

SUPER BOWLS

AÇAÍ BOWL \$162

Base: Pulpa de Açaí, arándanos azules, plátano, lúcuma, agave

Topping: Avena activada, granola, plátano, hojuelas de coco, moras goji, y fruta de temporada.

SUPER GREEN BOWL \$144

Base: Espinacas, plátano, kale, espirulina, proteína de Hemp, agave

Topping: Avena activada, granola, plátano, hojuelas de coco, chia activada, corazones de Hemp y fruta de temporada.

BERRY BOWL \$138

Base: Arándanos, frambuesas, zarzamoras, plátano, maca y agave

Topping: Avena activada, granola, plátano, fresas, arándanos azules, hojuelas de coco y chía activada.

MANGO BOWL \$138

Base: Mango, piña, plátano, lúcuma, agave

Topping: Fruta de temporada, avena activada, fresa, amaranto, almendras fileteadas y dátiles.

TROPICAL SUNSHINE \$156

Base: Pulpa de Açaí, mango, zarzamora, piña, maca, agave

Topping: Fruta de temporada, fresa, granola, cacao nibs, hojuelas de coco, moras Goji.

PINK BOWL \$144

Base: Frambuesas, fresa, plátano, maca, agave.

Topping: Fresa, plátano, granola, almendras fileteadas, hojuelas de coco y crema de almendra.

COCO LOCO BOWL \$138

Base: Carne de coco, plátano, camu-camu, canela, vainilla, agave

Topping: Kiwi, arándanos, granola, amaranto, hojuelas de coco y fruta de temporada.

BLACK MAMBA BOWL \$168

Base: Pulpa de Açaí, kale, aguacate, plátano, espirulina, cacao, agave

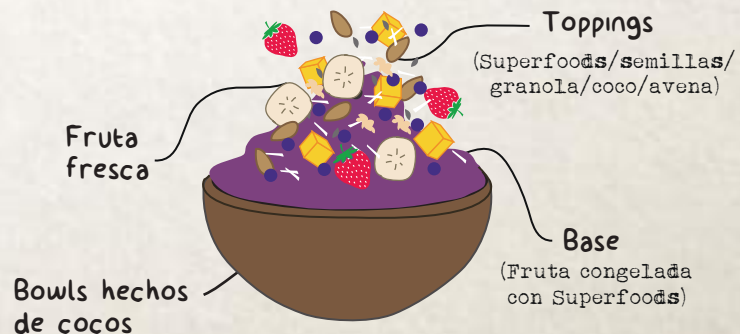
Topping: Avena activada, granola, plátano, hojuelas de coco, arándanos y fruta de temporada.

MATCHA BOWL \$144

Base: Té Matcha, espinaca, plátano, Moringa, dátiles.

Topping: Avena activada, granola, fresa, hojuelas de coco, chia activada y fruta de temporada.

Anatomía de un Bowl



SMOOTHIES

Con "Leche"

BERRY GREEN \$108

Espinaca, plátano, arándanos, zarzamora, avena, leche de almendras FH, agave.

MACA-RENA \$108

Maca, plátano, crema de cacahuete, dátiles, vainilla, leche de almendras.

VALENTINES \$102

Frambuesas, plátano, cacao nibs, nuez de la india, leche de coco FH, dátiles.

GENO \$102

Arándanos azules, aguacate, plátano, proteína de Hemp, cacao en polvo, espirulina, leche de coco y miel

FRESITA \$108

Fresa, crema de almendra, Moras Goji, leche de almendras FH, avena y dátiles.

PURO POWER \$102

Kale, espinaca, plátano, espirulina, proteína de Hemp, leche de almendras FH y agave.

CHOCO-MENTA \$90

Leche de almendras, cacao, plátano, menta fresca, canela, vainilla, agave

DE KID \$102

Fresa, plátano, granola, leche de almendras FH, vainilla y miel.

GANESH \$102

Espinaca, plátano, espinaca, espirulina, leche de coco FH y dátiles.

DULCE Y FRESCO

APPLE OVERNIGHT OATS \$132

Avena y chia activada con manzana rallada, leche de almendras, un toque de vainilla, miel y canela

Topping: Cacao nibs, plátano, amaranto, almendra y nuez.

+ Crema de Almendras \$10 más

MY SWEET QUINOA \$114

Quinoa orgánica con linaza cocida con leche de almendras, miel maple y canela, servida con granola , goji berries y arándanos azules.

MATCHA WAFFLES \$138

Waffles de avena con té matcha, servidos con nuestro yogurt vegano FH de coco , plátanos rostizados, fresas, blueberries y hojuelas de coco con jarabe de té matcha.

+ Crema de Cacahuete o Almendra \$10 más

CACAO WAFFLES \$132

Waffles de avena y cacao servido con amaranto, plátano, fresas, arándanos, nuez, almendras filetadas y jarabe de cacao.

+ Crema de Cacahuete o Almendra \$10 más

MARACUCHIA PUDDING \$114

Chía activada con leche de almendras FH, vainilla, canela, fresas, mango (en temporada), almendras, miel, pulpa de Maracuyá.

CHOCO-CHIA PUDDING \$114

1a capa: Cacao, plátano y agave

2a capa: Helado de plátano con Vainilla

3a capa: Chía remojada en leche de almendras

Topping: Cacao en trozos, coco rallado, granola

TOAST Pan de avena con semillas / Pan de arroz Gluten Free

MEDITERRANEO \$66

Hummus casero, arúgula, pepino, aceitunas negras, sal rosa y aceite de Hemp.

CAPRESE \$66

Queso de almendras, tomates cherry, albahaca, sal rosa, aceite de oliva.

AGUACATE \$66

Aguacate, rabano, corazones de Hemp, sal rosa, aceite de Hemp y un toque de limón.

VERDE & ROJO \$66

Queso de almendras, tomates deshidratados, brotes orgánicos, semillas tostadas, aceite de oliva y sal rosa.

HUMMUS DE BETABEL \$66

Hummus de betabel, aguacate, brotes y semillas tostadas con aceite de oliva.

Dulces

DULCE PECADO \$60

Crema de almendras, plátano y miel

+ Pídelo con coco rallado, chía o cacao en trozos..

FRESCO PANCITO \$60

Queso de almendra rebanadas de fresa, manzana o higos (en temporada), almendras, miel.

PEANUT BUTTER & JELLY \$60

Crema de cacahuete con mermelada de zarzamora con Chia.

SIMPLE PERO DELICIOSO \$60

Mantequilla de coco con mermelada de zarzamora y chía.

SPICED-COFFEE \$90

Café orgánico, leche de almendras FH, dátiles, cardamomo, crema de almendras.

ROCKY \$108

Açaí, arándanos, espinaca, plátano, corazones de Hemp, chia, leche de coco FH y agave.

— Con agua de Coco o Jugo de Naranja —

ARENA Y SOL \$90

Mango, camu camu, avena, jugo de naranja, agua de coco, amaranto.

DE MORADO \$102

Fresa, arándanos, frambuesa, menta, jugo de naranja.

FRES-COOL \$90

Agua de coco, apio, plátano, proteína de Hemp, dátiles, semillas de girasol.

HULK \$102

Piña, espinaca, kale, jugo de naranja, nopal, espirulina, corazones de Hemp.

WD-40 \$102

Açaí, arándanos, plátano, chia, jugo de naranja.

ZOÉ \$96

Mango, piña, jugo de naranja y Lúcumá.

TRÓPICO \$90

Mango, fresa, jugo de naranja, chia.

BANANGO \$96

Mango, plátano, Maca y jugo de naranja.

MR. MOJO \$108

Arándanos, zarzamoras, menta, limón, sandía, chia, agua de coco, Moras Goji, agave.

JUGOS

Normal: 500mL / 950mL

Cold Press: 500mL \$120

VERDE POR FAVOR \$78 \$108

Nopal, apio, perejil, piña, jugo de naranja, aloe vera.

DESTAPÓN \$78 \$108

(PA' LA GRIPA)

Zanahoria, manzana verde, limón, apio y jengibre.

GOODNES GREENS \$120

(COLD PRESS)

Kale, pepino, apio, manzana verde, espinaca, perejil, brotes organicos, limón.

LIMPIA Y DESINFECTA \$78 \$108

(PA' LA CRUDA)

Pepino, apio, manzana verde, limón, jengibre y Aloe Vera.

ROJO CORAZÓN \$84 \$95

Zanahoria, betabel, apio, manzana, limón.

GREEN POWER \$84 \$95

Kale, pepino, apio, manzana verde, espinaca, perejil, limón, espirulina.

GOLDEN STAR \$84 \$95

Zanahoria, Cúrcuma, limón, pimienta Cayena.

CHAYA MAYA \$78 \$108

Chaya, piña, nopal, jugo de naranja, Aloe Vera.

VERDE & FRESCO \$78 \$108

(PA' LA DIGESTIÓN)

Agua de coco, pepino, apio, perejil, hinojo, piña, kale

SOLO NARANJA \$60 \$84

SOLO APIO \$78 \$108

SOLO ZANAHORIA \$72 \$132

SOLO BETABEL \$72 \$108

LECHES CASERAS

LECHE DE ALMENDRAS FH \$84

Almendras activadas, agua, dátiles, canela y vainilla.

LECHE DE COCO FH \$72

Carne de coco, agua, dátiles, canela y vainilla.

CHOCO-FRESCO \$78

Leche de almendras FH, cacao, canela, vainilla, agave.

GOLDEN MILK \$96

(FRIO O CALIENTE)

Cúrcuma, leche de almendras, jengibre, cardamomo, miel y una pizca de pimienta Cayene.

MATCHA VAINILLA LATTE \$108

(FRIO O CALIENTE)

Te Matcha orgánico con leche de almendras, vainilla y miel

SHOTS MEDICINALES

ANTIGRIPAL \$42

Jengibre, limón, cúrcuma y miel (opcional).

SISTEMA INMUNOLÓGICO \$42

Jengibre, limón, aceite de oregano, ajo.

VERDE EXTREMO \$42

Espirulina, Moringa, Kale, Piña

BELLY SHOT \$42

Manzana, jengibre y Aloe Vera.

BLACK SHOT \$42

Aguade coco, carbón activado, limón.

FRESCAS AGUAS Y MAS...

500mL / 950mL

PEPINO-MENTA \$54 \$66

Agua, pepino, hojas de menta, jengibre, chía, limón y miel.

FRESA ALBAHACA \$54 \$66

Agua, fresas, hojas de albahaca, limón y agave.

AGUA MÁGICA \$54 \$66

Agua de coco, Aloe Vera, clorofila y chia

COCO MORADO \$72 \$96

Agua de coco, arándanos, hojas de albahaca y unas gotas de limón.

BLACK LEMONADE \$48 \$60

Agua, limón, carbón activado, agave.

MOJITO CARIBEÑO \$54 \$66

Agua mineral, limón, hierbabuena, agave y un toque de habanero.

CAFE ORGÁNICO \$36

+ Leche de Almendras \$10.00

CAPUCHINO / LATTE \$54

ESPRESSO \$36 / DOBLE \$60

TÉ ORGÁNICO \$54

+ Leche de Almendras \$10.00

BUDDHA BOWLS

TOFU RICE BOWL \$168

Arroz Basmati, Tofu, pepino, cilantro, cebolla morada, aceitunas negras, tomates Cherry, Hummus casero, espinaca, lechuga, brotes orgánicos y pepitas con aderezo de Tahini.

MARIACHI BOWL \$168

Frijoles, arroz, lechuga, espinaca, aguacate, tomates Cherry, cebolla morada, perejil, pimientos, brotes orgánicos y semillas de girasol con aderezo de Nuez de la India.

HIPPIE BOWL \$192

Quinoa, kale, espinaca, camote, brocoli, aguacate, brotes orgánicos, corazones de Hemp, Goji Berries y nuez de la India con aderezo de Tahini.

RAINBOW BOWL \$168

Quinoa, lentejas, arúgula, lechuga, pimiento rojo y amarillo, col morada, zanahoria y queso de almendras con aderezo Balsámico.

VERDE Y FRUTAS BOWL \$168

Lechuga, arúgula, manzana, fresas, aguacate, brotes orgánicos, queso de almendras y nuez con aderezo de mostaza y miel.

*Si quieres intercambiar algún ingrediente se te cobrará como extra.

ARMA TU BOWL!

\$192

GRANOS (1)

- Arroz Basmati
- Quinoa

VERDES (2)

- Lechuga
- Espinaca
- Arúgula
- Brotes Orgánicos
- Kale

VEGETALES CRUDOS (2)

- Tomates Cherry
- Zanahoria
- Pepino
- Aguacate
- Pimiento
- Rabano
- Col morada
- Elote dorado
- Aceitunas Negras
- Cebolla Morada

SUPERFOODS (1)

- Corazones de Hemp
- Goji Berries
- Linaza
- Chia

LEGUMBRES (1)

- Lentejas
- Frijoles
- Garbanzos

VEGETALES COCIDOS (1)

- Brocoli
- Calabaza
- Betabel
- Camote

PROTEÍNA (1)

- Tofu
- Queso de Almendras
- Hummus
- Edamames

NUECES Y SEMILLAS (1)

- Nuez de la India
- Nuez
- Semillas de Girasol
- Pepitas
- Ajonjoli

ADEREZOS (1)

- Tahini
- Nuez de la India
- Cúrcuma
- Balsámico
- Mostaza y miel

LOS ESPECIALES

TRIO DE HUMMUS \$144

Tabla con hummus de betabel, cilantro y cúrcuma.
Acompañada de pan pita y aceitunas verdes.

HOLLY MOLLY BURGER \$168

Carne de garbanzo con camote,
queso de almendra, aguacate, jitomate, zanahoria,
lechuga, cebolla morada y aderezo de cilantro con curcuma.
Acompañada de una ensalada y salsas de la casa
+ Por \$10 más cambia tu ensalada por papas gajo

CEVICHE TROPICAL \$144

Carne de coco en salsa Matcha, pepino, jitomate,
cebolla morada, brotes orgánicos, cilantro, mango,
aguacate. Acompañado con tostadas de linaza.

SAND-WICH \$114

Sandwich de zucchini con hummus de curcuma, jitomate,
albahaca y cebolla morada acompañado de
papas gajo y ensalada de la casa.

LITTLE DONKEY (BURRITO) \$132

Tortilla vegana GF rellena de hongos salteados con espinacas,
cebolla y tomatitos cherry, frijoles, quinoa, queso de
almendra, aguacate y aderezo de cilantro.
Acompañado de papas gajo.