

DESAYUNOS *Breakfast*

Plato de fruta de temporada \$ 65.00

Fruit bowl of the season

Fruta con yogur, granola y miel \$ 78.00

Fruit with yogurt, granola and honey

Pan de masa madre tostado \$ 58.00

con nueces y miel

HUEVOS ORGÁNICOS Revueltos naturales \$ 95.00
3 piezas

Revueltos con dos vegetales \$110.00
Champiñones, pimiento, jitomate o cebolla

A la mexicana \$110.00
Revueltos con jitomate, cebolla y chile serrano

Estrellados \$ 95.00

Rancheros \$125.00
Estrellados sobre tortilla cubiertos con salsa verde

Revueltos con jamón de pavo \$125.00

Omelette \$135.00
Con queso, champiñones, espinacas y ensalada

Molletes \$ 95.00

Pan de masa madre con ensalada; frijoles negros, queso y salsa/ sourdough with salad, black beans, cheese and salsa

Tosta de pan de masa madre \$ 118.00

Aguacate, espinacas, queso de cabra y semillas, con ensalada./ avocado, spinach, goat's cheese, seeds, with salad.

Chilaquiles verdes \$110.00

Con verdolagas y aguacate/ collard greens & avocado

Con huevo y queso/ eggs & cheese \$135.00

Con pollo y queso/ chicken & cheese \$155.00

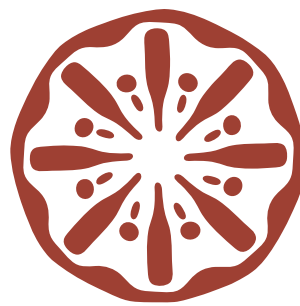
Enfrijoladas

Negras con cubierta de aguacate y relleno de:

Nopalitos \$110.00

Queso estilo manchego/cheese \$135.00

Pollo/chicken \$155.00



escarola

Pizza

Con salsa de tomate:

Margherita \$220.00

Salsiccia & broccoli \$250.00

Prosciutto cotto & champiñones \$250.00

Pizza blanca (con queso sin salsa de tomate)

4 Quesos \$270.00

Piadine con sal y romero \$170.00

Arúgula & parmeggiano \$260.00

Calzone prosciutto e mozzarella \$230.00

Parmigiana di calabazita \$210.00

BEBIDAS FRUTALES Fruit based beverages

Agua del día 475ml \$ 40.00
House's fruit water

Preparado 475 ml \$ 50.00
Fruit water made to order

Jarra de agua frutal 1.75 lt \$125.00
Fruit water pitcher

Limonada o naranjada 350ml \$ 58.00
Natural o mineral
Lemonade/orangeade still or sparkling

Kombucha embotellada o refresco de jengibre 350 ml \$ 72.00
Artesanal y local

Licuada con leche de vaca \$ 68.00
Fresa, plátano, guayaba, mamey
Strawberry, banana, guava or mamey milkshake

Batido vegano \$ 76.00
Vegan milkshake:
Almendra y avena con mango o fresa
Almond and oats with mango or strawberry
Amaranto, cacao, coco y plátano
Amaranth, cocoa, coconut and banana

Piñada o fresada \$ 78.00

JUGOS NATURALES Natural juices

Naranja 350 ml \$ 56.00
Orange juice

Mezclas de fruta y vegetales \$ 76.00
Verde: piña, apio, perejil, espinacas y naranja o agua/ pineapple, celery, parsley, spinach, orange juice or water

Amarillo: manzana o guayaba y naranja o agua/ apple or guava and orange juice Or water

Rosado: fresa, piña, jengibre y naranja strawberry, pineapple, ginger and orange juice

Agrega leche dorada, sábila o alga espirulina por \$25.00 adicional

Add golden milk, aloe vera or spirulina algae for \$25.00 extra.



FRAPPÉS

Moka frappé \$ 78.00

Capuchino frappé \$ 78.00

Tascalate frappé \$ 78.00
Corn, cacao and achiote

Sorbete de la casa \$ 72.00
House sherbet
Mango, fresa, piña, guayaba o limón
Mango, strawberry, pineapple, guava or lime

Smoothie con yogur \$ 84.00
Mango, fresa, plátano o guayaba
Mango, strawberry, banana or guava

Mezcla de dos o más frutas
\$15.00 adicional
Con leche vegetal \$15.00 adicional
Mix of two fruits or more \$15.00 extra
Vegetable milk \$15 extra

AGUA MINERAL Sparkling water

Vaso de peñaflor 350ml \$ 38.00
Perrier de 330ml \$ 78.00

APERITIVOS *Appetizers*

Guacamole \$125.00

Cubos de aguacate, jitomate, cebolla, serranos/ Avocado, tomato, onion, serrano

Yin-yang \$115.00

Untable de frijoles negros y hummus con totopos/ black beans and hummus dip with tortilla chips

Tabla de quesos y frutas \$215.00

Frutas con tres tipos de queso y pan integral/ fruits, cheeses and whole wheat bread

Tabla de queso y carnes frías \$285.00

Jamón serrano, jamón de pechuga de pavo, tres tipos de queso, aceitunas y pan integral/ variety of hams and cheeses, olives and bread

ENSALADAS *Salads*

Verde \$125.00

Lechuga, espinaca, apio, brócoli, aguacate, semillas y vinagreta/ lettuce, spinach, celery, broccoli, avocado, seeds and vinaigrette

Frutal \$145.00

Lechugas, fruta, queso de cabra, nueces, semillas y aderezo de mostaza y miel lettuce, fruit, goat cheese, nuts, seeds with honey mustard dressing

Oriental \$135.00

Col, pepino, mango, aguacate, pasas, ajonjolí, aderezo de cacahuete y soya Cabbage, cucumber, avocado, raisins, sesame seeds, peanut and soy dressing

AGREGA PROTEÍNA *Add protein*

Medallón de atún \$155.00

Tuna medallion

Pollo hervido a la pimienta y limón \$ 95.00

Boiled chicken with pepper and lime

Jamón serrano/ serrano ham \$ 85.00

Queso cabra, panela o manchego \$ 48.00

Goat, fresh or manchego cheese

Huevo orgánico cocido \$ 40.00

Organic boiled egg

Nueces y semillas \$ 40.00

Nuts and seeds

Aguacate/ avocado \$ 40.00

SOPAS *Soups*

Sopa vegana del día \$ 78.00

Vegan soup of the day

Frijoles de la olla \$ 78.00

Negros con pico de gallo de xoconoxtle Black beans soup with xoconoxtle sauce

Caldo tlalpeño \$25.00

Pollo con vegetales, garbanzo, aguacate y chipotle/ chicken, vegetables, chickpea, avocado, chipotle

Sopa de jitomate en hogaza \$168.00

Rostizado, servido en hogaza de masa madre/ roasted tomato sauce bread bowl

Menú del día \$145.00

vegetariano/vegano

Dos tiempos: ensalada o sopa+ guisado con frijoles+ agua de fruta Two course menu: soup or salad+ dish with beans+ water

Plato árabe \$165.00

Falafel, tabule y hummus

Pasta primavera al pesto \$195.00

Integral con vegetales mixtos, pesto de la casa y queso parmesano. Grain pasta mixed vegetables, pesto and parmesan

Lomo de cerdo \$235.00

en salsa de tuna

Pork loin in cactus-fig sauce

Chile en Nogada Escarola* \$265.00

Relleno de quinoa con frutos secos y frescos y cubierto con crema de nueces Stuffed Chile of dry and fresh fruit and nuts.

**Our vegan version of a traditional festive recipe.*



escarola

TACOS* & QUESADILLAS

Tortilla artesanal grande, con ensalada y salsa
Artisanal tortilla along salad and sauce

Berenjena al pastor \$120.00

Berenjena adobada con piña, cilantro y cebolla/ marinated eggplant, pineapple, coriander and onion

Vegetales con salsa macha \$120.00

Pimiento, brócoli, calabaza y cebolla
Bellpepper, broccoli, zucchini and onion

Pollo al chipotle \$138.00

Marinated chicken in chipotle sauce

Quesadillas

Naturales \$110.00

Con vegetales \$138.00

Con pollo o berenjena \$148.00

***orden de 2 tacos**

HAMBURGUESAS

En pan integral con ensalada y papas
Whole grain bread with salad and fries

Vegana * \$145.00

De garbanzo estilo falafel
Chickpea based falafel style

Vegetariana \$165.00

De portobello asado, con pesto y queso
Grilled portobello mushroom, pesto and cheese

De res con queso \$195.00

Beef and cheese



BAGUETTES

En pan integral con una porción de ensalada
Whole grain bread with a side of salad

Vegetariana o vegana \$135.00

Aguacate, hummus y espinacas (queso de cabra)/ avocado, spinach, olives, hummus and goat cheese

De pollo al chipotle \$148.00

Pollo al chipotle con cebolla
Marinated chicken in chipotle sauce

Ibérica \$165.00

Jamón serrano, queso, pesto y jitomate
Serrano ham, cheese, pesto and tomato

El servicio para llevar tiene descuento del 15% en tus envases reutilizables o sobrecosto de \$12.00 en envase biodegradable

Take out meals have a 15% discount with reusable containers or a \$12.00 charge in a biodegradable container.