

JUGOS

- EL VERDE** \$60
Apio, pepino, manzana granny, limón, espinaca
- HERMOR ANANA'S**
Naranja, zanahoria
- PIÑA**
Piña, pepino, manzana granny
- MERLOT**
Zanahoria, betabel, jengibre
- GRINGYIN**
Jengibre, manzana granny, zanahoria
- CELESTUN**
Toronja, jengibre, limón, miel de abeja, mezcla de pimientas
- BOOSTER**
Cúrcuma, jengibre, piña, naranja
- BOOSTER**
Naranja, jengibre, manzana granny, apio y espinaca

DE NARANJA O TORONJA \$50

BEBIDAS FRIAS

- TÉ VERDE** \$25
- CHAI FRAPPE** \$50
- CAFÉ HELADO** \$50

AGUA \$25
Jamaica con anís estella
Pepino-limón

LECHE A ESCOGER
Entera, deslactosada, deslactosada light
Almendra o coco +\$10

- POPEYE** \$65
Espinaca, fresa, plátano, miel, leche
- LILIKOI**
Plátano, mango, maracuyá, agua de coco
- ROSE GOLDEN**
Plátano, fresa, avena, leche de almendra
- BERRYVERY**
Zarzamora, piña, mango
- MATCHA**
Yoghurt griego, matcha, leche
- MANGO TANGO**
Mango, piña, coco, papaya
- BLISS**
Piña, fresa, jugo de naranja
- RED COOPER**
Frutos rojos, albahaca, jugo de arándano
- DELI**
Cacahuete, cacao, miel, plátano, leche
- BANANOCHAI**
Plátano, té chai, leche
- REFRESH**
Durazno, mango, fresa, agua de coco
- ROOT**
Taro, coco, leche

MOCHA FRAPPUCCINO \$60
Café, crema de avellana, leche

CÚRCUMA FRAPPÉ \$55
Cúrcuma, cardamomo, jengibre, pimienta negra, canela, extracto de vainilla, miel de maple, leche

SMOOTHIE BOWL

BASICO
Açaí, berries, agua de coco
T: blueberries, fresas, quinoa inflada, coco rallado, almendra fileteada, miel

PINK
Plátano, fresa, cacahuete, leche
T: fresa, plátano, granola, miel

GREEN
Mango, piña, espinaca, matcha, jengibre, leche
T: moras, frambuesa, granola, cacahuete, miel

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO \$40

CAPUCHINO \$50

MATCHA LATTE \$60 **CHAI LATTE** \$50


CÚRCUMA LATTE

SANDWICH DE GALLETA \$45

De zanahoria, avena, betún de queso crema

FRESAS (6oz) \$35
con crema de avellana

CLUB SANDWICH \$6.5

Pan blanco o integral, con papas a la francesa [con camotes a la francesa +10] 
[con huevo +10]

CRIOISSANT \$6.0

De jamón y queso cheddar
[pan chapata]

MOLLETES \$6.0

Con chapata

SUPER BOWL \$8.5

Leche, avena, trigo sarraceno, quinoa, chia, frutos rojos y azucar mascabado


PAN FRANCÉS \$6.5

Pan blanco o integral, con frutos rojos
[con crema de avellana +20] (2oz)


WAFFLES KODIAK CAKES \$8.0

Con fresas y crema de avellana

VASO DE YOGURT GRIEGO \$9.0

Yoghurt griego premium, frutos rojos, granola, miel 


VASO DE FRUTA \$7.0

Piña, manzana granny, fresa, blueberry, zarzamora, granola, miel 

VASO ANTOJO \$2.5



Pepino, jícama, zanahoria, chamoy, chilito en polvo

DROOL \$4.0

Cacahuates japoneses, jícama, riel, limón, chamoy, valentina, chilito en polvo
[Con manzana granny y jícama +10] 
[Solo con manzana granny +15]

WRAPS Y CHAPATAS



CLÁSICO

Doble jamón, queso mozzarella, espinaca, chipotle  \$80  \$85



BACON

Pollo alitas, queso cheddar, cilantro, espinaca, tocino, pimienta con vinagreta jalapeño  \$90  \$95


DELITUNA

Atún, apio, lechuga, cebolla morada, germinado de alfalfa, pimentón, mayonesa  \$90  \$95



HASAN

Quinoa, frijol negro, espinaca, aguacate, queso panela, hojuelas de pimentón, pimienta, aceite de oliva  \$90  \$95

CUATRO "C"

Champiñón, queso de cabra, calabaza, cebolla morada, espinaca, pimienta, aceite de oliva, vinagre balsámico  \$90  \$95

SANTA FE

Pollo empanizado, aguacate, queso cheddar, frijol negro, cherry, cebolla morada, lechuga, cilantro, aderezo ranch, vinagreta de jalapeño  \$95  \$100

YANKEE

Pollo empanizado alitas, apio, cebollín, brócoli, zanahoria, blue cheese  \$90  \$95



BBQ [BARBECUE]

Pollo BBQ, col morada, pepino, mozzarella, aderezo ranch  \$90  \$95



TEX-MEX

Pollo asado, frijoles negros, pico de gallo, elote amarillo, lechuga, aderezo ranch  \$90  \$95



ENTOCÍNATE

Pavo, tocino, cherry, mezcla de quesos, lechuga, cebolla morada, mayonesa  \$95  \$100



BÚFALO

Pollo alitas, queso cheddar, lechuga, zanahoria, aderezo blue cheese  \$90  \$95



O U V A

Huevo revuelto, jamón, queso cheddar, chipotle  \$80  \$85



THAI

Pollo mostaza-miel, zanahoria, pepino, quinoa, cebollín, cacahuete, hojuelas de pimentón, aderezo thai  \$90  \$95

VERDE DELI

Pollo pimienta-limón, betabel, pimientos, mozzarella, espinaca, cilantro, hojuelas de pimentón, aderezo thai  \$95  \$100

VEGETARIANO

Pimientos, espinaca, calabaza, germinado de alfalfa, zanahoria, aguacate, aceite de oliva y limón  \$90  \$95

COLLARD WRAP

RAJAH \$95

Camarón, jocoque, pepino, zanahoria, cilantro, col morada, aderezo thai con vinagreta de jengibre

HASS \$90

Quínoa, guacamole, limón, cebollín, col morada, cilantro, semilla de girasol, hojuelas de pimentón, aceite de oliva

B E E T \$85

Germinado de alfalfa, jocoque, zanahoria, pistache, cebolla morada, betabel, mostaza-miel




M U N G \$85

Pollo teriyaki, germinado de soya, apio, cebollín, vinagreta sriracha




ENSALADAS

MINI (M) (16oz) REGULAR (R) (32oz) GRANDE (G) (48oz)




GINGER

Base de espinaca, pollo empanizado pimienta-limón, piña, pimientos, jícama, cilantro, hojuelas de pimentón, vinagreta de jengibre  \$60  \$100  \$125




NAMNAO

Pollo asado, col morada, zanahoria, cebollín, espinaca, cilantro, germinado de alfalfa, vinagreta jengibre con toque de aderezo thai.  \$55  \$95  \$115




TACOSALAD

Pollo empanizado, cheddar, frijol negro, pico de gallo, tiras de tortilla, aderezo ranch, vinagreta de jalapeño  \$60  \$105  \$125

GODDESS TUNA

Atún pimienta-limón, base de espinaca, pepino, aguacate, cilantro, cebollín, ajonjolí negro, mayonesa, vinagreta jalapeño  \$60  \$105  \$125




CRANBERRY

Pollo pimienta-limón, base de espinaca, queso de cabra, quinoa, nuez de la india, arándanos, vinagre balsámico, aceite de oliva  \$65  \$105  \$125

ZHEN

Pollo asado, apio, espinaca, pepino, zanahoria, aderezo thai, toque de ranch  \$55  \$95  \$105




ROQUINI

Pollo en salsa de alitas, espinaca, calabaza, brócoli, pepino, aderezo ranch con pimienta  \$55  \$95  \$105


MERAKI

Pollo teriyaki, apio, espinaca, col morada, germinado de soya, cebollín, vinagreta sriracha  \$55  \$95  \$115




CROCANTE

Pollo empanizado, apio, queso cheddar, queso mozzarella, crotones, aderezo cesar  \$55  \$95  \$115




BRIKA

Espinaca, apio, huevo cocido, betabel, arándanos, col morada, aderezo mil islas  \$60  \$100  \$115




ATENEA

Base de espinaca, pollo pimienta-limón, quinoa, zanahoria, betabel, cilantro, pistache, limón, mezcla de pimientas, aceite de oliva  \$65  \$105  \$125

GANYEL

Pollo mostaza-miel, betabel, espinaca, queso de cabra, champiñón, aderezo mostaza-miel  \$60  \$100  \$115

COBB

Pollo asado, cherry, queso cheddar, tocino, aguacate, aderezo mostaza-miel  \$65  \$105  \$125

BRONEL

Pollo hierbas finas, brócoli, cebolla morada, nuez de la india, tocino, ranch  \$55  \$95  \$115

BOWLS

BOWL KONFU

Noodle, pollo asado, champiñón, brócoli, cilantro, germen de soya, ajonjolí negro, pimentón, aderezo soya-limón \$110

BOWL FIESTA

Arroz integral, pollo en salsa de alitas, cherry, elote, frijol negro, aguacate, aderezo chipotle \$120

BOWL ASÍAN

Noodle, camarón teriyaki, zanahoria, cacahuete, cebollín, calabaza, cilantro, aderezo soya-limón \$110

BOWL CRUNCHY

Arroz integral, pollo asado, brócoli, pistache, espinaca, col morada, pimientos, hojuelas de pimentón, miel, limón y vinagreta jengibre \$130

BOWL MEDITERRANEO

Quinoa, pollo hierbas finas, queso de cabra, jitomate cherry, aceituna negra, cebolla morada, pepino, aceite de oliva, jugo de limón \$130

BOWL KONG

Arroz integral, pollo hierbas finas, brócoli, champiñón, apio, cebollín, germinado de soya, nuez de la india, hojuelas de pimentón, vinagreta de jengibre, aderezo soya limón \$130

BOWL BANG BANG

Arroz blanco, steak de atún con vinagreta de jengibre, aguacate, germen de alfalfa, pepino, cebollín, ajonjolí negro, aderezo chipotle aparte \$135

BOWL BITAN

Noodle, pollo asado, cebollín, col morada, zanahoria, ajonjolí negro, cacahuete, hojuelas de pimentón, aderezo thai y soya-limón \$110

BOWL FANG

Quinoa, pollo teriyaki, pimientos, col morada, pepino, germinado de soya, nuez de la india, hojuelas de pimentón, limón y aderezo thai \$130

BOWL TERIYAKI

Arroz blanco, pollo teriyaki, calabaza, brócoli, pimientos, ajonjolí negro, aderezo soya-limón \$110

BOWL BAJA

Quinoa, pollo pimienta-limón, pepino, cebolla morada, espinaca, alcachofa, cilantro, aceite de oliva, pimienta, limón, vinagreta jalapeño, \$120