

DESAYUNO, ALMUERZO & CENA

Ingredientes caseros preparados con amor. Para una vida saludable y feliz.



POTS & BOWLS

TOSTADAS, BAGEL O TORTILLA (🌱) LOCAL

Aguacate 🥑 Chili flakes	\$9
Hummus Pepino y cebolla	\$9
Scramble Huevos, hongos, tomate, mozzarella, pesto	\$9
Agregar huevo	\$1

A LO QUE VINIMOS

Pancakes de Coco 🌱 Harina de coco, aceite de coco, salsa de fresas y banano	\$10
Waffles Salsa de caramelo con fresas y banano, canela, chantilly casera	\$14
Pinto Breakfast Bowl 🌱 Pinto, aguacate, pico de gallo, huevo, tortilla y queso casero	\$10
Breakfast Burrito 🥑 Huevos revueltos, queso cheddar, aguacate, pico de gallo, natilla, chipotle y papas fritas. Side de pinto	\$11
Potato Hash 🌱 Papas en cuadritos, tocineta, huevos pochados, salsa holandesa	\$14
Tostadas Francesas Queso crema de fambuesa, fresa, mora, almendras, cajeta	\$14

BOWLS DULCES

Açai 🌱🌱 Banano y jugo de naranja Top: mora, granola, chía y banano	\$10
Choco Banana N'ice Cream 🌱🌱 Banano, cacao, mantequilla de maní, leche de almendra Top: cacao nibs, polen de abeja, granola, mantequilla de maní	\$10
Tropical Spirulina 🌱🌱 Mango, piña, leche de coco. Top: granola, maracuyá, fresas, coco	\$10
Chia Pudding 🌱 fresas, banano, yogurt griego, leche de almendra, vainilla Top: granola, mantequilla de maní, fresas	\$8

VISITAS PEQUEÑAS

Quesadilla y bastones de zanahoria	\$6
Palitos de Pescado o Pollo y Papas Fritas	\$7
Tostada de Banano y Mantequilla de Maní	\$6
Bagel con queso crema y jalea casera	\$6

DULCES Y REPOSTERÍA

Rollo de canela	\$2
Queque de Banano 🌱	\$5
Brownie de Mantequilla de Maní 🌱	\$5
Galleta de avena 🌱	\$3
Guañalletas	\$3
Bites de Marañón y Piña 🌱	\$4
Flan de coco 🌱	\$7
Sundae de frambuesa: helado de vainilla, 🌱 boronitas de brownie de mantequilla de maní, compota de frambuesa, chantilly casero.	\$7

PA' EMPEZAR

Chips & Dips 🌱 Guacamole, pico de gallo, tzatziki y chips	\$7
Edamame 🥑🌱 Sencillo o picante	\$6

BOWLS SALADOS

Casado 🌱🌱 Arroz, frijoles, ensalada de repollo, aguacate	\$7
Orzo Caprese Tomato, mozzarella, pesto	\$9
Thai Quinoa 🌱🌱 Edamame, maní, zanahoria, repollo, aderezo de maní	\$11
Kale Salad 🌱 Quinoa, mango, semilla de marañón, aguacate, salsa mostaza miel, tomates cherry	\$12
Cauliflower Rice 🌱🌱 Hummus, kale, zanahorias, hongos, aderezo de tahini	\$11
Orzo Miso Hongos, espinaca, leche de coco, queso de cabra	\$12
Agregar Pollo Orgánico o Dorado	\$5
Agregar Camarones de Cultivo o Lomito	\$7
Agregar Tocineta	\$3

Poke de atún 🥑 Atún crudo, arroz de sushi, edamame, wakame, mango, aguacate	\$16
Tacos de Pollo o Pescado 🌱 Ensalada de repollo con mango y pico de gallo, aguacate, mostaza miel	\$16
Pollo Caprese Orgánico 🌱 Queso suizo, pesto casero, tomate Cherry, albahaca, brócoli, aioli	\$11
Hamburguesa Keto 🌱 Aguacate, queso cheddar, tocineta, huevo frito, prime choice angus, arúgula. Hongo Portobello o Aguacate para remplazar pan	\$20
Hamburguesa Vegetariana 🌱 Torta vegana de vegetales, salsa de aguacate, arugula, cebolla caramelizada	\$17

Quesoburguesa Prime Choice Angus Tomate deshidratado, arugula, cebollas caramelizadas, aioli	\$17
--	------

Pollo Teriyaki Arroz de sushi, cebollino, mostaza china, maní, cebolla, ajonjolí, salsa teriyaki casera, chile dulce, brocoli	\$16
---	------

Pesca del Día Brocoli, coliflor, zanahoria, papas fritas, reducción de teriyaki casera	\$17
--	------

Entraña con Vegetales 🌱 Brocoli, hongos, tomate cherry, platano maduro, chimichurri	\$21
---	------



Libre de Gluten



Vegano



Picante

BEBIDAS

Ingredientes caseros preparados con amor. Para una vida saludable y feliz.



POTS & BOWLS

JUGOS COLD PRESSED

Green Machine \$8

Kale, pepino, manzana verde,
jengibre, apio, limón

Spicy Sandía \$8

Sandía, manzana verde, remolacha,
jalapeño, yerbabuena, limón

Green Candy \$8

Piña, manzana verde, pepino, yerbabuena

Carrot Wonder \$8

Zanahoria, manzana verde,
manzana roja, jengibre, limón

Pura Remolacha \$8

Remolacha, kale, pepino, naranja

Limonada de Carbón \$7

Carbón activado, limón, azúcar

Coconut Bliss \$7

Agua de pipa, leche de coco

Shot of Sunshine \$4

Naranja, limón, cúrcuma, jengibre

Copa de Vino \$7

Mimosa- Con jugo de naranja natural \$6

Botella de Vino \$31

Cerveza Artesanal \$6

Botella de agua \$8

Jugo de Naranja exprimido en casa \$5

MIXOLOGY

Carajillo \$8

Maracuyá Spicy Margarita \$10

Mojito de Fresa \$10

Mora Gin & Tonic \$10

Aperol Spritz \$10

Sangría \$10

Bloody Mary \$10

SMOOTHIES

Cacao Nut \$8

Banano, mantequilla de maní, cacao,
leche de almendra, top de cacao nibs

Mango Passion \$8

Mango, maracuyá, leche de coco,
cúrcuma, miel

Coco Chía \$8

Chía, mango, leche de coco, vainilla, miel

Pink Lady \$8

Pitaya, mango, miel, leche de coco

Verde \$8

Piña, aguacate, kale, pepino,
miel, jengibre, limón

Papaya \$8

Leche, canela, miel

Sunrise \$8

Banano, mango, jengibre, cúrcuma,
canela, leche de almendras, miel

Agregar proteína \$4

Limonada \$7

Frambuesa o yerbabuena

CAFÉ Y TÉ

Americano - Café Negro \$2

Cold Brew \$5

Cortado \$3

Café con Leche \$3

Cappuccino \$4

Latte \$4

Mochaccino \$5

Matcha \$5

Golden Milk \$5

Té Chai \$5

Choco Té Chai \$5

Adicional leche hecha en casa \$1 (almendra o coco)



Libre de Gluten



Vegano



Picante