



Natureza[®]

Gracias... Gracias... Gracias...

Chai, matcha & golden milk



Elige tu leche
Regular o deslactosada ligh
Solo utilizamos leche Santa Clara.

Leche soya . leche coco artesanal .
leche almendra +9

Golden Milk latte / frappe
Caliente o frío

12oz 20oz
ch. 59 gde. 65

Chai latte / frappe
Caliente o frío

70

Matcha Latte / frappe
Caliente o frío

70

Banana Chai

75

Con plátano, crema batida y bombones

La tetera



12oz

Infusiones Gourmet

Perlas de Jazmin 130

Coco Chai 80

Champaña Frutal 80

Tisana. Caliente o en las rocas.

65

Guayaba
Moras
Fresa & Kiwi
Maracuya.

Tés organicos Caliente o en las rocas.

60

Gengibre & jugo de limón
Curcuma & jugo de limón
Flor de manzanilla
Hierbabuena & hoja de té limón.

Coffee Bar

cafe organico
certificado

12oz 20oz

Latte Naked expresso

75

Triple expresso 21 gr. de café con leche

Americano 10 / 14 g de café

ch.40 gde.45

Espresso 14 gr de café

40

Xpress 14 gr de café

85

Expresso con helado de vainilla

Moccha cappuccino . frappe. latte

ch.60 gde.65

Frío o caliente con expresso y cocoa

Cappuccino . Latte . Ice Latte

ch.60 gde.65

Sabores . caramelo . avellana . crema
irlandesa . coco . vainilla

Coffee Brewing



Chemex

1 taza 12 oz
120



French Press

80

Cocoa Bar



12oz 20oz

Chocolate Bomb New

85

Esfera de chocolate con bombones sorpresa
en chocolate caliente

Chocolate caliente

S. 49 L. 59

cocoa 100%

Hot Nutella

S. 69 L. 75

Moleculares

Lemon Jelly	80
Limón y moléculas de fruta de la pasión.	
Moleculín	80
Fresa y moléculas de mango.	
Liluu	80
Fresa, limón y moléculas de litchi.	

Frappu 20oz

Todos los frappés tienen café (DOBLE EXPRESSO)

Bellota	85
Nutella, vainilla, crema batida y nuez.	
Gelatto	85
Frappu con helado de vainilla, crema batida.	
Taro	75
Frappu taro + expresso + leche	
Cookies & Cream	70
Frappu de galleta oreo con crema batida.	
Frappu Baileys	85
Frappu de expresso, shot de baileys 1oz, chocolate, crema batida.	
Cajetoso	75
Frappu con cajeta y crema batida.	
Frappu Classi	60
Frappu de expresso con leche chocolate, crema batida.	

Juices

Jugo Verde	12oz	20oz
Orange juice, sprouted, celery basil, mint and lemon.		65
Jugo de naranja	S .45	L. 55

Moctelería *sin alcohol*

Ali	70
Albahaca, limón, manzana, nuez y chía.	
Kiwi Gin	70
Ginger Ale & kiwi.	
Limonada	45
Con mineral y chía.	

Smoothies

Todos los smoothies son servidos en 20oz

Maní	85
Crema de cacahuete, helado de vainilla, chocolate, leche y nuez.	
Taro	80
Con yogurt, crema batida y bombones.	
El coco	80
Piña, coco leche y yogurt.	
Del bosque	85
Mora, zarzamora, fresa y yogurt.	
Gyn	70
Limón, piña, jengibre (natural) y chía.	
Berries	80
Zarzamora, mora y fresa.	
Mijito®	60
Hierbabuena y limón.	
Mijito Maracuyá®	65
Maracuyá.	
Fresón	65
Fresa y limón.	
Yo	75
Fresa y mango.	
Chilli	75
Mango, limón, chamoy.	
Tropical	75
Piña, fresa, mango y coco.	

Chilaquiles

A elegir.

Salsa rojos al chipotle / salsa verde con cama de frijolitos negros y panela, queso gouda, cebolla morada.

Vaqueros

Con arrachera 200gr en salsa chipotle, gratinado, crema, cebolla y orégano

179

Playeros

De camarón 200gr salteados en ajo gratinados y bañados en salsa chipotle, crema, cebolla y orégano.

149

Super Master

Pechuga de pollo 200 gr 2 huevos estrellados, gratinados, crema, cebolla y orégano.

149

A la hongué

Champiñón portobello salteado con ajo y cebolla, gratinado y bañado en salsa de chilaquiles, crema, cebolla y orégano.

119

Pollo

Pechuga de pollo 200gr a la plancha, gratinados, crema, cebolla y orégano.

125

Sencillos

En salsa roja con un ligero toque de chipotle, gratinado, con crema, cebolla y orégano.

89

3 Quesos

Philadelphia, queso cabra y queso gouda en salsa roja con un ligero toque de chipotle, gratinado, con crema, cebolla y orégano.

119

Mamá Marina

Chorizo Artesanal 150 gr salteado con cebolla y queso gratinado, crema, orégano y aguacate.

129

Omelette

Se acompañan de chilaquiles con queso gouda derretido, cebolla, oregano y frijolitos negros con panela.

Ordenalo fit con ensalada verde.

Vegane Nuevo

Champiñón, calabaza y espinaca salteado con ajo y cebolla envuelta en hoja de arroz hidratada en salsa roja al chipotle y aguacate. Se acompaña con ensalada verde.

119

Bañaditos

Omelette de tus ingredientes favoritos elegidos, bañado con salsa casera de tomate rojo o verde ligeramente picosa.

115

Ahumado

Salmón ahumado 100gr con philadelphia, gouda, espinaca fresca.

159

Belo

Champiñón Portobello salteado con ajo, cebolla, espinaca y aceite de olivo. Acompañado de ensalada verde con panela

105

De Rancho

Con arrachera 200gr Queso, cebolla, ajo y pimiento. Bañadito con salsa de chipotle.

185

Omelette al Gusto

3 Ingredientes a elegir

Espinaca . jamón pechuga de pavo itomate . cebolla . calabaza . pimiento . champiñón . panela del Tuito . queso gouda.

99

Las Palmas

Chorizo Artesanal salteado con cebolla, acompañado de chilaquiles y frijolitos negros.

115

Pide extra de aguacate por 40

*Ingrediente extra \$15

Bagels

Elige tu acompañamiento.

Ensalada de pasta . Ensalada verde . Papas alioli.

Chileno 190

Salmón ahumado, philadelphia, arúgula, germinado y un chimichurry de alcaparras.

Buenazo 125

Roast beef, queso gouda, huevo estrellado bañado en salsa oscura con champiñón y

Con Pastito 120

Philadelphia, pechuga de pavo y germinado de alfalfa.

Sr. Popeye 120

Jamón pechuga de pavo, panela del Tuito horneada y espinaca.

A huevo 125

Jamón pechuga de pavo, huevo estrellado, queso gouda y germinado de alfalfa.

Mr. Tocino 125

Huevo estrellado, tocino, queso gouda y aguacate

Creмосa 95

Philadelphia (A elegir: mermelada de zarzamora o fresa/crema de cacahuete).

Algo ligero

Vocado 120

Mantequilla de aguacate sobre tostón de pan de centeno con carbon activado, tomate cherry acompañado de una ensalada de espinaca, arúgula, champiñón fresco, sal pimienta y aceite

Taro Bowl 115

Taro smoothie, leche de coco, plátano, kiwi, fresa, nuez, moras y chia.

Berry Bowl 110

Berry smoothie, leche coco, berries frescas, nuez y chia.

Coctel de frutas 95

Fresa, arándano, frambuesa, plátano, kiwi, melón, granola, yogurt y miel.

El Ancestral 115

Hot Cakes de elote con frutos del bosque frescos y miel de abeja.

Sopa

Tortilla 140

Tostón de tortilla, aguacate, crema, queso gouda, con un toque de chipotle y panela de "El Tuito"

Compartiendo

1 persona 100 2 personas 120

Mexican Capresse

Panela del Tuito, tomate fresco, albahaca, aceite de olivo, pesto y crema de balsámico.

Pimentón

Pimiento, panela del Tuito horneada con aceite de olivo y finas hierbas, acompañado de tostones y crema de balsámico.

Bruschetta Española

Jamón Serrano, philadelphia, gouda, tomate deshidratado sobre tostones de pan con albahaca fresca y aceite de olivo.

Bruschetta Natu

Tostones de pan con pimientos, tomate deshidratado, champiñón, panela de rancho, albahaca fresca y aceite de olivo.

Bruschetta Cabra

Queso de cabra, miel, tomate deshidratado y nuez sobre pan crujiente, arúgula, parmesano y aceite de olivo.

Ensaladas

Mare 190

Salmón ahumado 100gr, jitomate deshidratado, salsa de alcaparras, parmesano sobre una cama de lechuga y espinaca con vinagreta de mango.

Selladito 240

Atún sellado (200gr) con ajonjolí negro y blanco, tomate cherry confitado con ajo y romero, cama de lechuga, vinagreta de mango y tostones.

P.V. 185

Camarón (200gr) al vino blanco salteado con ajo, cebolla, pimiento, mango. Albahaca sobre cama de lechugas y vinagreta de la casa.

E. Porto 170

Pechuga de Pollo (200gr), hongos portobello, ajo, cebolla salteados en cama de lechuga con queso de cabra y vinagreta.

Al chipotle 120

Atún preparado con picor de chipotle, lechugas, arúgula, tomate cherry, queso de cabra, nuez, jitomate deshidratado con una vinagreta agridulce.

Verde Manzana 115

Cama de lechuga, manzana verde, queso de cabra, panela del Tuito, nuez, albahaca fresca y vinagreta de la casa.

E. Pollo 160

Pechuga de pollo (200gr) a las finas hierbas con piña salteada, lechugas, tomate cherry, germinado, parmesano y salsa de mango.

Paninis

Elige tu pan.

Centeno con Carbon activado . 7 granos . Ajo .
Ciabatta. Focaccia (aceite de olivo +10)

Elige tu acompañamiento.

Ensalada de pasta. Ensalada verde. Papas alioli.

Salmón

190

Salmón ahumado 100gr, philadelphia y gouda con champiñón horneado, chimichurri

🍷 Maridarlo con Rose/ Chardonnay Vermentino

Vallarta

215

Camarón 200gr salteado al vino blanco con cebolla, ajo, salsa blanca, hongos y gouda. Acompañado de ajo crujiente.

🍷 Maridarlo con Chardonnay / Chenin Blanc

Pepón

215

Arrachera 200gr, salteada con pimiento, cebolla caramelizada, gouda y salsa oscura de champiñones.

🍷 Maridarlo con Origen 43 / Santo Tomas 31.8

Panini porto

170

Salteado de pollo 200gr con portobello, cebolla y ajo. Queso cabra, gouda y arúgula.

🍷 Maridarlo con Rose / Chardonnay

Master

170

Roast beef, salami, pechuga de pavo horneado con pimientos, champiñones, jitomate, philadelphia y gouda.

🍷 Maridarlo con Rose / Origen 43

Pollo chili

170

Pechuga de pollo 200gr agridulce al chipotle con laminitas de piña y queso gouda.

🍷 Maridarlo con Rose / Petit Syrah

Roasti

150

Roast beef con jamón pechuga de pavo, salami, champiñón, espinaca y gouda.

🍷 Maridarlo con Petit Syrah / Carmenere

Veggie

130

Calabaza, champiñón, pimiento, espinaca, panela. Todo horneado con tomate.

🍷 Maridarlo con Rose / Chardonnay Vermentino

Ligero

130

Pechuga de pavo, espinaca, champiñones, panela horneada con aceite de olivo y nuez.

🍷 Maridarlo con Chardonnay / Chenin Blanc

Ibérico

145

Jamón serrano, salami, philadelphia, champiñón, jitomate deshidratado y gouda.

🍷 Maridarlo con Petit Syrah / Origen 43

Tuna

120

Atún preparado 150gr con albahaca, crema, philadelphia, champiñón y queso gouda al

🍷 Maridarlo con Chardonnay / Chardonnay Vermentino

Poshoo

150

Pechuga de pollo 200gr salteado con ajo, piña, hierbas finas y gouda al horno.

🍷 Maridarlo con Petit Syrah / Carmenere

Italiano

145

Pechuga de pavo, salami, jitomate, champiñón, gouda, albahaca fresca y aceite de olivo.

🍷 Maridarlo con Origen 43 / Santo Tomas 31.8

Focaccia selladita

240

Atún sellado 200gr con ajonjolí negro y blanco, tomate cherry confitado con ajo y romero. En pan focaccia con parmesano y gouda horneada.

🍷 Maridarlo con Rose / Santo Tomas 31.8

Pide extra de aguacate por 40

Crepas saladas

Salmón 190

Salmón ahumado 100gr, philadelphia hongos al gratín con un
 🍷 Maridarlo con Rose/ Chardonnay Vermentino

La imperdible 220

De camarón 200gr, ajo, cebolla, espinacas al vino blanco, salsa de quesos y hongos.
 🍷 Maridarlo con Chardonnay / Chenin Blanc

Crepa de pollo 170

Pechuga de pollo 200gr al ajo con piña y finas hierbas, parmesano al horno.
 🍷 Maridarlo con Rose / Chardonnay

Bella 160

De hongos portobello con ajo, cebolla, vino tinto, espinaca, gouda y queso de cabra.
 🍷 Maridarlo con Rose / Chardonnay

Tomata 155

Pechuga de pavo, salami, jitomate deshidratado, queso de cabra al gratín y albahaca fresco.
 🍷 Maridarlo con Rose / Petit Syrah

Dulce Crepe

Crepa Zión 115

Frutos del bosque caramelizados y nutella.

Crepa Canelo 115

Cajeta, plátanos acanelados con un toque de naranja y licor de durazno.

Crepa Natu 115

Crepa con fresas, frambuesa y moras frescas, chocolate, nuez & Baileys.

Reinventar tu crepa (3 ing. a elegir) 90

Cajeta, chocolate, crema de cacahuete, nutella, kalhúa, rompopo, mermelada de zarzamora, philadelphia, nuez orgánica,

Extras .

Helado de vainilla 60. Baileys 1oz. 60.
 Fruta de la estación 35

Postres

Brownie Tentación 135

2 Brownie de chocolate semiamargo y nuez; calentito con helado de vainilla y frutas.

Brownie y Helado 95

Helado 85

De vainilla, fresas, crema batida.

JapoNice 115

Pastel Japonés con frutos del bosque caramelizados al vino tinto