

MENÚ

ENTRADAS

PALOMITAS DE COLIFLOR \$120

Cubiertas con tempura de adobo y acompañadas con aderezo cremoso de aguacate y jocoque y bastones de apio y zanahoria

TÁRTARA DE ATÚN (100 g) \$195

Con alcaparras, pepinillos, mostaza dijon, arúgula, aguacate y nuez de la india. Acompañada con totopos de nopal horneados

TOSTADAS DE TINGA DE ZANAHORIA \$70

De maíz horneada, untada con requesol de semillas, tinga de zanahoria, servidas con aguacate, lechuga y crema agria vegana

HUMMUS \$90

Servido con pan pita tostado en la parrilla

ENSALADAS

ENSALADA VERDE \$160

Mix de espinacas baby, kale, lechuga, tomates cherry, espárragos, corazones de alcachofa y bolitas de requesol con pistache

ENSALADA DE CHERRYS Y FETA \$170

Mezcla de espinaca baby, arúgula, mix de cherrys, pepino, aceituna verde, queso vegano feta, aderezo de ajonjolí, chía y miel

ENSALADA DE POLLO CURRY \$190

Pechuga de pollo marinada en leche de coco, lechuga, mango, edamame, cacahuete tostado, hojuelas de coco y vinagreta de limón

MENÚ

SOPAS

SOPA MINISTRONE DE COLIFLOR

\$110

Con papa, zanahoria, chícharos, frijol bayo, apio, acelga y ejote. Acompañada de queso mozzarella vegano y aceite de albahaca

CREMA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE

\$110

Preparada con leche de almendras, cebolla blanca, apio y ajo. Acompañada con crotones de pan keto de garbanzo y aceite morita

TOAST & SANDWICHES

AVO TOAST

\$120

Pan de caja keto servido con requesol, aguacate, jitomate cherry, aceite de finas hierbas, lonjas de tofu ahumado y arúgula

EGGI TOAST

\$135

Pan de caja keto untado con hummus de la casa, aguacate, jitomate cherry, arúgula y un huevo orgánico estrellado

BOWLS & PLATOS FUERTES

MENÚ

- | | |
|--|-------|
| THAI BOWL | \$160 |
| Base de arroz al vapor con brócoli, champiñón, pimiento morrón, espárragos, cacahuete tostado y aderezo teriyaki | |
| RAINBOW BOWL | \$180 |
| Mix de quinoa, mango, tofu asado, atún sellado, aguacate, tomates cherry acompañada de aderezo tamarindo-chipotle | |
| HAMBURGUESA VEGANA DE QUINOA | \$210 |
| Con pan y queso cheddar vegano, medallón de quinoa, arúgula baby, pepinillos caseros, aderezo mayo-chipotle y veggie chips | |
| HAMBURGUESA VEGANA DE ZETAS | \$210 |
| Con pan y queso cheddar vegano, medallón de zetas, arúgula baby, pepinillos caseros, aderezo mayo-chipotle y veggie chips | |
| SPAGHETTI DE ZUCCHINI | \$170 |
| Espirales de calabaza servidos con salsa de tomates rostizados y acompañados con queso tipo mozzarella vegano | |
| FETTUCCHINE ALFREDO DE COLIFLOR | \$170 |
| Pasta de trigo fettuccine con crema de coliflor, queso mozzarella vegano, chicharos y pollo a la parrilla | |

MENÚ

POSTRES

BEBIDAS (500ML)

TWIX BAR	\$110
Barras de chocolate amargo con crema de maní hecha a base de harina de almendras, harina de coco y jarabe de maple orgánico	
PUDÍN DE CHÍA	\$90
Endulzada con miel de agave y perfumada con vainilla. Acompañada de mango, fresa, coco y granola casera	
BROWNIE VEGANO	\$90
De chocolate amargo a base de harina de avena, calabaza italiana perfumada con vainilla, endulzada con azúcar de dátil y nuez	
MOUSSE VEGANO DE CHOCOLATE	\$150
De chocolate amargo a base de harina de avena, calabaza italiana perfumada con vainilla, endulzada con azúcar de dátil y nuez	
MANGO-MARACUYÁ	\$80
Endulzada con miel de agave	
PINK-LEMONADE	\$80
Limonada de fresa-sandía mezclada con base de agua limón y endulzada con monkfruit	
GREEN-LEMONADE	\$80
Limonada de pepino-hierbabuena mezclada con base de agua limón y endulzada con monkfruit	
PIÑA-GINGER	\$80
Agua de piña infusionada con jengibre y endulzada con miel de agave	