

# LUNCH

## ESPECIALES • SPECIALS

### Guacamole Casero • House Guacamole — \$260

Crema suave de aguacate con chips y queso de cabra.  
*Smooth avocado dip with tortilla chips and goat cheese.*

### Arrachera Cheese • Crust Tacos — \$295

3 tacos con costra de queso con guacamole y pico de gallo.  
*3 cheese-crust tacos with guacamole and pico de gallo.*

### Pizza Margherita — \$260

Base crujiente sin gluten con salsa italiana, queso mozzarella, albahaca y tomates cherry.

*Gluten-free base with Italian sauce, mozzarella, basil and cherry tomatoes.*

### Flatbread de Camote

### Sweet Potato Flatbread — \$340

Base de camote con aguacate, kale asada, col morada, tomates cherry y queso feta (o queso vegano).

*Sweet potato flatbread with avocado, roasted kale, purple cabbage, cherry tomatoes and feta cheese (or vegan cheese).*

### Flatbread de Brócoli

### Broccoli Flatbread — \$350

Hummus orgánico de la casa, pera rostizada, arúgula, queso de cabra (o queso vegano), semillas de girasol y miel de abeja.

*Organic home-made Hummus, roasted pear, arugula, goat cheese (or vegan cheese), sunflower seeds and honey.*

# ENSALADAS • SALADS

### Ensalada César • Caesar — \$320

Pollo orgánico, lechuga romana baby, aderezo César, parmesano y tomates cherry; con crutones de pan casa.  
*Organic chicken, baby romaine, Caesar dressing, parmesan and cherry tomatoes; house croutons.*

### Ensalada Griega • Greek — \$320

Mix de lechugas, cebolla morada, aceitunas negras, queso feta y vinagreta balsámica. Flatbread a un lado.  
*Mixed greens, red onion, black olives, feta cheese and balsamic vinaigrette. Flat bread on the side*

### Cobb Salad — \$320

Lechuga mixta con aguacate, tomate, pepino, rábano, queso mozzarella, huevo duro y tocino; aderezo ranch casero.  
*Mixed greens with avocado, tomato, cucumber, radish, mozzarella cheese and crispy bacon; house ranch dressing.*

# Crea Tu Ensalada

## Build Your Salad — \$350

Base de lechugas + 1 proteína + 3 toppings + 1 semilla + aderezo.  
*Fresh greens + 1 protein + 3 toppings + 1 seed + dressing.*

Elige 3 toppingsChoose 3 toppings:

Brócoli — *Broccoli*

Aceitunas — *Olives*

Alcachofa — *Artichoke*

Tomate — *Tomato*

Cebolla — *Onion*

Pepino — *Cucumber*

Pimientos — *Peppers*

Champiñones — *Mushrooms*

Edamames — *Edamame*

Elige 1 proteínaChoose 1 protein:

Pollo — *Chicken*

Camarón — *Shrimp*

Queso mozzarella — *Mozzarella cheese*

Jamón Serrano - *Prosciutto*

Queso feta — *Feta cheese*

Jamón de pavo — *Turkey ham*

Jamón de cerdo — *Pork ham*

Tocino — *Bacon*

Queso de cabra — *Goat cheese*

Extra proteína • Extra Protein \$50

Elige 1 semilla • Choose 1 seed:

Semilla de girasol | *Sunflower seed*

Ajonjolí | *Sesame*

Almendra | *Almond*

Nuez de castilla — *Walnut*

Semilla de calabaza | *Pumpkin seed*

Arándano | *Cranberry*

Elige tus aderezos • Choose your dressings:

Aderezo de alcachofa — *Artichoke dressing*

Aderezo de cilantro — *Cilantro dressing*

Aderezo balsámico con aceite de oliva virgen  
*Balsamic dressing with extra virgin olive oil*

Tzatziki sauce

Alioli macha | *Macha aioli* 🌶️🔥

# HOUSE SPECIALS

### Oaxaca Bowl — \$295

Frijoles negros, pimientos asados, camote, arúgula, cebolla morada, nueces caramelizadas y col morada con cilantro fresco.

*Black beans, roasted peppers, sweet potato, arugula, red onion, caramelized nuts and purple cabbage; fresh cilantro.*

### Falafel Bowl — \$350

Bolitas de garbanzo horneadas, pepino, cebolla morada, jitomate cherry, arúgula y aderezo tzatziki.

*Baked chickpea balls, cucumber, red onion, cherry tomatoes, arugula, and tzatziki dressing..*

### Atún Sellado & Quinoa • Seared Tuna & Quinoa — \$400

Quinoa roja con reducción de balsámico, poro, cebolla morada y brócoli al vapor.

*Red quinoa with house-made balsamic reduction, leek, red onion, and steamed broccoli.*

### Salmón con Pasta • Salmon Pasta — \$450

Salmón fresco con pasta libre de gluten en salsa reducida de vinagre balsámico. Rebanada de pan tostado con mantequilla.

*Fresh salmon with gluten-free pasta in a reduced balsamic vinegar sauce. Served with a slice of toasted bread with butter.*

# BAKERY & DESSERTS

## PANADERÍA Y POSTRES

### Mini Bagel — \$90

Harina de almendra, queso mozzarella, queso crema, huevo y tomillo.

*Almond flour, mozzarella cheese, cream cheese, egg, thyme.*

### Focaccia — \$95

Harina libre de gluten, aceite de oliva, romero, pesto al lado.

*Gluten free flour, salt, olive oil, and rosemary, pesto on the side.*

### Pan de queso • Keto Bun — \$35

Harina de yuca, mozzarella, queso fresco, leche y mantequilla.

*Cassava flour, mozzarella cheese, fresh cheese, milk, butter.*

### Pan de caja

Harina libre de gluten, chí, linaza.

*Gluten free flour, chia seeds, flax seeds*

### Pan de Masa madre

Harina de masa madre, y haria de 4 granos.

*Gluten free flour and Four-grain flour.*

Rebada • Slice \$40MXN

Entero • Loaf \$450 MXN

### Cupcake de Zanahoria o Sabor de temporada

### Carrot or Seasonal Cupcakes — \$90

Harina de almendras, nuez, fruto de monje, huevos y matequilla servido en caliente con crema batida y frutos rojos.

*Almond flour, walnut, monk fruit, egg and butter.*

*Served warm with whipped crean and fresh berries.*

### Brownie de Jengibre • Ginger Brownie — \$100

Cocoa, mantequilla,azúcar de caña,harina de almendras y jengibre. Servido caliente con frutos rojos y crema de coco.  
*Cocoa, butter, cane sugar, almond flour and ginger. Served warm with berries and coconut cream.*

### Roll de canela KETO • KETO Cinnamon roll — \$130

Harina de cuatro granos, endulzante de monje y mantequilla.Cubierto con glacé y almendras troceadas.

*Four-grain flour, monk fruit and butter.*

*Topped with glaze and chopped almonds.*

### Galleta de cacahuete • Peanut butter cookie — \$40

Harina de almedras, crema de cacahuete, miel de maple, Chocolate y cacahuete.

*Almond flour, peanut butter, maple syrup, chocolate and peanuts.*

### Galleta de chocolate • Cholate chip cookie — \$ 75

Harina de almedras,miel de maple,aceite de coco y chocochips.

*Almond flour, maple syrup, coconut oil and chocochips.*

### Galleta de avena • Oat cookie — \$ 70

Avena, harina libre de gluten y mantequilla.  
*Oat,gluten free flour and butter.*

### Barra energetica • Energy Bar — \$110

Nuéz de castilla, dátíl, pistache, macadamia y avellana.  
*Walnut, almond, date, pistachio, macadamia and hazenut.*



**Trabajamos con ingredientes orgánicos y cereales seleccionados.**  
We work with organic ingredients and carefully selected grains.



**Apoyamos el trabajo local y colaboramos con productores de la región.**  
We support local work and collaborate with regional producers.



**Nos apasiona el café mexicano y el cacao de origen.**  
We are passionate about Mexican coffee and single-origin cacao.



**Cocinamos únicamente con aceite de oliva y aceite de aguacate.**  
We cook exclusively with olive oil and avocado oil.



**Evitamos la fritura; priorizamos técnicas como horno y vapor.**  
We avoid deep-frying and prioritize techniques such as baking and steaming.



**El 99% de nuestros platillos son libres de gluten.**  
99% of our dishes are gluten-free.



Los precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos. Si tiene alguna restricción alimentaria o alergia, por favor infórmenos. Algunos alimentos crudos pueden representar un riesgo para la salud; consúmalos bajo su propio criterio.  
*Prices are in Mexican pesos and include taxes. If you have any dietary restrictions or allergies, please let us know. Some raw foods may pose a health risk; please consume them at your own discretion.*