

Desayunos \$45

PARFAIT DE FRUTA DE TEMPORADA ●

Yogurt natural con fruta de temporada, quinoa y granola.

AVENA BENITA ● ●

Acompañada con trozos de manzana, plátano, mezcla de berries, miel y peanut butter.

GREEN CAKES ● ●

Hot cakes de avena y espinacas con fresas, almendras y un toque de miel.

HAMROCK

Muffin inglés con huevo, jamón de pavo y queso panela.

ALMOND CAKES ● ●

Hot cakes de harina de almendra con cacao 100% y almendras.



● Vegano
● Keto
● Vegetariano

Ensaladas \$65

ENSALADA BAJA ● ●

*Aderezo Honey Mustard

Arúgula, espinaca, tomate cherry, pepino persa, queso ramoneti, aceituna negra.

ENSALADA DULCE CAROLINA ●

*Vinagreta Fresa

Espinaca, brócoli, arándanos deshidratados, fresa, queso feta, almendra picada.

ENSALADA ABUELA ●

*Vinagreta Griega

Lentejas, perejil, tomate, cilantro, cebolla, pepino persa, chile serrano, queso ramonetti, espinaca.

● *Vegano*

● *Keto*

● *Vegetariano*



Bowls \$65

BOWL ANDINO ● ●

*Aderezo Sésamo y Jengibre

Quinoa, cebollín, col morada, col blanca, zanahoria, cacahuete, cilantro y semilla de sésamo negro

BOWL MEXIQUE ● ●

*Salsa Macha

Arroz Integral, camote cocido, frijol, tomate, cilantro, cebolla, semilla de calabaza, arándanos deshidratados.

BOWL ROMANO ●

*Aderezo Cilantro

Pasta integral, aderezo de cilantro, tomate, pepino, pimiento morrón, aceituna negra, queso panela, lechuga.

● *Vegano*

● *Keto*

● *Vegetariano*



Proteinas

PECHUGA DE POLLO ● \$35

Pechuga de pollo a la plancha sazonada con especias.



SALMÓN ● \$55

Salmón de Alaska a la plancha sazonado con especias.



HUEVOS COCIDOS ●● \$25

Par de huevos cocidos sazonados con sal y pimienta.



PORTOBELLO ●●● \$35

Hongo Portobello cocinado a la plancha y sazonado con especias.



● *Vegano*

● *Keto*

● *Vegetariano*