



ME NÚ



ENSALADAS

De río	\$120	Tatemada	\$110
<i>Berros aliñados con aceite de hierbas, rábano encurtido, polvo de calabaza, flor de cilantro.</i>		<i>Calabacitas asadas, tomate tatemado, espinaca, cebolla tatemada, aderezo de miel de agave con limón, hojas de epazote deshidratado.</i>	
Ceviche de lentejas	\$150	Ensalada de chocolate y cacao	\$140
<i>Lentejas cocidas, tomate, cebolla morada, chile serrano, cilantro, jugo de limón, jícama, plátano frito, flores.</i>		<i>Col morada, supremas de naranja y toronja, manzana, vinagre de manzana, aceite de oliva, granos de cacao.</i>	

ENTRADAS

Guacamole	\$120	Brusquetas	\$110
<i>Aguacate, pico de gallo, cilantro, tostadas.</i>		<i>Pan dorado con ajo, tomate aliñado con aceite y albahaca, pesto oaxaqueño, salsa macha de cacao.</i>	
Tapas de setas	\$120	Tostadas de semillas	\$140
<i>Setas salteadas con ajo sobre pan de masa madre dorado, sobre una base de pesto oaxaqueño, aceite de chiles.</i>		<i>2 tostadas de mole con berros, lentejas cocidas, tomate y aguacate.</i>	
Florete	\$130	Extra: Servicio de tostadas o pan.	\$30
<i>Brócoli asado, puré de habas con especias, aceite verde de hierbas.</i>			

FUERTES

Sándwich de camote	\$150	Bowl verde	\$150
<i>Guacamole, camote asado, chiles y tomate asado, acompañado de papas y cebollas curtidas.</i>		<i>Bowl de arroz con espinacas salteadas, ejotes salteados con cebolla morada, salsa de limón, col encurtida.</i>	
Calabaza al horno	\$160	Pastel de pan	\$150
<i>Calabaza asada al horno con romero y ajo, acompañada de hummus de garbanzos y coliflor horneada con polvos de chile.</i>		<i>Capas de pan de masa madre, capas de setas, salsa de tomate guisada, albahaca, nuez rallada, flores.</i>	

Sándwich de mole	\$160	Bowl de verduras	\$150
<i>Setas doradas bañadas en mole negro, entre rebanadas de pan de masa madre dorado, acompañados de papas encurtidas y cebollas.</i>		<i>Bowl de arroz, verduras salteadas; cebolla cambray, cacahuete, brócoli, zanahoria, setas, jugo de limón, miel de agave, decorado con flores de cilantro.</i>	

POSTRES

Mostacho de fruta de temporada	\$100	Arroz con leche chocolatoso	\$80
Brownie de garbanzo	\$75	Postre de temporada	\$85
Pastel de chocolate	\$85		

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$35.00	Chocolate de agua	\$50.00
Americano	\$35.00	Chocolate de leche	\$55.00
Latte	\$55.00		

INFUSIONES

Chai de cacao	\$33.00	Infusión de mamey	\$35.00
<i>Cáscaras de cacao, anís estrella, canela y clavo de olor.</i>		<i>Mamey deshidratado, naranja, anís estrella, miel de agave.</i>	
Antiflu	\$30.00	Té de poleo	\$25.00
<i>Limón deshidratado, romero, hierba buena, jengibre, miel de agave.</i>		Té de jengibre	\$25.00

BEBIDAS FRÍAS

Espuma de jamaica	\$40.00	Horchata de cacao	\$60.00
Espuma de tamarindo	\$40.00	Limonada mineral	\$40.00
Fruta macerada	\$60.00		

SMOOTHIES

Plátano	\$70.00	Temporada	\$70.00
---------	---------	-----------	---------

CERVEZAS

Victoria	\$40.00	Corona	\$40.00
----------	---------	--------	---------

ARTESANALES

Ypale	\$80.00	Negra del alma	\$80.00
Shcula (porter)	\$40.00	Agua de tiempo (pale ale)	\$80.00
Bendita (brown ale)	\$80.00		