GINGER, LEMON, HONEY

NEGRONI \$ 185
TANQUERAY, CAMPARI, VERMUT ROSSO, RODAJA DE NARANJA

APPEROL SPRITZ \$ 185
APPEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL, RODAJA DE NARANJA

VERMOUTH ROSSO \$ 110
ROSSO, AGUA MINERAL, RODAJA DE NARANJA
ROSSO, SPARKLING WATER, ORANGE SLICE

VERMOUTH BLANCO \$ 110
BLANCO, LIMON, AGUA MINERAL
WHITE, LEMON, SPARKLING WATER

TONIC VERMOUTH \$ 110
ROSSO, TONICA, LIMON, ROMERO
ROSSO, TONIC, LEMON, ROSEMARY