

Le invitamos a disfrutar de nuestros exquisitos platillos, frescos y equilibrados, basados en la sencillez de la naturaleza, la complejidad de sus sabores y texturas son el resultado de nuestra inspiración.

SABORES SIN CULPA

Licuadao o smoothies
A elección con leche entera, deslactosada, light, de coco, de almendra o de soya

- Fresa, kiwi, jengibre
- Plátano, amaranto, avena
- Papaya, yogurt griego
- Mango, perejil, limón
- Crea tu propia bebida

PARA INICIAR EL DÍA

Plato de frutas 🍌 🌿
Fruta de temporada, queso cottage, miel de vainilla

Avena 🌿
Pera caramelizada en mantequilla de anís

Omelet 🍳
Queso Oaxaca, nopal, acelgas, salsa verde de hoja santa

Revueltos 🍳
Huevo, chicharo, elote, queso de cabra, pimientos, espinaca

Yogurt griego
Yogurt hecho en casa, granola, frutos rojos, menta, miel, frutos secos

COCINA FRESCA

Ceviche de mango 🍌 🌿
Cilantro criollo, pepino, tomate, cebolla morada, aceite de habanero

Ensalada de pera 🍌
Pera, espinaca, nuez, queso de cabra, germen de soya

Ensalada de atún * 🍌
Atún fresco, manzana, arúgula, almendra, quinoa

Ensalada de couscous 🌿
Aguacate, tomate, albahaca, aceituna negra

Bowl de quinoa 🍌
Quinoa, espinaca, tomate cherry, portobello, huevo pochado

Toast 🌿
Queso ricotta, pesto de brócoli, albahaca, tomate

VIDA SALUDABLE

Panini de pollo
Pesto, queso mozzarella, ensalada de tomate, elote, alcachofas

Crepa de pollo
Pollo, queso panela, elote, chile poblano, crema de flor de calabaza

Sándwich de salmón ahumado *
Pan multigrano, salmón ahumado, tomate fresco, aderezo de hinojo

Wrap de salmón
Lechugas mixtas, salmón, cacahuete tostado, germen de soya, aderezo de cilantro

Hamburguesa de portobello 🌿
Pan multicereal, portobello asado, espinaca, queso panela asado, germen de alfafa, dip de cilantro

Panini de vegetales 🌿
Vegetales asados, queso mozzarella, pesto de tomate