

# Desayunos

8 AM - 12 PM

## 🍷 BOWL DE FRUTAS DE ESTACION \$ 115.-

FRUTAS DE TEMPORADA SERVIDAS CON MIEL DE AGAVE Y GRANOLA CASERA.  
SEASONAL FRUIT BOWL. SERVED WITH AGAVE HONEY & HOMEMADE GRANOLA.

## 🍷 BOWL DE AVENA CON LECHE DE COCO \$ 140.-

CON CANELA, PASITAS, SEMILLAS Y ARANDANOS.

OAT BOWL WITH COCONUT MILK, CINNAMON, RAISINS, SEEDS AND BERRIES.

## 🍷🍷 QUESADILLAS DE HONGOS Y TOMATE \$ 140.-

CON TORTILLAS DE MAIZ HECHAS A MANO. ACOMPAÑADAS DE GUACAMOLE.  
HANDMADE CORN QUESADILLAS, WITH MUSHROOMS, TOMATO & GUACAMOLE.  
QUESO VEGANO O MANCHEGO | MANCHEGO OR VEGAN CHEESE.

## 🍷 ENFRIJOLADAS DE CHORIZO VEGANO Y PAPA \$ 140.-

EMPANADAS DE MAIZ RELLENAS, BAÑADAS CON FRIJOL,  
MOUSSE DE AGUACATE, CEBOLLA MORADA Y BROTES.  
CORN EMPANADAS STUFFED WITH SOY SAUSAGE AND POTATO.  
COVERED WITH BLACK BEANS, AVOCADO MOUSSE, RED ONION AND SPROUTS.

## OMELETTE CON HUEVOS DE LA GRANJA \$ 145.-

RELLENO DE ESPINACA, TOMATE Y QUESO. CON VERDES Y AGUACATE.  
OMELLETE WITH FARM EGGS, FILLED WITH SPINACH, TOMATO AND CHEESE.  
WITH GREENS AND AVOCADO.

## 🍷🍷 CHILAQUILES DE RECADO NEGRO \$ 145.-

TOTOPOS NEGROS CON SALSA ROJA O VERDE, CRUMBLE DE PEPITA,  
MOUSSE DE AGUACATE, CEBOLLA, CILANTRO Y FRIJOLES ESTILO OAXACA.  
BLACK TORTILLA CHIPS WITH GREEN OR RED SAUCE, PUMPKIN SEED CRUMBLE,  
AVOCADO MOUSSE, ONION, CORIANDER AND BLACK BEANS.

## 🍷 TOSTA VEGANA DE AGUACATE \$ 150.-

PAN DE ESPINACA TOSTADO CON AGUACATE, TOMATE ASADO, TABBOULEH.  
AVOCADO TOAST IN SPINACH BREAD WITH ROASTED TOMATO & TABBOULEH.  
OPCIONAL PAN DE ZANAHORIA | CARROT BREAD OPTIONAL

## AVOCADO TOAST \$ 150.-

PAN DE ESPINACA CON AGUACATE, TOMATE ASADO, HUEVO POCHADO Y SAL DE APIO.  
TOASTED SPINACH BREAD WITH AVOCADO, ROASTED TOMATO,  
POACHED EGG & CELERY SALT.  
OPCIONAL PAN DE ZANAHORIA | CARROT BREAD OPTIONAL

## 🍷 TOSTA DE AGUACATE AGRIDULCE \$ 150.-

PAN DE ZANAHORIA TOSTADO CON AGUACATE, TOMATE CHERRY Y PIÑA ASADA.  
TOASTED CARROT BREAD WITH AVOCADO, CHERRY TOMATO & ROASTED PINEAPPLE.

## 🍷🍷 HOT CAKES CON AVENA, PLATANO Y MATCHA \$ 160.-

SERVIDOS CON FRUTA DEL DIA, MIEL DE AGAVE Y AMARANTO.  
HOT CAKES WITH OAT, BANANA & MATCHA, AGAVE HONEY AND AMARANTH.

## 🍷 OMELETTE VEGANO DE GARBANZO Y CURCUMA \$ 165.-

RELLENO DE QUESO VEGANO, CHAMPIÑONES Y TOMATE ROSTIZADO.  
CHICKPEA AND TURMERIC VEGAN OMELETTE WITH VEGAN CHEESE,  
MUSHROOMS AND ROASTED TOMATO. GREENS & AVOCADO.

## 🍷 BOWL DE ACAI \$ 190.-

COCO, PLATANO Y FRUTOS ROJOS CON PULPA DE ACAI.  
TOPS: ALMENDRA, AMARANTO, PEPITA DE CALABAZA, CHIA, GOJI, NIBS DE CACAO.  
COCONUT, BANANA AND MIX BERRIES WITH ACAI PULP.  
TOPS: ALMOND, AMARANTH, PUMPKIN SEED,  
CHIA, GOJI BERRIES, CACAO NIBS.

BUEN DIA! BUENA VIDA! | GOOD DAY! GOOD LIFE!

# Entradas

## 🍷 SOPA CREMA DEL DIA \$ 120.-

SERVIDA CON PAN DE ESPINACA. PREGUNTE AL MESERO.  
VEGGIE CREAMY SOUP OF THE DAY WITH SPINACH BREAD. ASK TO THE WAITER.

## 🍷 HUMMUS \$ 130.-

PASTA DE GARBANZO CON ESPECIAS Y TAHINI. CON CRUDITES Y PAN CASERO.  
CHICKPEA PUREE WITH SPICES AND TAHINI. WITH CRUDITES AND HOMEMADE BREAD.

## 🍷 SIKILPAK \$ 130.-

DIP TRADICIONAL MAYA A BASE DE PEPITA DE CALABAZA Y TOMATE ASADO.  
TRADITIONAL MAYAN DIP WITH PUMPKIN SEEDS AND ROASTED TOMATO.

## 🍷🍷 SOPES DE MAIZ Y PEPITA DE CALABAZA \$ 130.-

CON TOMATE ROSTIZADO, MOUSSE DE AGUACATE, SALSA MACHA Y BROTES.  
WITH ROASTED TOMATO, AVOCADO MOUSSE, SALSA MACHA AND SPROUTS.

## 🍷🍷 GUACAMOLE TRADICIONAL \$ 140.-

TOMATE, CEBOLLA, JALAPEÑO, CILANTRO Y LIMON. CON TOTOPOS Y CRUDITES.  
TOMATO, ONION, JALAPEÑO, CORIANDER AND LEMON. WITH TOTOPOS & CRUDITES.

## 🍷 AVOCADO TOAST \$ 150.-

ELIGE: ORIGINAL CON HUEVO POCHADO | VEGANO | AGRIDULCE  
CHOOSE: AVOCADO TOAST WITH POCHED EGG | VEGAN | BITTERSWEET

## 🍷🍷 HONGOS AHUMADOS EN MESA \$ 165.-

SOBRE DIP DE QUESO, ESPINACA Y ROMERO, CON BETABEL CANDY, BROTES Y PITA.  
SMOKED AT THE TABLE MUSHROOMS, ON CHEESE, SPINACH AND ROSEMARY DIP.  
WITH TRUFFLE OIL, CANDY BEET, SPROUTS AND PITA BREAD.

## 🍷🍷 TRIO DE EMPANADAS \$ 170.-

VEGETALES SALTEADOS | VERDURA Y QUESO | DE YACA  
ACOMPAÑADAS DE ENSALADA DE LENTEJA, NOPAL, CEBOLLA Y SALSA DE LA CASA  
SAUTÉED VEGETABLES | SPINACH AND CHEESE | JACKFRUIT  
WITH LENTIL SALAD, NOPAL, ONION AND HOUSE SAUCE

# Buddah Bowls

## 🍷 CESAR VEGANA \$ 190.-

LECHUGA, TOFU SALTEADO, CROUTONS, GARBANZO, PARMESANO VEGANO.  
SALSA CESAR A BASE DE PLANTAS HECHA EN CASA.  
LETTUCE, SAUTEED TOFU, CROUTONS, CHICKPEA, VEGAN PARMESAN.  
HOMEMADE PLANT BASED CESAR SAUCE.

## 🍷🍷 BOWL MEXICANO \$ 190.-

ELOTE, TOMATE CHERRY, AGUACATE, CEBOLLA MORADA, COL, NOPAL, FRIJOL,  
PLATANO FRITO, TOTOPOS NEGROS, LIMON Y CILANTRO. VEGANESA DE CHIPOTLE.  
CORN, CHERRY TOMATO, AVOCADO, RED ONION, RED CABBAGE, NOPAL, BEANS,  
FRIED BANANA, BLACK TORTILLA CHIPS, LIME & CORIANDER. CHIPOTLE VEGANNAISE.

## 🍷🍷 POKE BOWL \$ 190.-

QUINOA, QUESO CREMA VEGANO, AGUACATE, TOMATE, BETABEL ROSTIZADO,  
PEPINO, ZANAHORIA, TOFU, AJONJOLI, LINAZA, SALSA DE SOYA, TABASCO.  
QUINOA, VEGAN CREAM CHEESE, AVOCADO, TOMATO, ROASTED BEET,  
CUCUMBER, CARROT, TOFU, SESAME & FLAX SEEDS, SOY SAUCE, TABASCO.

## 🍷 POKE DULCE \$ 190.-

QUINOA, QUESO CREMA VEGANO, PIÑA, TORONJA, AGUACATE, TOMATE, PLATANO,  
UVAS PASAS, TOFU, AJONJOLI, LINAZA, SALSA TERIYAKI.  
QUINOA, VEGAN CREAM CHEESE, PINEAPPLE, GRAPEFRUIT, AVOCADO, TOMATO,  
BANANA, RAISINS, TOFU, SESAME AND FLAX SEEDS, TERIYAKI SAUCE.

## 🍷 VEGETALES ROSTIZADOS \$ 200.-

BROCOLI, GARBANZO, CALABAZA, BETABEL Y ZANAHORIA.  
CON ARROZ INTEGRAL O QUINOA. ADEREZO DE AJO Y ROMERO.  
ROASTED BROCCOLI, CHICKPEA, PUMPKIN, BEET AND CARROT.  
WITH WHOLE RICE OR QUINOA. GARLIC AND ROSEMARY DRESSING.

🍷 VEGANO

🍷 FAVORITO

🍷 PICANTE

“EMANCIPATE A TI MISMO DE LA ESCLAVITUD MENTAL”  
“EMANCIPATE YOURSELF FROM MENTAL SLAVERY” BOB MARLEY

## A la mano

### **TRILOGIA DE TACOS \$ 160.-**

BARBACOA, CHAMPIÑONES Y PASTOR EN TORTILLA DE RECADO NEGRO HECHA A MANO, CON GUACAMOLE Y BROTES. SALSA DE JALAPEÑO Y PEPITA. BARBACOA, MUSHROOMS AND PASTOR IN HANDMADE RECADO NEGRO TORTILLAS, WITH GUACAMOLE AND SPROUTS. JALAPEÑO AND PUMPKIN SEED SAUCE.

### **TACOS DE COLIFLOR \$ 170.-**

CAPEADA EN CERVEZA, SOBRE TORTILLAS DE RECADO NEGRO. CON CEBOLLA MORADA, COL Y PEPINO. BAÑADOS EN ADEREZO DE ALMENDRA Y CHIPOTLE. BEER TEMPURA CAULIFLOWER IN HANDMADE RECADO NEGRO TORTILLAS. WITH RED ONION, CABBAGE AND CUCUMBER. COVERED IN ALMOND & CHIPOTLE DRESSING.

### **PITA DE FALAFEL \$ 170.-**

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

### **HAMBURGUESA BBQ \$ 190.-**

MEZCLA DE ZANAHORIA, BETABEL Y LENTEJAS CON BROTES, EN SALSA AHUMADA DE TAMARINDO Y JENGIBRE LIGERAMENTE PICANTE. (\*) MIX OF CARROT, BEET AND LENTILS BURGER, WITH SPROUTS, IN TAMARIND AND GINGER SMOKED SAUCE LIGHTLY SPICED. (\*)

### **HAMBURGUESA DE SEMILLAS \$ 190.-**

MIX DE AVENA, LINAZA, CHIA, GIRASOL, AJONJOLI Y AMARANTO. CON TOMATE DESHIDRATADO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y BROTES. (\*) OATS, FLAXSEED, CHIA, SUNFLOWER, SESAME AND AMARANTH MIX. WITH DRIED TOMATO, CARMELIZED ONION AND SPROUTS. (\*)

(\*) EN PAN CASERO, CON PAPAS RUSTICAS Y VEGANESA. OPCIONAL CON QUESO + \$ 25.-  
(\*) IN HOMEMADE BREAD, WITH POTATOES & VEGGANAISE. CHEESE OPTIONAL + \$ 25.-

## Especiales

### **PLATO MEXICANO \$ 170.-**

GORDITAS DE MAIZ Y FRIJOL CON CHAMPIÑONES, ENSALADA DE NOPALES, FRIJOLES NEGROS Y SALSA ROJA. CORN BEANS GORDITAS WITH MUSHROOMS, NOPAL SALAD, BEANS AND RED SAUCE.

### **MOUSAKA DE YAKA \$ 190.-**

LAMINAS DE BERENJENA Y ZUCCHINI CON YAKA MARINADA, SALTEADO DE TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA. CON SALSA BECHAMEL VEGANA. SLICES OF EGGPLANT AND ZUCCHINI, WITH MARINATED JACKFRUIT AND SAUTEED TOMATO, CARROT AND ONION. WITH VEGAN BECHAMEL SAUCE.

### **WOK DE VEGETALES \$ 190.-**

SALTEADOS CON FIDEOS, ALMENDRAS, CACACHUATES, JENGIBRE Y AJO (PICANTE) SAUTEED VEGETABLES WITH RICE NOODLES, ALMOND, PEANUT, GINGER & GARLIC (SPICY)

### **PASTEL DE YAKA Y PAPA \$ 190.-**

CON TOMATE, CEBOLLA, CHICHAROS, CREMA Y QUESO VEGANO SOBRE SALSA ROJA JACKFRUIT & POTATO PIE. WITH TOMATO, ONION, PEAS, VEGAN CREAM AND CHEESE.

### **ÑOQUIS RELLENOS SIN GLUTEN EN SALSA DE PORO Y VERDEO \$ 190.-**

DE PAPA, RELLENOS CON QUESO VEGANO Y TOMATE DESHIDRATADO GNOCCIS FILLED WITH VEGAN CHEESE AND DRIED TOMATO, LEEK & GREEN ONION SAUCE.

### **CURRY \$ 200.-**

CON LECHE DE COCO, VEGETALES, ARROZ Y TOFU (PICANTE) CURRY WITH COCONUT MILK, VEGETABLES, RICE AND TOFU (SPICY)

### **RISOTTO DE QUINOA Y ARROZ INTEGRAL \$ 210.-**

EN PESTO DE CILANTRO, QUESO VEGANO CON ESPECIAS, AGUACATE Y ALBAHACA. QUINOA & WHOLE RICE IN CORIANDER PESTO, SPICED VEGAN CHEESE, AVOCADO & BASIL.

### **BOWL DE FALAFEL HOJA VERDE \$ 215.-**

CON HUMMUS, TABBOULEH, ENSALADA, CAMOTE ASADO, PAN PITA Y TZATZIKI VEGANO. WITH HUMMUS, TABBOULEH, SALAD, ROASTED SWEET POTATO, PITA & VEGAN TZATZIKI.

“DEJA QUE LA COMIDA SEA TU MEDICINA”  
“LET THE FOOD BE YOUR MEDICINE” HIPOCRATES

## Pastas y Pizzas

FETTUCCINI O CRUDIVEGETAL | FETUCCINI OR ZUCCHINI RAW NOODLES  
OPCIONAL QUESO PARMESANO O VEGANO - VEGAN OR PARMESAN CHEESE OPTIONAL

### **POMODORO O BOLOGNESE \$ 165.-**

TOMATE, CEBOLLA, AJO Y ALBAHACA. OPCIONAL CON LENTEJAS TOMATO, ONION, GARLIC AND BASIL. WITH LENTILS OPTIONAL.

### **CREMA DE HONGOS \$ 180.-**

CHAMPIÑONES, LEVADURA NUTRICIONAL, AJO, CEBOLLA, LECHE VEGETAL. MUSHROOMS, NUTRICIONAL YEAST, GARLIC, ONION, VEGGIE MILK.

### **PESTO \$ 180.-**

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

### **PESTO ROSSO \$ 190.-**

SALSA DE TOMATE, AJO, ALBAHACA, NUEZ Y PARMESANO DE CAJU. TOMATO SAUCE, GARLIC, BASIL, WALNUT AND CAJU PARMESAN.

### **ÑOQUIS DE HINOJO SIN GLUTEN \$ 190.-**

A BASE DE HARINA DE ALMENDRAS, HINOJO Y AJO. GLUTEN FREE FENNEL GNOCCHI BASED ON ALMOND FLOUR AND GARLIC.

### **CREPA ESPECIAL \$ 190.-**

SALSA DE ESPINACA, QUESO VEGANO, NUEZ Y PERA CARAMELIZADA. SPINACH CREAM, VEGAN CHEESE, WALNUT AND CARMELIZED PEAR.

### **LASAGNA POMODORO \$ 190.-**

VEGETALES SALTEADOS, BOLOGNESE DE LENTEJAS, QUESO VEGANO. LASAGNA WITH SAUTEED VEGETABLES, LENTIL BOLOGNESE, VEGAN CHEESE.

### **PIZZA CAPRESE \$ 170.-**

POMODORO, QUESO VEGANO, TOMATE Y PESTO. POMODORO, VEGAN CHEESE, TOMATO AND PESTO.

### **PIZZA CON VEGETALES \$ 170.-**

POMODORO, QUESO VEGANO, VEGETALES ROSTIZADOS Y SALSA MACHA. POMODORO, VEGAN CHEESE, ROASTED VEGETABLES AND MACHA SAUCE.

### **PIZZA CON HONGOS \$ 170.-**

QUESO VEGANO, HONGOS SALTEADOS, TOMATE DESHIDRATADO Y ARUGULA BABY. VEGAN CHEESE, SAUTEED MUSHROOMS, DRIED TOMATO, BABY ARUGULA.

OPCIONAL CON QUESO MOZZARELLA | MOZZARELLA CHEESE OPTIONAL

## Postres

### **HELADO DEL DIA \$ 90.-** ICE CREAM OF THE DAY.

### **CREPA CON PLATANO, DULCE DE DATIL Y GUAYABA \$ 90.-** CREPE WITH BANANA, DATE SYRUP AND GUAYABA.

### **BROWNIE RAW DE CHOCOLATE SIN AZUCAR** **CON SALSA DE MARACUYA \$ 110.-** SUGAR FREE RAW CHOCOLATE BROWNIE WITH PASSION FRUIT SAUCE.

### **CRUMBLE DE PIÑA CON CACAHUATE Y QUESO DE CAJU \$ 120.-** PINEAPPLE CRUMBLE WITH PEANUTS AND CASHEW CHEESE.

### **PORCION DE CHEESECAKE DE LIMON CON FRUTOS ROJOS \$ 120.-** LEMON CHEESECAKE PORTION WITH BERRIES.

OPCIONAL CON HELADO + \$ 60.- | WITH ICE CREAM OPTIONAL + \$ 60.-

 VEGANO

 FAVORITO

 PICANTE

INGREDIENTE EXTRA | EXTRA INGREDIENT + \$ 40.-

“LA PAZ DEL MUNDO EMPIEZA EN TU PLATO”  
“WORLD PEACE BEGINS IN YOUR DISH”

## Aguas Medicinales

**AGUA NATURAL DE LA CASA 500ML \$ 50.-**  
NATURAL HOUSE WATER

**AGUA NATURAL SANTA MARIA 1L \$ 70.-**  
SANTA MARIA WATER

**AGUA CON GAS PEÑAFIEL \$ 60.-**  
PEÑAFIEL SPARKLING WATER

**TE FRIO O CALIENTE \$ 55.-**  
COLD OR HOT TEA: VARIETY TO CHOOSE

**AGUA DE FRUTA DEL DIA \$ 60.-**  
FRUIT WATER OF THE DAY.

**JAMAICA CON JENGIBRE \$ 65.-**  
HIBISCUS WITH GINGER.

 **LIMON, MENTA Y JENGIBRE \$ 65.-**  
LEMON, MINT AND GINGER.

**LIMONADA / NARANJADA \$ 65.-**  
LEMONADE / ORANGEADE.

**LIMONADA ESPECIAL DEL DIA \$ 80.-**  
FRUTOS ROJOS / CHIA / PEPINO  
SPECIAL LEMONADE (MIX BERRIES/CHIA/CUCUMBER)

**AGUA DE MAGNESIO \$ 80.-**  
ELIXIR NUTRITIVO | NUTRITIVE ELIXIR.

**AGUA ALCALINA ZOE \$ 100.-**  
ZOE ALCALINE WATER

**REFRESCO BUHO \$ 100.-**  
SODA SALUDABLE PREBIOTICA  
HEALTHY PREBIOTIC SODA.

 **KOMBUCHA**

MEDICINA NATURAL PROBIOTICA | PROBIOTIC NATURAL MEDICINE


**HOJA VERDE \$ 90.-**  
**MOON CHA \$ 105.-**  
**ETEREA \$ 120.-**

## Jugos de vida


**VERDE \$ 80.-**  
MANZANA VERDE, APIO, PEPINO, ESPINACA, MENTA, LIMON.  
GREEN APPLE, CELERY, CUCUMBER, SPINACH, MINT, LEMON.

**ESPERANZA \$ 80.-**  
PIÑA, APIO, PEREJIL, TORONJA, NOPAL.  
PINEAPPLE, CELERY, PARSLEY, GRAPEFRUIT, NOPAL.

 **CITRUS CHARLIE \$ 80.-**  
NARANJA, TORONJA, LIMON, JENGIBRE.  
ORANGE, GRAPEFRUIT, LEMON, GINGER.

 **LEON \$ 80.-**  
NARANJA, ZANAHORIA, PIÑA, JENGIBRE.  
ORANGE, CARROT, PINEAPPLE, GINGER.

**ARCOIRIS \$ 80.-**  
NARANJA, ZANAHORIA, BETABEL.  
ORANGE, CARROT, BEET.

 **PURA VIDA \$ 80.-**  
MANZANA, BETABEL, ZANAHORIA, APIO, JENGIBRE, LIMON.  
APPLE, BEET, CARROT, CELERY, GINGER, LEMON.

 **FRESCO \$ 80.-**  
PIÑA, NARANJA, FRESA.  
PINEAPPLE, ORANGE, STRAWBERRY.

 FAVORITO

## Super Smoothies

**IXCHEL \$ 90.-**  
FRESA, MANGO, LECHE DE ALMENDRAS.  
STRAWBERRY, MANGO, ALMOND MILK.


**ALEGRIA \$ 90.-**  
PAPAYA, FRUTOS ROJOS, LECHE DE AVENA, AMARANTO.  
PAPAYA, BERRIES, OAT MILK, AMARANTH.

 **PODEROSO \$ 90.-**  
PLATANO, AVENA, VAINILLA, CAFE, BAYAS GOJI.  
BANANA, OAT, VANILLA, COFFEE, GOJI BERRIES.

**HOJA VERDE \$ 90.-**  
AGUACATE, LECHE DE ALMENDRAS, DATIL, CANELA, NUEZ, ESPIRULINA.  
AVOCADO, ALMOND MILK, DATES, CINNAMON, WALNUT, SPIRULINA.

**ALUX \$ 90.-**  
LECHE DE AVENA, PLATANO, MANGO, CHAYA, PEPITA DE CALABAZA.  
OAT MILK, BANANA, MANGO, CHAYA, PUMPKIN SEED.

**LASSI GOJI \$ 100.-**  
YOGHURT DE COCO CON MANGO, FRESA O JENGIBRE. CON BAYAS GOJI.  
COCONUT YOGHURT WITH MANGO, STRAWBERRY OR GINGER. WITH GOJI BERRIES.

 **ROCKY BALBOA \$ 100.-**  
PLATANO, ESPINACA, LECHE DE AVENA, MANTEQUILLA DE MANI.  
BANANA, SPINACH, OAT MILK, PEANUT BUTTER.

**CHE GUEVARA \$ 100.-**  
PIÑA, BETABEL, LECHE ALMENDRAS, PROTEINA DE HEMP.  
PINEAPPLE, BEET, ALMOND MILK, HEMP PROTEIN.

 **TIO BOB \$ 100.-**  
PLATANO, CACAO, LECHE DE COCO, PROTEINA DE HEMP.  
BANANA, CACAO, COCONUT MILK, HEMP PROTEIN.

**POPEYE \$ 100.-**  
PLATANO, ESPINACA, LECHE DE ALMENRAS, CANELA, NUEZ, ESPIRULINA.  
BANANA, SPINACH, ALMOND MILK, CINNAMON, WALNUT, SPIRULINA.

 **KATE MOSS \$ 110.-**  
SEA MOSS, DATILES, LECHE DE COCO, VAINILLA, CANELA.  
SEA MOSS, DATES, COCONUT MILK, VANILLA, CINNAMON.

**INGREDIENTE EXTRA + \$30.-**  
**SUPERFOODS (SEA MOSS / KRATOM / ESPIRULINA / BAYAS GOJI / HEMP) + \$ 60.-**

## Cafeteria

**CAFE AMERICANO \$ 55.-**

**ESPRESSO, MACCHIATO, LATTE, CAPUCCINO \$ 60.-**  
LECHE: ENTERA, DESLACTOSADA, COCO, ALMENDRA, AVENA.  
MILK: REGULAR, LACTOSE FREE, COCONUT, ALMOND, OAT.

**CHOCOLATADA DE CACAO ORGANICO \$ 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 MEDICINAL VEGETAL CON CÚRCUMA Y ESPECIAS.  
HEALING VEGGIE MILK WITH TURMERIC & SPICES.

**TODAS LAS BEBIDAS SON ENDULZADAS CON UN TOQUE DE MIEL DE AGAVE**  
**ALL DRINKS ARE SWEETENED WITH A SHOT OF AGAVE HONEY**

**“SI QUIERES CAMBIAR AL MUNDO, CAMBIATE A TI MISMO”**  
**“IF YOU WANT TO CHANGE THE WORLD, CHANGE YOURSELF” GANDHI.**

## Cervezas

|                 |          |
|-----------------|----------|
| CORONA          | \$ 65.-  |
| MODELO NEGRA    | \$ 65.-  |
| MODELO ESPECIAL | \$ 65.-  |
| VICTORIA        | \$ 65.-  |
| ARTESANAL       | \$ 110.- |

**MICHELADA / CHELADA + \$ 40.-**  
PREPARADO TRADICIONAL MEXICANO.  
TRADITIONAL MEXICAN MIX.

## Vinos

### TINTOS | RED WINE

|  |                     |
|--|---------------------|
|   |                     |
| <b>SANTA SOFIA</b> EXTREMADURA, ESPAÑA<br>CABERNET SAUVIGNON   MERLOT   PINOT NOIR | \$ 300.-   \$ 120.- |
| <b>SIMPLICITY</b> VALLE CENTRAL, CHILE<br>ROSÉ                                     | \$ 300.-            |
| <b>CLASICO L.A. CETTO</b> VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO<br>PETITE SYRAH               | \$ 410.-            |
| <b>PENINSULA</b> VALLE DE GUADALUPE, MÉXICO<br>LYRA O ESPALDERA                    | \$ 500.-            |

### BLANCOS & CAVA | WHITE WINE & CAVA

|   |                     |
|---|---------------------|
|  |                     |
| <b>SANTA SOFIA</b> EXTREMADURA, ESPAÑA<br>CHARDONNAY O SAUVIGNON BLANC              | \$ 300.-   \$ 120.- |
| <b>SANTA SOFIA</b> VENEZIA, ITALIA<br>PINOT GRIGIO                                  | \$ 300.-            |
| <b>CHATEAU BLEU</b> ESPAÑA<br>BRUT, METODO CHARMAT                                  | \$ 300.-            |
| <b>RAPITALA</b> SICILIA, ITALIA<br>GRIGIO BIOLOGICO                                 | \$ 410.-            |

## Shots

|         | PREMIUM  |          |
|---------|----------|----------|
| TEQUILA | \$ 80.-  | \$ 180.- |
| MEZCAL  | \$ 80.-  | \$ 180.- |
| GIN     | \$ 80.-  | \$ 180.- |
| VODKA   | \$ 80.-  | \$ 180.- |
| RON     | \$ 80.-  | \$ 180.- |
| WHISKEY | \$ 130.- | \$ 220.- |
| BOURBON | \$ 130.- | \$ 220.- |



“LA SENSATEZ COMIENZA EN LA COCINA”  
“THE GOOD SENSE BEGINS IN THE KITCHEN” NITZCHE.

## Cocktails de la casa

**PERFUMADO \$ 190.-**  
RON, LICOR DE MELOCOTON, PIÑA, MENTA.  
RON, PEACH LIQUOR, PINEAPPLE, MINT.

**CAMALEON \$ 190.-**  
RON, MELON, HOJA SANTA, PIÑA  
RON, MELON, HOJA SANTA, PINEAPPLE.

**GIN TORO \$ 190.-**  
GIN, TORONJA, MENTA, AGUA TONICA.  
GIN, GRAPEFRUIT, MINT, TONIC.

**MEZCALINA \$ 190.-**  
MEZCAL, MARACUYA, MANDARINA.  
MEZCAL, PASSION FRUIT, TANGERINE.

**MEXICANO \$ 190.-**  
TEQUILA, PIÑA, MENTA, JALAPEÑO.  
TEQUILA, PINEAPPLE, MINT, JALAPEÑO.

**MEZCAL SOUR \$ 190.-**  
MEZCAL, JUGO DE NARANJA Y LIMON, AQUAFABA.  
MEZCAL ORANGE AND LEMON JUICE, AQUAFABA.

**RED VELVET \$ 190.-**  
TEQUILA O MEZCAL, FRUTOS ROJOS, LIMON, GARNISH DE KIWI.  
TEQUILA OR MEZCAL, BERRIES, LEMON, KIWI GARNISH.

**GREEN SUN \$ 190.-**  
TEQUILA O MEZCAL, ANCHO REYES, PEPINO, LIMON, MENTA.  
TEQUILA OR MEZCAL, ANCHO REYES, CUCUMBER, LEMON, MINT.

**BASILISCUS \$ 190.-**  
WHISKEY, JENGIBRE, LIMON Y MIEL DE AGAVE.  
WHISKEY, GINGER, LEMON, AGAVE HONEY.

## Clásicos

**VERMUT ROSSO \$ 135.-**  
ROSSO, AGUA MINERAL, RODAJA DE TORONJA.  
RED VERMOUTH, SPARKLING WATER, GRAPEFRUIT SLICE.

**VERMUT BLANCO \$ 135.-**  
BLANCO, TONICA, LIMON, AGUA MINERAL.  
WHITE VERMOUTH, TONIC, LEMON, SPARKLING WATER.

**MOJITO / MARGARITA \$ 170.-**  
**AL GUSTO \$ 185.-**  
MARACUYA, JENGIBRE O FRESA.  
PASSION FRUIT, GINGER OR STRAWBERRY.

**APPEROL SPRITZ \$ 190.-**  
APPEROL, ESPUMANTE, MINERAL, RODAJA DE NARANJA.  
APPEROL, PROSECCO, SPARKLING WATER, ORANGE SLICE.

**NEGRONI \$ 190.-**  
TANQUERAY, CAMPARI, MARTINI ROSSO, RODAJA DE NARANJA.  
TANQUERAY, CAMPARI, MARTINI ROSSO, ORANGE SLICE.

**MEZCALONI \$ 190.-**  
MEZCAL PREMIUM, CAMPARI, VERMUT ROSSO.  
PREMIUM MEZCAL, CAMPARI, VERMOUTH ROSSO.

**GIN TONIC \$ 190.-**  
TANQUERAY, TONICA, LIMON, ENEBRO  
TANQUERAY, TONIC, LEMON, JUNIPER.

Salud!