

crepas saladas

Salmón	\$ 220
salmón ahumado (100 gr), philadelphia hongos al gratin con chimichurri de alcaparras // <i>smoked salmon, capers, philadelphia, mushrooms, melted gouda cheese with caper chimichurri.</i>	
🍷 <i>maridarlo con rose/ chardonnay vermentino</i>	
La imperdible	230
de camarón (200 gr), ajo, cebolla, espinacas al vino blanco, salsa de quesos y hongos // <i>shrimp saltéed with white wine, garlic, onion, spinach, mushroom & 3 cheeses sauce.</i>	
🍷 <i>maridarlo con chardonnay / chenin blanc</i>	
Crepa de pollo	190
pechuga de pollo (200 gr) al ajo con piña y finas hierbas, parmesano al horno // <i>fine herbs, grilled chicken breast, pineapple, gouda & parmesan.</i>	
🍷 <i>maridarlo con rose / chardonnay</i>	
Bella	180
de hongos portobello (120 gr) con ajo,cebolla, vino tinto, espinaca, gouda y queso de cabra // <i>saute garlic, onion, portobello mushroom with red wine, spinach, melted goat & gouda cheese.</i>	
🍷 <i>maridarlo con rose / chardonnay</i>	
Tomata	180
pechuga de pavo (50 gr), salami (40 gr), jitomate deshidratado, queso de cabra al gratin y albahaca fresco // <i>turkey ham, sun-dried tomatoes, melted goat & gouda cheese & fresh basil.</i>	
🍷 <i>maridarlo con rose / petit syrah</i>	

dulce crepe

Crepa Zión	180
frutos del bosque caramelizados y nutella // <i>caramelized berries and nutella.</i>	
Crepa Canelo	180
cajeta, plátanos acanelados con un toque de naranja y licor de durazno // <i>cajeta, cinnamon bananas with orange and peach liqueur.</i>	
Crepa Natu	180
crepa con fresas, frambuesa y moras frescas, chocolate, nuez y baileys // <i>crepe with strawberries, raspberries and fresh blackberries, chocolate, walnut & baileys.</i>	
Reinvent tu crepa // reinvent your crepe	110
3 ingredientes a elegir: cajeta, chocolate, crema de cacahuete, nutella, kalhúa, rompopo, mermelada de zarzamora, philadelphia, nuez orgánica y coco // <i>3 ingredients to choose: cajeta, chocolate, peanut butter, nutella, kalhúa, rompopo, blackberry jam, philadelphia, walnut, coconut.</i>	
Extras	
helado de vainilla // <i>vanilla ice cream</i>	60
baileys 1 oz // <i>shot of baileys</i>	60
fruta de la estación // <i>seasonal fruit</i>	35

postres

Brownie Tentación	145
2 brownies calientitos de chocolate semi amargo con nuez, helado de vainilla y frutas // <i>hot chocolate brownie with walnut, vanilla ice cream & fruits</i>	
Brownie y Helado	110
Helado	95
de vainilla, fresas, crema batida // <i>vanilla, strawberries & whipped cream.</i>	
Pan de la Abuela	70

síguenos en:

 @natureza.mx  @natureza.rest

natureza.mx



natureza



chai, matcha & golden milk

Elige tu leche / choose your milk: regular deslactosada lighth soya coco artesanal almendra			+ \$ 9	
	12 oz	20 oz		
Chai Latte	\$ 70	\$ 75		
caliente / hot frío / cold frappe				
Golden Milk Latte	84	70		
caliente / hot frío / cold frappe				
Matcha Latte	84	70		
caliente / hot frío / cold frappe				
Banana Chai Frappe	89	75		
con plátano, crema batida y bombones / with banana, whipped cream & marshmallows				

la tetera | the teapot

	12oz	
Perlas de Jazmín // Jazmin pearls	140	
Coco Chai	80	
Champaña Frutal // Frutal Champagne	80	
Tisanas caliente o en las rocas / hot or cold	75	
guayaba moras fresa y kiwi maracuyá guava berries strawberry & kiwi passion fruit		
Tés Orgánicos		
caliente o en las rocas / hot or cold	70	
jengibre y jugo de limón cúrcuma y jugo de limón flor de manzanilla hierbabuena y hoja de té limón ginger & lemon juice turmeric & lemon juice chamomile flower peppermint & lemongrass		

coffee bar

	12 oz	20 oz
Latte Naked Espresso		90
triple espresso (21 gr) de café con leche		
Americano	10 / 14 gr de café	50 55
Espresso	14 gr de café	50
Xpress	14 gr de café	90
espresso con helado de vainilla / espresso with vanilla ice cream		
Mocha Cappuccino Frappe Latte	70	75
frío o caliente con espresso y cocoa / hot or cold with espresso and cocoa		
Cappuccino Latte Ice Latte	70	75
sabores / flavors: caramelo avellana crema irlandesa coco vainilla // caramel hazelnut irish cream coconut vanilla		

coffee brewing

	Chemex		French Press
1 taza 12 oz	\$ 120		\$ 90

cocoa bar

	12oz	20oz
Chocolate Bomb		99
esfera de chocolate con bombones sorpresa en chocolate caliente // chocolate ball with marshmallows surprise in hot cocoa.		
Chocolate Caliente	65	75
cocoa 100%		
Hot Nutella	79	85

kombucha

	355 ml	
Fresa + Hierbabuena + Albahaca	75	
strawberry + peppermint+ basil		
Mora azul + Clavo // blueberry + clove	75	
Jengibre + Té Limón // ginger + lemongrass	75	

paninis

elige tu pan | choose your bread:
centeno con carbón activado | **7 granos** | **ajo** | **ciabatta** | **focaccia**
+ aceite de olivo \$10

Elige tu acompañamiento | choose your side:
ensalada de pasta | **ensalada verde** | **papas alioli**
pasta salad | **green salad** | **alioli potatoes**

Salmón \$ 220
salmón ahumado (100 gr), philadelphia y gouda con champiñón horneado, chimichurri // smoked salmon, philadelphia, capers sauce, mushrooms, rugula & gouda cheese
👉 **maridarlo con rose / chardonnay vermentino**

Vallarta 230
camarón (200 gr) salteado al vino blanco con cebolla, ajo, salsa blanca, hongos y gouda. acompañado de ajo crujiente // sauté shrimp in white wine, onion, mushrooms, white sauce, cheese & crispy garlic
👉 **maridarlo con chardonnay / chenin blanc**

Pepón 230
arrachera (200 gr), salteada con pimienta, cebolla caramelizada, gouda y salsa oscura de champiñones // flank steak, sauteed with bell pepper, caramelized onion, gouda and mushroom dark sauce
👉 **maridarlo con origen 43 / santo tomas 31.8**

Panini Porto 199
salteado de pollo (200 gr) con portobello, cebolla y ajo, queso cabra, gouda y arúgula // grilled chicken breast, garlic, onions, portobello, goat cheese & rugula
👉 **maridarlo con rose / chardonnay**

Master 199
roast beef, salami y pechuga de pavo (200 gr) horneados con pimientos, champiñones, jitomate, philadelphia y gouda // turkey ham, roast beef, smoked turkey ham, salami, cream cheese, bell pepper, mushrooms, tomato & gouda
👉 **maridarlo con rose / origen 43**

Pollo chili 199
pechuga de pollo (200 gr) agridulce al chipotle con laminitas de piña y queso gouda // spicy grilled chicken in chipotle sauce, thin slices of pineapple and gouda cheese
👉 **maridarlo con rose / petit syrah**

Roasti 180
roast beef y jamón pechuga de pavo (190 gr), salami, champiñón, espinaca y gouda // roast beef and turkey breast ham, salami, spinach, mushrooms & gouda cheese
👉 **maridarlo con petit syrah / carmenere**

Veggie 160
calabaza, champiñón, pimienta y espinaca (200 gr), panela, todo horneado con tomate // basil pesto, zucchini, sun-dried tomato, mushrooms, bell pepper, spinach & panela from “el tuito”
👉 **maridarlo con rose / chardonnay vermentino**

Ligero 160
pechuga de pavo (50 gr), espinaca, champiñones, panela horneada con aceite de olivo y nuez // turkey breast, spinach, mushrooms, baked panela cheese with olive oil & nuts
👉 **maridarlo con chardonnay / chenin blanc**

Ibérico 175
jamón serrano (30 gr), salami (90 gr), philadelphia, champiñón, jitomate deshidratado y gouda // prosciutto, salami, mushroom, pesto, sun-dried tomato, cream cheese & gouda
👉 **maridarlo con petit syrah / origen 43**

Tuna 150
atún preparado (150 gr) con albahaca, crema, philadelphia, champiñón y queso gouda // prepared with fresh basil white sauce, gouda & mushrooms
👉 **maridarlo con chardonnay / chardonnay vermentino**

Poshoo 180
pollo (200 gr) salteado con ajo, piña, hierbas finas y parmesano // chicken, garlic, pineapple, fine herbs & parmesan cheese
👉 **maridarlo con petit syrah / carmenere**

Italiano 175
pechuga de pavo (50 gr), salami, jitomate, champiñón, gouda, albahaca fresca y aceite de olivo // turkey ham, salami, pesto, tomato, fresh basil, mushrooms, olive oil & gouda
👉 **maridarlo con origen 43 / santo tomas 31.8**

Focaccia Selladita 280
atún sellado (200 gr) con ajonjolí negro y blanco, tomate cherry confitado con ajo y romero en pan focaccia con parmesano y gouda horneada // cooked tuna medium rare with black and white sesame, cherry tomatoe confit with garlic and rosemary in a focaccia bread with parmesan & baked gouda
👉 **maridarlo con rose / santo tomas 31.8**

jugos | juice bar

	12 oz	20 oz
Jugo Verde / Green Juice	69	79
jugo de naranja, brotes, apio, albahaca, menta y limón / <i>orange juice, sprouted, celery, basil, mint and lemon.</i>		
Jugo de naranja / Orange Juice	55	65

chilaquiles

Salsa roja al chipotle ó salsa verde // Chipotle reds or greens sauce
con cama de frijolitos negros y panela, queso gouda, cebolla morada // *with panela and gouda cheese & black beans.*

Vaqueros	\$ 215
arrachera (200 gr) en salsa chipotle gratinados, con crema y cebolla // <i>with flank steak in chipotle sauce, gratin, cream and onion</i>	
Playeros	180
camarón salteados en ajo (200 gr) , gratinados y bañados en salsa chipotle, crema y cebolla // <i>sauteed shrimp with garlic and melted gouda cheese in a chipotle sauce</i>	
Super Master	180
pechuga de pollo (200 gr) , 2 huevos estrellados, gratinados, crema y cebolla // <i>chicken breast, 2 fried eggs, gratin, cream and onion</i>	
A la hongué	145
portobello salteado (120 gr) con ajo y cebolla, gratinado y bañado en salsa de chilaquiles, crema y cebolla // <i>portobello mushroom sauteed with garlic and onion, melted gouda chesse in chilaquiles salsa, cream and onion</i>	
Pollo	150
pechuga de pollo a la plancha (200 gr) , gratinados, crema y cebolla // <i>grilled chicken breast, gratin, cream and onion</i>	
Sencillos	110
en salsa roja con un ligero toque de chipotle, gratinado, con crema y cebolla // <i>in red sauce with a light touch of chipotle, gratin, cream and onion</i>	
3 Quesos	145
philadelphia, queso de cabra y queso gouda (105 gr) en salsa roja, con un ligero toque de chipotle, gratinado, con crema y cebolla // <i>philadelphia, goat cheese and gouda cheese in red sauce with chipotle, gratin, cream and onion</i>	
Mamá Marina	150
chorizo artesanal (150 gr) salteado con cebolla y queso gratinado, crema y aguacate // <i>artisan chorizo sauteed with onion and gratin cheese, cream and onion</i>	
con extra aguacate (80 gr) // Ask for extra avocado for	40

bagels

elige tu acompañamiento: ensalada de pasta | ensalada verde | papas alioli
select your side: green salad | alioli potato salad | fresh pasta salad

Chileno	\$ 230
salmón ahumado (100 gr), philadelphia, arúgula, germinado y chimichurri de alcaparras // <i>smoked salmon, philadelphia, rugula, sprouted & capers chimichurri</i>	
Buenazo	150
roast beef (80 gr), queso gouda, huevo estrellado bañado en salsa oscura con champiñón // <i>roast beef, gouda, fried egg with brown gravy sauce with mushrooms & oregano</i>	
Con Pastito	140
philadelphia, pechuga de pavo (50 gr) y germinado de alfalfa // <i>philadelphia, turkey breast & alfalfa sprouts</i>	
Sr. Popeye	140
jamón pechuga de pavo, panela de el tuito horneada y espinaca // <i>turkey breast ham, baked panela from “el tuito” and spinach</i>	
A huevo	150
jamón pechuga de pavo (50 gr), huevo estrellado, queso gouda y germinado de alfalfa // <i>turkey breast ham, fried egg, gouda cheese & alfalfa sprouts</i>	
Mr. Tocino	150
2 pzas. de huevo estrellado, tocino, queso gouda y aguacate // <i>2 fried egg, bacon, gouda cheese & avocado</i>	
Cremosa	95
philadelphia + tu elección: mermelada de zarzamora / fresa ó crema de cacahuete <i>Philadelphia + your choice: raspberry / strawberry jam or peanut butter</i>	

omelette

Se acompañan de chilaquiles con queso gouda gratinado, cebolla y frijolitos negros con panela // *Side with chilaquiles, grilled gouda cheese, onion, black beans and panela cheese*

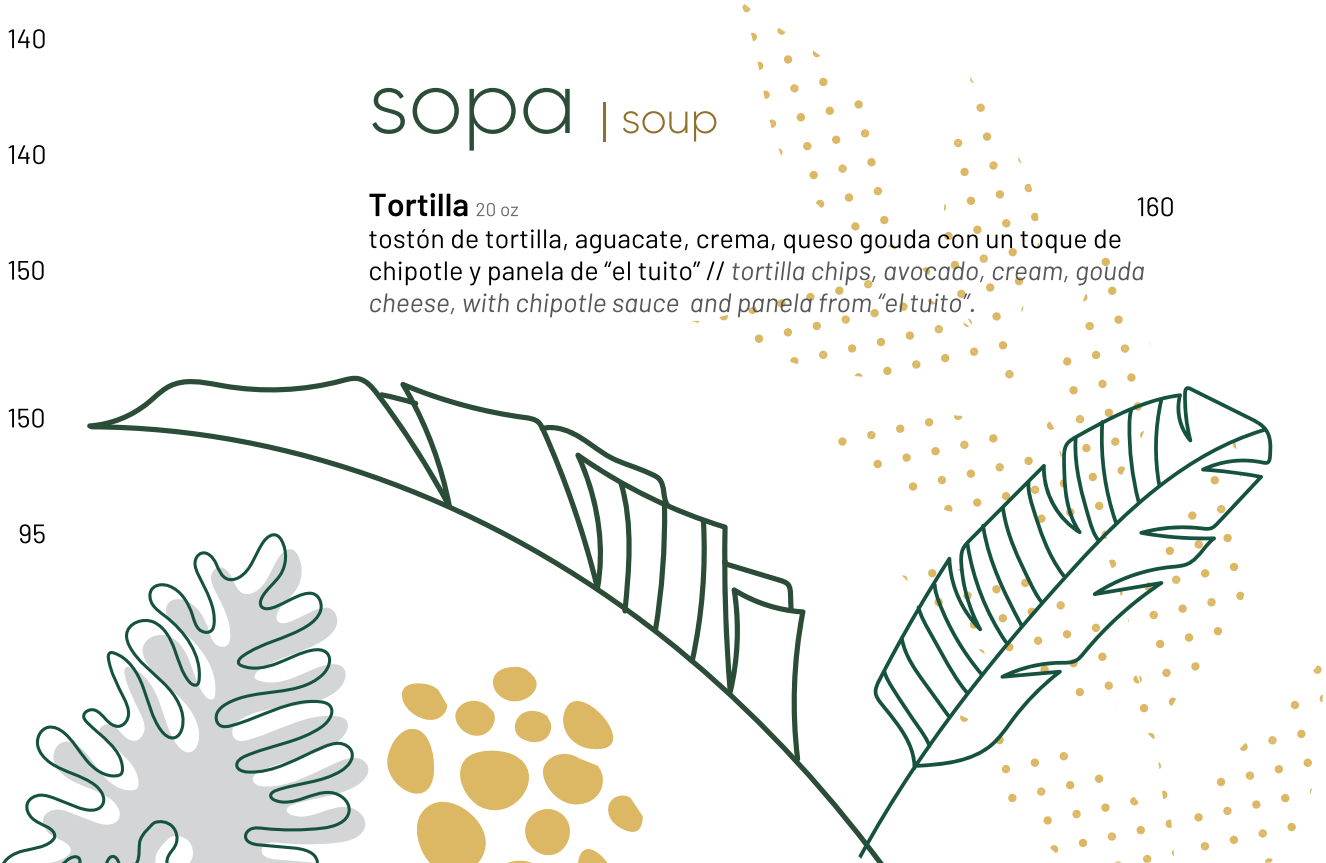
Vegane	150
200 gr de vegetales: champiñón, calabaza y espinaca salteado con ajo y cebolla, envuelta en hoja de arroz hidratada en salsa roja al chipotle y aguacate; se acompaña con ensalada // <i>mushroom, zucchini, spinach, sauteed with onion & garlic, wrapped with rice paper hydrated with red sauce & avocado; served with black beans</i>	
Bañaditos	140
con tu elección de ingredientes favoritos, bañado con salsa casera de tomate rojo o verde, ligeramente picosa // <i>with your choice of favorite ingredients, with homemade red or green tomato sauce, spicy</i>	
Ahumado	190
salmón ahumado (100 gr) con philadelphia, gouda y espinaca fresca // <i>smoked salmon with philadelphia, gouda & fresh spinach</i>	
Belo	130
portobello salteado con ajo (120 gr), cebolla, espinaca y aceite de olivo acompañado de ensalada verde y panela // <i>sauteed portobello mushroom with garlic onion, spinach & olive oil</i>	
De Rancho	220
con arrachera (200 gr) queso, cebolla, ajo y pimienta; bañado con salsa de chipotle // <i>with flank steak, cheese, onion, garlic & pepper, with chipotle sauce</i>	
Omelette al Gusto	120
3 ingredientes a elegir // <i>3 ingredients to choice from:</i> espinaca jamón de pechuga de pavo jitomate cebolla calabaza pimienta champiñón panela de el tuito queso gouda // <i>spinach ham turkey breast tomato onion zucchini pepper mushroom panela from “el tuito” gouda</i>	
Las Palmas	140
chorizo artesanal salteado (180 gr) con cebolla, acompañado de chilaquiles y frijolitos negros // <i>artisan chorizo sauteed with onion, chilaquiles & black beans</i>	
ingrediente extra // <i>extra ingredient</i>	+15

algo ligero | light

Vocado	150
mantequilla de aguacate (80 gr) sobre tostón de pan de centeno con carbón activado, tomate cherry acompañado de una ensalada de espinaca, arúgula, champiñón fresco, sal pimienta y aceite // <i>avocado butter on rye bread tostón, cherry tomato accompanied by a spinach salad, arugula, fresh mushroom, pepper salt & olive oil</i>	
Taro Bowl ^{20 oz.}	135
taro smoothie, leche de coco orgánica, plátano, kiwi, fresa, nuez, moras y chia // <i>taro smoothie, organic coconut milk, banana, kiwi, strawberry, nut, blackberries & chia</i>	
Berry Bowl ^{20 oz.}	130
berry smoothie, leche coco, berries frescas, nuez y chia // <i>berry smoothie, coconut milk, fresh berries, walnut & chia</i>	
Coctel de frutas ^{20 oz.}	115
fresa, arándano, frambuesa, plátano, kiwi, melón, granola, yogurt y miel // <i>strawberry, blueberry, raspberry, banana, kiwi, melon, granola, yogurt & honey bee</i>	
El Ancestral	140
hot cakes de elote (3 pzas) con frutos del bosque frescos y miel de abeja // <i>corn hot cakes with fresh berries & honey bee</i>	

sopa | soup

Tortilla ^{20 oz}	160
tostón de tortilla, aguacate, crema, queso gouda con un toque de chipotle y panela de “el tuito” // <i>tortilla chips, avocado, cream, gouda cheese, with chipotle sauce and panela from “el tuito”.</i>	



compartiendo | sharing

1 persona (100 gr) \$120 2 personas (200 gr) \$140

Mexican Capresse
panela del tuito, tomate fresco, albahaca, aceite de olivo, pesto y crema de balsámico // *panela cheese from “el tuito”, tomato, basil, olive oil, basil pesto & balsamic cream*
👉 *maridarlo con rose / petit syrah*

Pimentón
pimiento, panela de el tuito horneada con aceite de olivo y finas hierbas, acompañado de tostones y crema de balsámico // *fine-herbs-baked, bell pepper & Panela cheese from “el tuito”, olive oil, balsamic sided with crispy ciabatta*
👉 *maridarlo con rose / origen 43*

Bruschetta Española
jamón serrano, philadelphia, gouda, tomate deshidratado sobre tostones de pan con albahaca fresca y aceite de olivo // *philadelphia, prosciutto, salami, sun-dried tomatoes, fresh basil over melted gouda*
👉 *maridarlo con origen 43 / santo tomás 31.8*

Bruschetta Natu
tostones de pan con pimientos, tomate deshidratado, champiñón, panela de rancho, albahaca fresca y aceite de olivo // *philadelphia, bell peppers, sun-dried tomatoes, mushrooms, olive oil, basil, gouda cheese, served in “tostones”*
👉 *maridarlo con chardonnay / chenin blanc*

Bruschetta Cabra
queso de cabra, miel, tomate deshidratado y nuez sobre pan crujiente, arúgula, parmesano y aceite de olivo // *goat cheese, honey, sun-dried tomatoe, nuts on crispy ciabatta, rugula, parmesan & oil olive*
👉 *maridarlo con petit syrah / carmenere*

ensaladas | salads

Mare \$ 230
salmón ahumado (100 gr), jitomate deshidratado, salsa de alcaparras, parmesano sobre una cama de lechuga y espinaca con vinagreta de mango // *smoked salmon, mix of lettuces and spinach, sauce of capers, olive oil, sun-dried tomatoes, parmesan and mango vinaigrette*

Selladito \$ 280
atún sellado (200 gr) con ajonjolí negro y blanco, tomate cherry confitado con ajo y tomillo, cama de lechuga, vinagreta de mango y tostones // *seared fresh tuna medallion with sesame, thyme, garlicconfit & cherry tomatoe, mix of lettuce dressing on mango sauce*

PV \$ 220
camarón (200 gr) al vino blanco salteado con ajo, cebolla, pimiento, mango. albahaca sobre cama de lechugas y vinagreta de la casa // *shrimp with white wine, garlic, onion, yellow bell pepper, mango, basil in a mix of lettuces & mango vinaigrette*

E . Porto \$ 190
pechuga de pollo (200 gr), hongos portobello, ajo, cebolla salteados en cama de lechuga con queso de cabra y vinagreta // *grilled chicken breast, onion, garlic, Portobello, on mixed lettuces, goat cheese, olive oil & vinaigrette*

Al chipotle \$ 145
atún (150 gr) preparado con picor de chipotle, lechugas, arúgula, tomate cherry, queso de cabra, nuez, jitomate deshidratado con una vinagreta agridulce // *chipotle chili seasoned Tuna”, on a bed of fresh lettuce, baby tomatoes, goat cheese, nuts, rugula, sun-dried tomatoes, and a sweet & sour vinaigrette*

Verde Manzana \$ 135
cama de lechuga, manzana verde, queso de cabra y panela de el tuito (90 gr), nuez, albahaca fresca y vinagreta de la casa // *mix of fresh lettuces, green apple, goat & panela cheese from “el tuito”, nuts, basil, dressed with a house vinaigrette*

E . Pollo \$ 185
pechuga de pollo (200 gr) a las finas hierbas con piña salteada, lechugas, tomate cherry, germinado, parmesano y salsa de mango // *fine herbs grilled chicken mix of lettuces, thin slices of pineapple, parmesan, cherry tomatoes and sprouts with mango sauce*

frappu 20 oz

Todos los frappés tienen café DOBLE ESPRESSO
All frappes have TWO ESPRESSO shots

Bellota 95
nutella, vainilla, crema batida y nuez // *nutella, vanilla, whipped cream and nuts*

Gelatto 95
frappu con helado de vainilla, crema batida // *frappu with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate chip*

Taro 85
frappu taro, espresso y leche // *taro frappu, espresso and milk*

Cookies & Cream 80
frappu de galleta oreo con crema batida // *oreo cookies frappu with whipped cream*

Frappu Baileys 95
frappu de espresso, shot de baileys 1 oz, chocolate, crema batida // *espresso frappe, 1 oz baileys, chocolate and whipped cream*

Cajetoso 85
frappu con cajeta y crema batida // *cajeta frappu and whipped cream*

Frappu Classi 50
frappu de espresso con leche, chocolate, crema batida // *espresso milk frappu, chocolate and whipped cream*

smoothies 20 oz

Maní 95
crema de cacahuete, helado de vainilla, chocolate, leche y nuez // *peanut butter, vanilla ice cream, chocolate, milk & nuts*

Taro 90
con yogurt, crema batida y bombones // *yogurt, whipped cream & marshmallows*

El Coco 90
piña, leche de coco y yogurt // *pineapple, coconut milk & yogurt*

Del Bosque 95
mora, zarzamora, fresa y yogurt // *blueberry, blackberry, strawberry & yogurt*

Gyn 80
limón, piña, jengibre natural y chía // *lemon, pineapple, natural ginger & chia*

Berries 90
zarzamora, mora y fresa // *blackberry, blueberry & strawberry*

Mijito 70
hierbabuena y limón // *peppermint & lemon*

Mijito Maracuyá 80
maracuyá // *passion fruit*

Fresón 80
fresa y limón // *strawberry & lemon*

Yo 85
fresa y mango // *strawberry & mango*

Chilli 85
mango, limón y chamoy // *mango, lemon & chamoy*

Tropical 80
piña, fresa, mango y coco // *pinneapple, strawberry, mango & coconut*

moleculares 20 oz

molecular drinks sin alcohol // no alcohol

Lemon Jelly 90
limón y moléculas de fruta de la pasión / *lemon & passion fruit molecular*

Moleculín 90
fresa y moléculas de mango / *strawberry & mango molecular*

Liluu 90
fresa, limón y moléculas de litchi / *strawberrt, lemon & lychee molecular*

moctelería 20 oz

Ali 80
albahaca, limón, manzana, nuez y chía // *basil, lemon, apple, nuts & chia.*

Kiwi Gin 80
ginger ale & kiwi

Limonada 65
con mineral y chía // *mineral water & chia*