



desayunos todo el día

Fruta de temporada	\$70
Fruta de temporada con yogurt de coco (sin azúcar) y granola casera.	\$95
Tostadas a la francesa	\$80
Rebanadas de pan multigrano con esencia de naranja y aceite de coco.	
Hot cakes de avena y linaza 3 piezas	\$120
acompañados de nutella casera 2 piezas	\$100
de cacao orgánico y fruta.	
Enchiladas / Enfrijoladas	\$95
rellenas de queso vegano y vegetales salteados.	
Quesadillas	\$95
Tortillas de maíz con queso vegano de cacahuete acompañadas de ensalada y frijoles.	
“Omelette” Vegano	\$130
acompañado de ensalada, frijoles, pico de gallo y tortillas de maíz.	
Escoge tu relleno:	
• Champiñones con queso	
• Verduras con queso	
• Espinaca a la crema	

Tartine de pan artesanal (2 pza)	\$110
acompañados de ensalada	
• Aguacate, tomate cherry, arugula y brotes.	
• Frijoles, queso derretido, pico de gallo y brote de girasol.	
• Queso untable de macadamia, aceitunas, tomate y brotes.	

Pan artesanal tostado	\$110
con hummus de garbanzo, queso vegano, paté de nuez y portobello.	

Burro al pastor	\$105
Tortillas de harina, setas al pastor, frijoles, guacamole, brotes de girasol, lechuga y queso vegano de cacahuete.	

Burro de carnitas	\$105
Tortillas de harina, carnitas de yaca, frijoles, guacamole, brotes de girasol, lechuga y queso vegano de cacahuete.	

Burro de chorizo con papa	\$105
Tortillas de harina, chorizo de garbanzo con papa, frijoles, guacamole, brotes de girasol, lechuga y queso vegano de cacahuete.	

*Añade café americano y jugo de naranja de 250 ml por \$50



untables

Hummus	\$95
Suave paté de garbanzo aromatizado con ajonjolí y un ligero toque de comino.	
Hummus verde	\$105
Paté de chícharos frescos con suave aroma a ajonjolí y olivos.	
Mudra	\$120
Paté de portobello y nuez pecana con un ligero aroma a mejorana.	
Sikil pak	\$90
Paté rústico de tomates asados, pepita de calabaza, cilantro y un toque de habanero.	
Tapenade	\$105
Paté de aceitunas griegas kalamatas.	

Guacamole	\$110
El tradicional, servido con brotes de girasol y un toque de jalapeño.	

Tabla de quesos	\$195
Selección de quesos veganos acompañados de chutney y pan.	

Makará	\$150
Selecciona 4 unttables acompañados de brotes.	

Anhelo	\$110
Selección de tapas para sorprender tu paladar.	

Orden extra de pan	\$15
Tapas sin gluten	\$40

Acompañados de pan artesanal y/o vegetales frescos



sopa

Sopa o crema del día \$70

ensaladas

Ilusión \$100

Arúgula, tomate fresco, tomate deshidratado, queso vegano, aceitunas, kalamata y granola casera de nuez.

Alegría \$100

Brotos de girasol, manzana verde, apio, pasas, uvas, aguacate, nuez de la india raw y brotes de mostaza.

Dulce amanecer \$100

Espinaca, portobello, higos turcos y una selección de brotes.

Huitzilopóchtli

Arúgula, brotes de chícharo, queso vegano y granola casera de ajonjolí.

Selva

Mezcla de lechugas, espinaca arúgula, manzana, uvas, granola de hinojo y brotes de kale.

Kaban

Brotos de girasol, mezcla de lechugas, espinaca arúgula, selección de brotes, tomates heirloom, semillas de hemp.

Aderezos

* Espirulina con hierbas frescas * Mango y curcuma

* Mostaza a la miel

* Balsámico

* Ajo con aceitunas

* Pesto de albahaca

* Aderezo extra \$10

sandwiches

Incluyen ensalada o papas arcoíris

Sensación \$105

Lechugas, kale, albahaca, queso vegano, jitomate y aguacate.

Iris \$95

Hummus, arúgula, cebolla caramelizada y jitomate.

Melodía \$105

Tapenade de aceitunas griegas, arúgula, aguacate y jitomate.

Desértico \$110

Hummus de chipotle, nopal asado, queso vegano y lechuga.

Hamburguesa sobre pan \$130

Hamburguesa sobre hongo portobello \$150

Con lechuga del huerto, tomate, cebolla caramelizada, aguacate, mostaza casera y catsup clorofila.

Patties:

• Lenteja con zanahoria

• Betabel, quinoa y tamarindo.

• Garbanzo y perejil

• Pattie en un sandwich, añade \$40

• Mayonesa de almendra \$15

• Ingrediente extra \$15

• Añade queso derretido \$20

tacos

Pastor \$35

Carnitas de yaca \$35

Papa con chorizo con garbanzo \$35

Pipián de setas \$35

Yaca en salsa verde \$35

Mole con setas \$35

Barbacoa de yaca \$35



spaghetti de vegetales

Todas las pastas están hechas con noodles de zucchini

Raw \$110
Vegetales raw, queso vegano, aceite de olivo y rawmesan.

Almendros \$120
Salsa blanca, nuez de la india raw, coco, salvia, almendra tostada y fileteada y rawmesan.

Pesto \$120
Albahaca, macadamia, ajo, aceite de olivo y rawmesan.

Yaax \$120
Pesto de tomate deshidratado, chile cascabel y rawmesan.

*Aceitunas extras \$20

pizzas sin gluten

Pizza de harina de yuca con zanahoria

Tapipitsa \$190
Salsa de tomate, queso vegano de cacahuete, berenjenas, pimientos asados, cebolla caramelizada y arúgula.

Tierra \$185
Salsa de tomate, queso vegano de cacahuete, mezcla de aceitunas, aguacate, pimiento, calabaza, brotes de girasol y rábano.

Al pastor \$185
Salsa de tomate, queso vegano de cacahuete, setas al pastor, chorizo de garbanzo, piña, cebolla y cilantro.

Jade \$165
Hummus verde, tomate, aceitunas, salvia, ajo.

lik \$155
Salsa de tomate, queso vegano de cacahuete, cebolla, pimiento rojo, hongos, orégano, jalapeño, chile triturado.

Zama \$185
Salsa de tomate, queso de cacahuete, plátano macho, setas, cacao chips y hojas de mostaza.

ARMA TU PIZZA

(Incluye queso de cacahuete y salsa de tomate)

1 ingrediente
\$145

2 ingredientes
\$170

3 ingredientes
\$190

Ingrediente Extra
+\$15

Ingredientes

Hojas verdes

Arugula
Albahaca
Kale
Lechuga
Mostaza
Espinaca
Chaya
Acelga

Verduras

Hongo portobello
Champiñón
Jitomate
Rábano
Pimiento
Aguacate
Calabaza
Cebolla blanca

Cebolla caramelizada
Brócoli
Berenjenas
Chile jalapeño
Aceitunas verdes
Aceitunas Kalamata
Pepita de calabaza
Coliflor
Queso de semillas

Frutas

Piña
Plátano macho

Brotes

Brotes de girasol
Brotes de chícharo
Brotes mixtos

De antojo

Setas al pastor
Setas en pipián
Chorizo de Garbanzo

Barbacoa de yaca
Deshebrada de Yaca



sushi

Ka'an \$115
Hummus de garbanzo, queso vegano, pepino, pimientos, calabaza y chutney.

Maya \$115
Sikil pak, queso vegano, tomate fresco y betabel. Bañado en salsa de chiles secos.

Oriental \$115
Arroz de coliflor, cúrcuma, coco, curry, perejil, calabaza y zanahoria. Bañado en salsa teriyaki con soya, jengibre y brotes de mostaza.

Clorofila \$115
Arroz de brócoli, pesto clorofila, aguacate, cebollín, pepino, pimiento y germinado de alfalfa. Bañado en salsa verde de jalapeño.

Ya'ak \$115
Hummus de chícharo, aguacate, pimiento verde, cebolla blanca, pepino y brotes de chícharo. Bañado en salsa teriyaki con soya, jengibre y mostaza.

ceviches

Palenque \$110
Setas, cebolla morada, jengibre, chile habanero, cilantro, y aceite de ajonjolí

Visionario \$110
Hongo portobello, aguacate, cebolla morada, ajo, tomate, brotes de la casa, tomillo, ajonjolí negro y chile habanero

Del mar \$110
Aguachile de alga wakame, kale, hojas de mostaza, higos turcos, pepino, cebolla morada, aceite de oliva, chile jalapeño y habanero.

*Acompañados de totopos horneados de maíz

postres

Raw mousse \$120
mousse de aguacate con plátano, cacao orgánico, esencia de menta y acompañado de frutas.

Brownie de chocolate con helado \$90

Pay de elote con helado \$90

Pay de coco, cacao y cardamomo \$110
con cama de granola y almendras

Pay de limón \$80
sobre cama de cacahuete y esencia de limoncillo.

Pay de fresa y nuez de la India \$115
sobre cama de cacahuete y dátiles.

*Todos los precios en pesos. IVA incluido

*Descuento a playenses

Si tienes alguna alergia favor de comunicarlo

NO OLVIDES VISITAR NUESTRA TIENDA, donde puedes encontrar hierbas orgánicas, brotes, lechugas de nuestro menú. También tenemos queso vegano, yoghurt de coco, superalimentos, pan alemán y postres veganos.





bebidas

Clorofila (agua de coco, piña, pasto de trigo, espirulina)	80.00
Rizo Verde (col crespita, jengibre, limón, melaza)	50.00
Kiin (naranja, toronja, mandarina, agua de coco, menta)	50.00
Pelícano (manzana, pera, vainilla, albahaca, pasto de trigo, cúrcuma)	85.00
Camaleón (betabel, zanahoria, apio, camote, manzana, limón, jengibre, chía, melaza)	70.00
Saraguato (plátano, moras, espinaca, col crespita, leche de coco, proteína de cáñamo, espirulina)	75.00
Pallenis (naranja, durazno, piña, espirulina)	55.00
Mandrágora (fresa, leche de coco, cacao, yacon)	65.00
Mangle blanco (leche de coco, plátano, maca, melaza)	60.00
Millepora (fresa, plátano, maca, nuez de la india, melaza)	60.00
Júpiter (mezcla de verdes, manzana, maca)	50.00
Blue mis (moras, manzana, chía)	55.00
Iguana (durazno, mezcla de verdes, chía)	50.00
Colibrí (chaya, piña, guayaba, jugo de naranja, cúrcuma)	55.00
Esmeralda (pepino, menta, limón, té matcha, sal del himalaya)	70.00
Té Tai Frío (té negro, anís estrella, cardamomo, clavo, azúcar mascabado)	60.00



bebidas

Jugos 3 ingredientes	45.00
Smoothies base de coco / almendra	55.00
Shot de pasto de trigo	60.00
Extractos fruta de temporada	30.00
Agua de coco	30.00
kombucha	55.00
Jugo de naranja	20.00
Agua de frutas	30.00
Limonada con piña y albahaca	35.00
Mojito virgen de zarzamora	45.00
Agua mineral	30.00
Café americano	30.00
Shot de leche	5.00
Café espresso	30.00
Café latte / capuchino	40.00
Leche de coco hecha en casa	30.00
Leche de almendra hecha en casa	35.00
Tisanas	30.00
Té	30.00

*Agrega una fruta o vegetal 10.00

*Agrega un superalimento 20.00

