

MORNING FUEL

SEASONAL FRUIT BOWL 🌿 \$240

Fruta de temporada acompañada de semillas de hemp, moras goji, brotes y flores.
ANTIOXIDANTE Y REVITALIZANTE. RICA EN VITAMINAS, MINERALES Y GRASAS BUENAS PARA ENERGIA NATURAL Y PIEL SALUDABLE.

AÇAÍ & MANGO SMOOTHIE BOWL 🌿 \$320

Plátano, kiwi, mango, hojuelas de coco, granola casera y crema de almendra.
ENERGIA LIMPIA Y RECUPERACION. ALTA EN ANTIOXIDANTES, FIBRA Y GRASAS SALUDABLES QUE SOSTIENEN ENERGIA POR MAS TIEMPO.

OVERNIGHT CHIA 🌿 \$240

Chía hidratada en leche de coco y mango, pulpa de maracuyá, frutos del bosque, coco rallado y nueces.
SALUD DIGESTIVA Y SACIEDAD. RICA EN FIBRA Y OMEGA 3, MEJORA DIGESTION Y MANTIENE ENERGIA ESTABLE.

HOMEMADE COCONUT YOGURT 🌿 \$240

Yogurt de coco hecho en casa con probióticos, acompañado de frutos rojos y granola.
PROBIOTICOS + GUT HEALTH. MEJORA MICROBIOTA INTESTINAL, FORTALECE SISTEMA INMUNE Y OPTIMIZA DIGESTION.

PROTEIN WAFFLES 🌿 \$340

Hechos de quinoa, avena, trigo y proteína Birdman.
Acompañados de compota de frutos rojos.
PROTEINA VEGETAL Y ENERGIA SOSTENIDA. IDEAL PARA RECUPERACION MUSCULAR Y MANTENERTE ACTIVO.

TOMATO TARTAR 🌿 \$380

Tomates marinados, cebolla morada, aguacate, pepino, rábano sandía y cilantro.
LIGERO Y ANTIINFLAMATORIO. HIDRATANTE, RICO EN ANTIOXIDANTES Y PERFECTO PARA DIGESTION LIGERA.

CRISPY SHROOMS SALAD 🌿 \$380

Mix de hojas, setas rostizadas, aderezo de nuez de la India, alcaparras, crutones, rábano y pepino.
FIBRA + MICRONUTRIENTES. APOYA DIGESTION, APORTA MINERALES Y GENERA SACIEDAD SIN PESADEZ.

BREAKFAST WRAP 🌿 \$420

Relleno de hash brown, frijoles, queso de nuez de la India, revuelto de tofu, aguacate, pico de gallo y cilantro.
BALANCE COMPLETO. PROTEINA VEGETAL, CARBOHIDRATOS Y GRASAS BUENAS PARA ENERGIA ESTABLE Y RENDIMIENTO.

MUSHROOM PASTOR WRAP 🌿 \$420

Relleno de hash brown, frijoles, queso de nuez de la India, setas al pastor, aguacate, cebolla, piña y cilantro.
ENERGIA + SABOR FUNCIONAL. RICO EN FIBRA Y ANTIOXIDANTES, CON PERFIL DIGESTIVO LIGERO Y SACIANTE.

VEGGIE WRAP 🌿 \$390

Relleno de hash brown, frijoles, queso de nuez de la India, pimientos, aguacate, calabaza, berenjena, pico de gallo y cilantro.
PLANT BASED COMPLETO. ALTO EN FIBRA, VITAMINAS Y GRASAS SALUDABLES PARA ENERGIA LIMPIA Y DIGESTION EFICIENTE.

BIOME SHOTS \$140

ELIXIRES QUE CUIDAN SU MICROBIOMA INTESTINAL CON SUPERFOODS, PROBIOTICOS Y ESPECIAS FUNCIONALES, MEJORANDO LA DIGESTION, LAS DEFENSAS Y LA ENERGIA NATURAL DESDE ADENTRO.

GINGER 🌿

Extracto de jengibre prensado en frío.
SHOT ANTIINFLAMATORIO Y DIGESTIVO. ACTIVA LA CIRCULACION, ALIVIA LA INFLAMACION Y MEJORA LA DIGESTION DE FORMA INMEDIATA.

IMMUNE BOOST 🌿

Jengibre, limón, cúrcuma y pimienta.
REFUERZO INMUNOLOGICO POTENTE. COMBATE LA INFLAMACION, FORTALECE LAS DEFENSAS Y AYUDA A PREVENIR ENFERMEDADES.

GREEN DETOX 🌿

Apio, perejil, kale, espirulina, limón y jengibre.
DETOX PROFUNDO Y ALCALINIZANTE. LIMPIA EL SISTEMA, APOYA EL HIGADO Y APORTA CLOROFILA Y MINERALES ESENCIALES.

ALKALINE 🌿

Agua de coco, clorofila y limón.
HIDRATACION CELULAR Y BALANCE INTERNO. REHIDRATA, ALCALINIZA EL CUERPO Y REPONE ELECTROLITOS NATURALES.

SPICY BEET 🌿

Piña, betabel y pimienta cayena.
ENERGIA Y CIRCULACION. MEJORA EL FLUJO SANGUINEO, AUMENTA LA RESISTENCIA Y ACTIVA EL METABOLISMO.

CAFFEINE KICK 🌿

Extracto de cold brew, cardamomo y aceite de coco.
ENERGIA LIMPIA Y ENFOQUE MENTAL. ESTIMULA SIN PICOS BRUSCOS, MEJORA LA CONCENTRACION Y EL RENDIMIENTO.

APPLE CIDER BOOST 🌿

Vinagre de manzana casero, canela y cardamomo.
DIGESTION Y METABOLISMO. REGULA EL AZUCAR EN SANGRE, MEJORA LA DIGESTION Y APOYA LA QUEMA DE GRASA.

AMAZONIAN FUEL 🌿

Camu camu, jengibre y piña.
VITAMINA C NATURAL + RECUPERACION. REFUERZA EL SISTEMA INMUNE, HIDRATA Y COMBATE LA FATIGA.



FORESTA

POWER BLENDS \$290

Soya | Almendra | Avena y Linaza | Leche Entera | Deslactosada

\$70 Scoop Proteína vegetal

\$70 Scoop Whey protein

Switch Crema Cacahuete

BERRY FRESH 🌿

Jugo de toronja y frutos del bosque.

ANTIOXIDANTE Y DETOX LIGERO. REFUERZA SISTEMA INMUNE, COMBATE RADICALES LIBRES Y MEJORA LA DIGESTION.

SUNSET BLISS 🌿

Durazno, mango y jengibre, miel de agave.

ENERGIA TROPICAL Y DIGESTIVA. ACTIVA METABOLISMO, MEJORA DIGESTION Y APORTA ENERGIA RAPIDA Y LIMPIA.

AVOHOLIC 🌿

Aguacate, kale, crema de almendra, semillas de hemp, leche vegetal, miel de agave y scoop de proteína.

GRASAS BUENAS + NUTRICION PROFUNDA. ALTA EN OMEGA Y MICRONUTRIENTES. IDEAL PARA LA SACIEDAD Y LA ENERGIA SOSTENIDA.

DONKEY KONG'S 🌿

Plátano, cacao, especias, crema de almendra, leche vegetal y scoop de proteína.

ENERGIA + COMFORT FUNCIONAL. RICO EN MAGNESIO Y CARBOHIDRATOS, MEJORA EL MOOD Y RECUPERACION MUSCULAR.

CAFFEINE MONKEY 🌿

Plátano, cacao, especias, crema de almendra y leche vegetal, shot de cold brew y scoop de proteína.

ENFOQUE Y RENDIMIENTO. ENERGIA SOSTENIDA CON CAFEINA NATURAL, MEJORA LA CONCENTRACION Y EL PERFORMANCE.

BLUE KARMA 🌿

Yogurt de coco, espirulina azul, crema de almendra, miel de agave, leche vegetal y scoop de proteína.

ANTIOXIDANTE + RECUPERACION. RICA EN FICOCIANINA, AYUDA A REDUCIR LA INFLAMACION Y EL ESTRES OXIDATIVO.

PURPLE KARMA 🌿

Platano, frutos del bosque, crema de almendra, miel de agave, leche vegetal y scoop de proteína.

SHOT ANTIINFLAMATORIO Y DIGESTIVO. ACTIVA LA CIRCULACION, ALIVIA LA INFLAMACION Y MEJORA LA DIGESTION DE FORMA INMEDIATA.

PINK KARMA 🌿

Yogurt de coco, pitaya rosa, crema de almendra, miel de agave, leche vegetal y scoop de proteína.

HIDRATACION + GUT HEALTH. RICA EN FIBRA PREBIOTICA, MEJORA LA DIGESTION Y EL EQUILIBRIO INTESTINAL.

🌿 SIN GLUTEN

Cocinamos con todo tipo de alimentos de origen vegetal, incluidos frutos secos y semillas. Si tiene algún tipo de alergia o restricción alimentaria, con gusto le asistiremos al momento de ordenar.

Todos nuestros precios están en pesos mexicano se incluyen el 16% de IVA.

COLD ELIXIRS \$220

LECHE VEGETAL

Soya | Almendra | Avena

LEMONADE

GINGER LEMONADE

PITAYA LEMONADE

BLUE LEMONADE

CITRUS CHLORELLA

BERRY ME TONIC

SPICED HIBISCUS

ORANGE COLD BREW

SWEETS

OMG MUFFINS 🌿

chocolate - blueberry

\$160

COOKIES 🌿

chocolate chip - macadamia & dates

\$120

POWERBALLS 🌿

Hechas de nueces, semillas y datiles

\$120

CARROT CAKE 🌿

Helado de Dátil & Vainilla

\$160

NICE CREAMS 🌿

Helado de Chocolate Oaxaqueño

\$80

POR EL CHEF MAURICIO ÁLVAREZ

MAURICIO ÁLVAREZ ES CHEF Y EMPRENDEDOR ESPECIALIZADO EN COCINA PLANT BASED, RECONOCIDO POR APLICAR TECNICAS DE NIVEL MICHELIN A LA GASTRONOMIA VEGANA. CON MAS DE OCHO ANOS DENTRO DE UN ESTILO DE VIDA PLANT BASED, PARTICIPA EN DIVERSOS PROYECTOS CULINARIOS DE ALTO IMPACTO EN BAJA CALIFORNIA, ENFOCADOS EN SOSTENIBILIDAD, SABOR Y ALTA GASTRONOMIA.

