

Desayunos

BOWL DE FRUTAS DE ESTACION \$ 120
CON MIEL DE AGAVE Y GRANOLA CASERA
SEASONAL FRUIT BOWL. AGAVE HONEY & GRANOLA

QUESADILLAS DE TOMATE Y HONGOS \$ 145
CON QUESO VEGANO O MANCHEGO
HANDMADE CORN QUESADILLAS WITH TOMATO & MUSHROOMS
MANCHEGO OR VEGAN CHEESE

ENFRIJOLADAS DE CHORIZO VEGANO Y PAPA \$ 145
CUBIERTAS CON FRIJOL NEGRO Y AGUACATE
CORN EMPANADAS STUFFED WITH VEGAN SAUSAGE & POTATO
COVERED WITH BLACK BEANS & AVOCADO

♥ HUEVOS RANCHEROS \$ 145
FRIED EGGS ON HANDMADE CORN TORTILLAS,
WITH BEANS, RED SAUCE, ONION & JALAPEÑO

♥ CHILAQUILES DE LA CHEF \$ 150
CON SALSA ROJA, CRUMBLE DE PEPITA, MOUSSE DE AGUACATE,
CEBOLLA, CILANTRO Y FRIJOLES
HANDMADE TORTILLA CHIPS, WITH RED SAUCE, PUMPKIN SEED CRUMBLE,
AVOCADO MOUSSE, ONION, CORIANDER & BLACK BEANS

♥ OMELETTE CON HUEVOS DE LA GRANJA \$ 160
RELLENO DE ESPINACA, TOMATE Y QUESO
WITH FARM EGGS. FILLED WITH SPINACH, TOMATO & CHEESE

♥ HOT CAKES DE AVENA, PLATANO Y MATCHA \$ 160
CON FRUTA, MIEL DE AGAVE Y AMARANTO
OAT, BANANA & MATCHA HOT CAKES. WITH FRUIT, AGAVE HONEY &
AMARANTH

★ AVOCADO TOAST \$ 160
PAN DE ESPINACA CON AGUACATE, TOMATE ASADO
Y SAL DE APIO. HUEVO POCHADO OPCIONAL
HOMEMADE TOASTED BREAD WITH AVOCADO, ROASTED TOMATO AND
CELERY SALT. POACHED EGG OPTIONAL

OMELETTE VEGANO DE GARBANZO Y CURCUMA \$ 160
CON HONGOS, TOMATE, QUESO VEGANO Y AGUACATE
CHICKPEA AND TURMERIC VEGAN OMELETTE. FILLED WITH MUSHROOMS,
TOMATO, VEGAN CHEESE & AVOCADO

BOWL DE ACAI \$ 190
COCO, PLATANO, FRUTOS ROJOS CON PULPA DE ACAI
TOPPINGS: ALMENDRA, AMARANTO, PEPITA DE CALABAZA, CHIA,
GOJI, NIBS DE CACAO.
COCONUT, BANANA, MIX BERRIES WITH ACAI PULP
TOPPINGS: ALMONS, AMARANTH, PUMPKIN SEED, CHIA,
GOJI BERRIES AND CACAO NIBS

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 AQUI 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 & MORE.
WE PREPARE EVERYTHING HERE, WITH LOVE,
SO THAT YOU EAT CONSCIOUSLY. ENJOY YOUR EXPERIENCE!

Entradas

SOPA CREMA DEL DIA \$120
VEGGIE CREAMY SOUP OF THE DAY

HUMMUS \$135
CON CRUMBLE DE PEPITA, CRUDITES Y PAN CASERO
CLASSIC HUMMUS WITH PUMPKIN SEED CRUMBLE.

SIKIL PAK \$ 135
DIP MAYA DE PEPITA DE CALABAZA Y TOMATE
TRADITIONAL MAYAN PUMPKIN SEED & TOMATO DIP.

GUACAMOLE TRADICIONAL \$150
AVOCADO, TOMATO, ONION, CORIANDER & LEMON.

♥ HONGOS AHUMADOS EN MESA \$170
EN DIP DE QUESO VEGANO, ESPINACA Y ROMERO
CON BROTES Y PAN CASERO
SMOKED AT THE TABLE MUSHROOMS, ON VEGAN CHEESE,
SPINACH & ROSEMARY DIP. WITH SPROUTS AND BREAD.

TRIO DE EMPANADAS \$ 170
VEGETALES SALTEADOS | ESPINACA Y QUESO | YACA
CON ENSALADA DE NOPAL, LENTEJAS Y CEBOLLA
SAUTEED VEGETABLES | SPINACH AND CHEESE | JACKFRUIT
WITH NOPAL, LENTILS AND ONION SALAD.

★ BUÑUELOS DE ESPINACA \$ 170
CROQUETAS DE ESPINACA FRESCA, DORADAS AL MOMENTO
SPINACH FRITTERS, FRESHLY MADE AND LIGHTLY FRIED.

Buddah Bowls

CESAR VEGANA \$ 190
LECHUGA, TOFU SALTEADO, CROUTONS, GARBANZO,
PARMESANO VEGANO. SALSA CESAR A BASE DE PLANTAS.
LETTUCE, SAUTEED TOFU, CROUTONS, CHICKPEA, VEGAN PARMESAN.
HOMEMADE PLANT BASED CESAR SAUCE.

BOWL MEXICANO \$ 200
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 \$ 200
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.

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.

Especiales

PLATO MEXICANO \$ 180

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

WOK DE VEGETALES (PICANTE) \$ 195

CON FIDEOS, ALMENDRAS, CACACHUATES, JENGIBRE Y AJO
VEGETABLE WOK WITH NOODLES, ALMOND, PEANUT, GINGER & GARLIC.

★ **ALBONDIGAS DE LENTEJA, QUINOA Y VERDURAS \$ 200**
ACOMPAÑADAS DE PURE DE CAMOTE Y DE COLIFLOR.
LENTIL, VEGETABLE AND QUINOA BALLS, SERVED WITH SWEET POTATO AND CAULIFLOWER PUREE.

CURRY (PICANTE) \$ 200

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

RISOTTO DE QUINOA Y ARROZ INTEGRAL \$ 220
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 \$ 220

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

Pastas

♥ LASAGNA POMODORO \$ 195

VEGETALES SALTEADOS, BOLOGNESA DE LENTEJAS, QUESO VEGANO
LASAGNA WITH SAUTÉED VEGETABLES, LENTIL BOLOGNESE, VEGAN CHEESE

FETTUCCINI o ÑOQUIS SOUFFLE DE PAPA Y ESPINACA \$ 200 (*)
(QUESO PARMESANO O VEGANO)

FETTUCCINI OR VEGAN POTATO AND SPINACH GNOCCHI SOUFFLE STYLE (*)
(VEGAN OR PARMESAN CHEESE)

(*) CON SALSA A ELECCION:
WITH SAUCE TO CHOICE:

1 - POMODORO O BOLOGNESA

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

2 - PESTO

ALBAHACA, AJO, LEVADURA NUTRICIONAL, ALMENDRAS
BASIL, GARLIC, NUTRICIONAL YEAST, ALMONDS AND OLIVE OIL

3 - PESTO ROSSO

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

★ 4 - ARRABIATA

SALSA DE TOMATE CON AJO Y UN TOQUE PICANTE
TOMATO SAUCE WITH GARLIC AND A SPICY TOUCH

A la Mano

♥ TRILOGIA DE TACOS \$ 170

BARBACOA, CHAMPIÑONES Y PASTOR EN TORTILLA HECHA A MANO, CON GUACAMOLE Y BROTES
BARBACOA, MUSHROOMS AND PASTOR TACOS IN HANDMADE TORTILLAS, WITH GUACAMOLE AND SPROUTS

♥ TACOS DE COLIFLOR \$ 180

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

PITA DE FALAFEL \$ 175

CON HUMMUS, VEGETALES, TZATZIKI VEGANO, BROTES Y PAPAS
WITH HUMMUS, VEGETABLES, VEGAN TZATZIKI, SPROUTS & POTATOES

HAMBURGUESA BBQ (*) \$ 190

MIX 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 (*) \$ 200

AVENA, LINAZA, CHIA, GIRASOL, AJONJOLI Y AMARANTO. CON TOMATE SECO, CEBOLLA CAMELIZADA Y BROTES
SEEDS BURGER WITH OATS, FLAXSEED, CHIA, SUNFLOWER, SESAME AND AMARANTH MIX. WITH DRIED TOMATO, CAMELIZED ONION & SPROUTS

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

Pizzas

PIZZA CAPRESE \$ 180

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

PIZZA CON VEGETALES \$ 180

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

PIZZA CON HONGOS SALTEADOS \$ 180

QUESO VEGANO, TOMATE SECO Y ARUGULA
VEGAN CHEESE, SAUTEED MUSHROOMS, DRIED TOMATO, ARUGULA

OPCIONAL QUESO MOZZARELLA | MOZZARELLA CHEESE OPTIONAL

Postres

♥ **HELADO VEGANO \$ 100**
VEGAN ICE CREAM

CREPA CON PLATANO, DULCE DE DATIL Y GUAYABA \$ 100
BANANA, DATE AND GUAVA CREPE

BROWNIE RAW DE CHOCOLATE SIN AZUCAR CON MARACUYA \$ 120
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

CHEESECAKE DE MATCHA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS \$ 140
MATCHA CHEESECAKE WITH BERRIES SAUCE

TARTA DE CHOCOLATE Y MANDARINA \$ 140
CHOCOLATE AND TANGERINE TART



“Emancípate a ti mismo de la esclavitud mental”
“Emancipate yourself from mental slavery” BOB MARLEY

🌱 Vegetariano ♥ Favorito ★ Nuevo
(contiene huevo o lácteo/miel)

Jugos de Vida

VERDE \$ 90

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

ESPERANZA \$ 90

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

♥ CITRUS CHARLIE \$ 90

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

♥ LEON \$ 90

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

♥ PURA VIDA \$ 90

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

FRESCO \$ 90

PIÑA, NARANJA, FRESA
PINEAPPLE, ORANGE, STRAWBERRY

★ TARZAN \$ 90

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

Aguas Medicinales

AGUA NATURAL 500ML \$ 55

NATURAL WATER

AGUA CON GAS \$ 65

SPARKLING WATER

AGUA NATURAL SANTA MARIA 1L \$ 70

SANTA MARIA NATURAL WATER 1L

AGUA DE FRUTA DEL DIA \$ 65

FRUIT WATER OF THE DAY

♥ JAMAICA CON JENGIBRE \$ 70

HIBISCUS WITH GINGER

♥ LIMON, MENTA Y JENGIBRE \$ 70

LEMON, MINT AND GINGER

LIMONADA / NARANJADA \$ 70

LEMONADE / ORANGEADE

LIMONADA ESPECIAL \$ 80

CON FRUTOS ROJOS / PEPINO / CHIA

SPECIAL LEMONADE WITH BERRIES / CUCUMBER / CHIA

AGUA ALCALINA ZOE \$ 100

ALKALINE WATER

♥ KOMBUCHA (BEBIDA PROBIOTICA FERMENTADA)

PROBIOTIC NATURAL MEDICINE

DE LA CASA \$ 95

MOONCHA \$ 110

Super Smoothies

♥ IXCHEL \$ 100

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

ALEGRIA \$ 100

PAPAYA, FRUTOS ROJOS, LECHE DE AVENA, AMARANTO
PAPAYA, MIX BERRIES, OAT MILK, AMARANTH

PODEROSO \$ 100

PLATANO, AVENA, VAINILLA, CAFE, BAYAS GOJI
BANANA, OAT, VANILLA, COFFEE, GOJI BERRIES

HOJA VERDE \$ 100

AGUACATE, LECHE DE ALMENDRAS, DATIL, CANELA, NUEZ, ESPIRULINA
AVOCADO, ALMOND MILK, DATES, CINNAMON, WALNUT, SPIRULINA

LASSI GOJI \$ 100

YOGHURT DE COCO CON MANGO O FRESA Y BAYAS GOJI
COCONUT YOGHURT WITH MANGO, STRAWBERRY & GOJI BERRIES

♥ TIO BOB \$ 100

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

♥ ROCKY BALBOA \$ 100

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

★ 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

Cafeteria

TE FRIO O CALIENTE \$ 60

COLD OR HOT TEA: VARIETY TO CHOOSE

CAFE AMERICANO \$ 60

CAFE DE OLLA CON CANELA Y PILONCILLO \$ 65
CAFE ESPRESSO, MACCHIATO, LATTE, CAPUCCINO \$ 65
LECHE: ENTERA, DESLACTOSADA, COCO, ALMENDRA, AVENA
MILK: REGULAR, LACTOSE FREE, COCONUT, ALMOND, OAT

TE SANADOR \$ 75

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

♥ TE COCOCHAI \$ 80

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

★ CHOCOLATADA CON CACAO ORGANICO \$ 80
ORGANIC CACAO WITH MILK TO CHOOSE

★ COLAPINTO \$ 80

MATE COCIDO CON VAINILLA Y MIEL
MATE WITH VANILLA & HONEY

♥ CARAJILLO \$ 95

CAFE ESPRESSO CON LICOR 43

Cervezas

CORONA \$ 70
 MODELO NEGRA \$ 70
 MODELO ESPECIAL \$ 70
 VICTORIA \$ 70
 ARTESANAL \$ 110

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

Vinos

TINTOS | RED WINE

		
SANTA SOFIA (EXTREMADURA, ESPAÑA) CABERNET SAUVIGNON MERLOT PINOT NOIR	\$ 380	\$ 135
TRAPICHE (MENDOZA, ARGENTINA) MALBEC	\$ 480	\$ 150
PENINSULA (V. DE GUADALUPE, MEXICO) LYRA O ESPALDERA	\$ 500	

BLANCOS & CAVA | WHITE WINE & CAVA

		
SANTA SOFIA (EXTREMADURA, ESPAÑA) CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC PINOT GRIGIO	\$ 380	\$ 135
DONINI (VENEZIA, ITALIA) PINOT GRIGIO	\$ 400	\$ 140
ESPUMANTE DE LA CASA HOUSE'S CAVA	\$ 380	\$ 140

Shots

	PREMIUM
TEQUILA	\$ 80 \$ 180
MEZCAL	\$ 80 \$ 180
VODKA	\$ 80 \$ 180
RON	\$ 80 \$ 180

Cocktails

VERMOUTH ROSSO \$ 135
 ROSSO, AGUA MINERAL, RODAJA DE NARANJA
 ROSSO, SPARKLING WATER, ORANGE SLICE

VERMOUTH BLANCO \$ 135
 BLANCO, LIMON, AGUA MINERAL
 WHITE, LEMON, SPARKLING WATER

MOJITO CLASICO \$ 170
 RON, HIERBABUENA, LIMON
 RON, PEPPERMINT, LEMON

MARGARITA CLASICA \$ 170
 TEQUILA, TRIPLESEC, LIMON
 TEQUILA, TRIPLESEC, LEMON

MOJITO / MARGARITA AL GUSTO \$ 185
 MARACUYA, MANGO O FRESA
 PASSION FRUIT, MANGO OR STRAWBERRY

MEZCALINA AL GUSTO \$ 185
 TAMARINDO / FRESA / MANGO / MARACUYA / JENGIBRE
 TAMARIND / STRAWBERRY / MANGO / PASSION FRUIT / GINGER

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

MEXICANO \$ 190
 TEQUILA, PIÑA, MENTA, JALAPEÑO
 TEQUILA, PINEAPPLE, MINT, JALAPEÑO

MEZCALINA \$ 190
 MEZCAL, MARACUYA, MANDARINA
 MEZCAL, PASSION FRUIT, TANGERINE

BASILISCUS \$ 190
 WHISKY, JENGIBRE, LIMON, MIEL DE AGAVE
 WHISKY, GINGER, LEMON, AGAVE HONEY

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

NEGRONI \$ 190
 TANQUERAY, CAMPARI, VERMUT ROSSO, RODAJA DE NARANJA

APPEROL SPRITZ \$ 190
 APPEROL, ESPUMANTE, AGUA MINERAL, RODAJA DE NARANJA