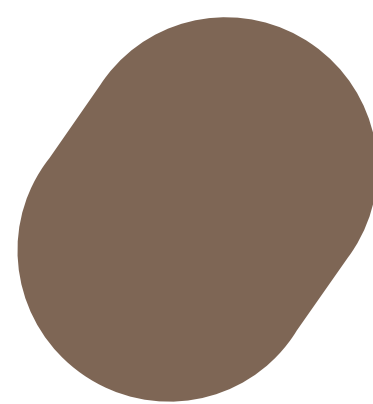


BARRA DE CAFÉ



FILTRADO

- Americano Filtrado \$45
- Cold Brew \$55
- Cold Brew Amamba \$65
coco, sandía, hierbabuena, tonic

TUESTE MEDIO:

piña asada, amarillo melocotón, vibrante

BASE ESPRESSO

- Espresso \$35
- Macchiato \$40
- Flat White \$50
- Capuchino \$55
- Latte \$55
- Dirty Chai \$70
- Mocha \$65

TUESTE ALTO:

dátil, rojo cereza, cremoso

EXTRAS:

Leche vegetal + \$10

Hazlo helado + \$10

Trae tu termo - \$5

VARIEDAD:

Oro Azteca

REGIÓN:

Coatepec, Veracruz

ALTURA:

1500 msnm

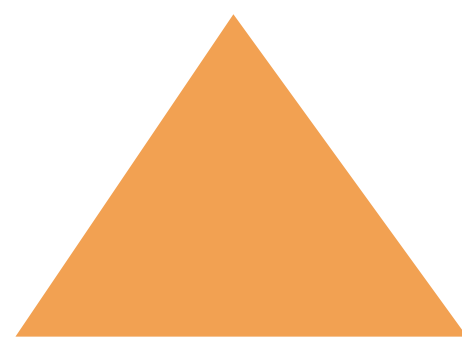
PROCESO:

Lavado

PRODUCTOR:

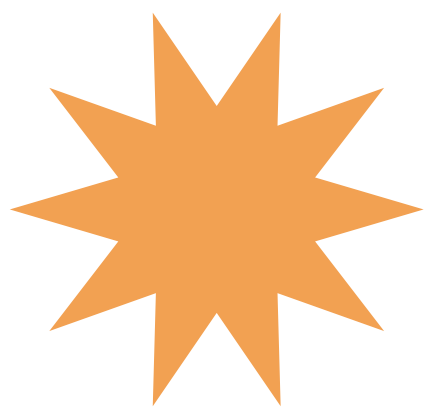
Gabriel Carmona

BARRA DE JUGOS



FUNCIONALES

- ▲ Verde Jengibre** \$80
kale, espinaca, apio, melón, toronja, jengibre
- ▲ Verde Dulce** \$95
espinaca, piña, apio, albahaca, manzana
- ▲ Verde Pro** \$115
espinaca, kale, espirulina, apio, pimiento verde, pepino, manzana
- ▲ Huerto Completo** \$115
zanahoria, betabel, pimiento verde, espinaca, kale, manzana
- ▲ Detox Diario** \$75
apio, zanahoria, naranja, jengibre
- ▲ Recuperación Muscular** \$85
sandía, piña, zanahoria, cúrcuma
- ▲ Corazón de Betabel** \$85
espinaca, apio, naranja, piña, betabel
- ▲ Vitamina C** \$90
toronja, kiwi, zanahoria, naranja
- ▲ Remedio Hidratante** \$80
sandía, papaya, melón, limón, hierbabuena, agua de coco
- ▲ Energía Antiox** \$95
naranja, plátano, fresa, zarzamora
- ▲ Sencillos** \$50
naranja — zanahoria — apio



SMOOTHIES

- ★ Cold Brew** \$85
plátano, crema de cacahuate, cacao nibs, cold brew, leche de coco
- ★ Verde Tropical** \$95
aguacate, espirulina, espinaca, papaya, piña, dátíl leche de coco
- ★ Açai** \$115
plátano, mora azul, piña, jengibre, açai, agua de coco
- ★ Matcha Mango** \$120
dátíl, aguacate, cardamomo, matcha, mango, leche de avena
- ★ Fresco** \$95
sandía, melón, naranja, limón, hierbabuena, agua de coco
- ★ Mamey Nueces** \$120
pistache, nuez, dátíl, mamey, zarzamora, leche de macadamia
- ★ Proteína Cacao** \$125
crema de cacahuate, plátano, aguacate, cacao nibs, proteína vegana, leche de soya
- ★ Proteína Moras** \$135
fresa, mora azul, plátano, hemp, proteína vegana, leche de coco

COCINA



FRUTA

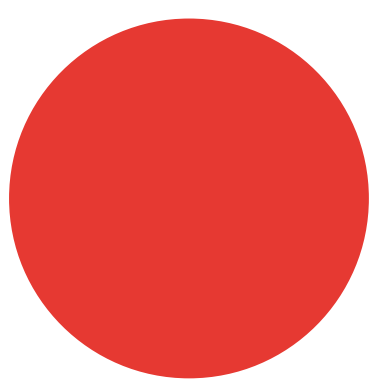
- Gaspacho Moreliano** \$90
mango, piña, jícama, sandía, queso cotija, chile en polvo
ELIGE EL JUGO: naranja - verde - rojo
- Açaí Bowl** \$165
MEZCLA: açaí, plátano, frutos rojos, leche de avena y de coco
TOPPING: mango, mora azul, fresa, granola, dátil, goji berry
- Yogurt Apapacho** \$150
plátano, manzana, mamey, uva, fresa, yogurt griego, granola, canela, miel

TOASTS

- Aguacate** \$135
dip de pimiento rostizado, arúgula, cebolla encurtida, aguacate, pan masa madre
- Trucha Salmonada** \$170
alcaparras, aderezo de yogurt, pepino, trucha salmonada local, pan masa madre

SANDWICH

- Pollo con Pesto** \$145
jitomate, mozzarella, espinaca, pollo al grill, pesto, pan brioche
- Grilled Cheese** \$135
salsa pomodoro, cheddar, cotija, mozzarella, pan brioche



ENSALADAS

- Pollo al Grill** \$155
mix de hojas, frutas cítricas, aguacate, jitomate cherry, pepita caramelizada, pollo, aderezo de jengibre
- Tabule Lentejas** \$125
espinaca, pimiento, jitomate cherry, lentejas, cebolla, pimienta cayena, menta, limón

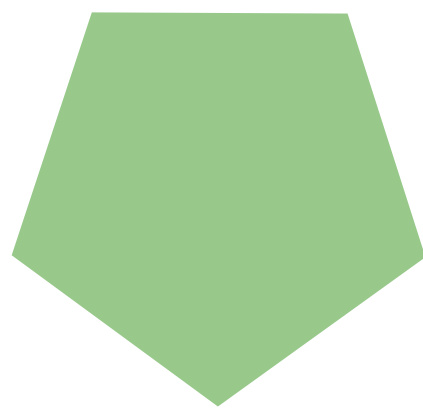
PANINI

- Vegetales al Grill** \$145
berenjena, pimiento, calabaza, tofu, salsa pomodoro, pan masa madre
- Roast Beef** \$155
mostaza dijon antigua, roast beef, cebolla caramelizada, pan masa madre
- Manzana Serrano** \$185
espinaca, mascarpone, miel, manzana, ajo, jamón serrano, pan masa madre

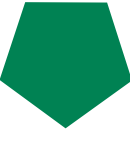

BOTANAS

- Dip de Pimiento Rostizado** \$120
- Chips de Vegetales** \$50

BEBIDAS



SHOTS

-  **Jengibre** \$50
extraído al momento
-  **Pro** \$50
jengibre, cúrcuma, toronja,
pimienta cayena

INFUSIONES

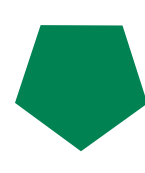
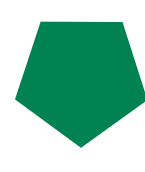

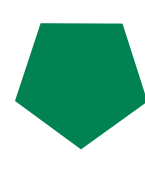
-  **Té** \$45
verde, negro, herbal
-  **Matcha Latte** \$70
-  **Chai Latte** \$70
-  **Golden Milk** \$70
mezcla de la casa
-  **Chocolate** \$60
fermentado, Chiapas

AGUA

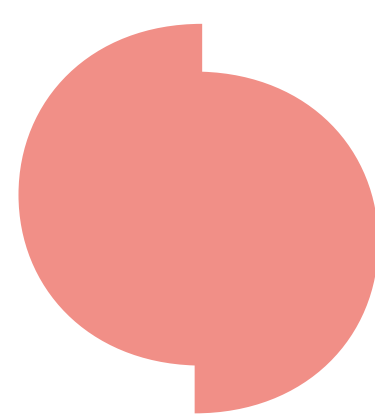
-  **Del día** \$40
-  **Botella de Agua** \$40
natural — mineral



VINOS

-  **Tinto** \$190
mínima intervención, Pouya,
Valle de Guadalupe, Mx
-  **Blanco** \$150
biodinámico y vegano,
Château Beaubois, Valle del Ródano, Fr
-  **Cerveza Artesanal** \$90
-  **Hard Kombucha Riviera** \$85
té verde
durazno - jengibre
jamaica - frambuesa



DE TEMPORADA



INFUSIONES

-  **Ponche** \$50
-  **Tisana de Mandarina** \$50

JUGOS

-  **Vida Nueva** \$85
mandarina, pera, zanahoria, zarzamora
-  **Chico Chico** \$75
naranja, chicozapote

COCINA

-  **Quiche Espinaca y Champiñones** \$120
huevo, cebolla, espinaca, espárragos,
queso feta