

Menú

-ENTRADAS-

Papas a la francesa \$49.00

260 gr de papas a la francesa sazonadas con hierbas finas
* Indicar si quieres que te enviemos catsup y chimichurri*.

Papas a la francesa con queso cheddar vegano \$60.00

260 gr de papas a la francesa sazonadas con hierbas finas y queso cheddar vegano.
* Indicar si quieres que te enviemos chiles jalapeños y catsup*.

Papanachos \$60.00

130 gr de papas a la francesa con queso cheddar vegano, media orden de nachos acompañados de chiles jalapeños.
* Indicar si quieres que te enviemos chiles jalapeños y catsup*.

Nachos \$60.00

Totopos de maíz sazonados bañados en salsa de frijol negro y queso cheddar vegano acompañados de chiles jalapeños de la casa.
* Indicar si quieres que te enviemos chiles jalapeños de la casa*.

Chorinachos \$90.00

A nuestros nachos tradicionales les agregamos chorizo de soya y pico de gallo.
* Indicar si quieres chiles jalapeños de la casa*.

Ensalada \$60.00

Mezcla de lechugas, pepino, jitomate, hongo portobello, piña, aguacate, y ajonjolí acompañada de vinagreta de aceite de oliva y vinagre balsámico.

NOTAS

En caso de que tu orden sea para llevar, puedes traer tus recipientes para evitar usar desechables o bien el cargo por desechable biocompostable es de \$2.50 pesos es el 50% del costo del mismo el otro 50% lo absorbe el restaurante. El cliente deberá indicar si quiere que le enviemos cubiertos desechables de hueso de aguacate \$0.50 centavos cada uno.



Menú

-HAMBURGUESAS-

Lentejas con nuez \$64.00

Medallón hecho con lentejas y nuez servido con lechuga y jitomate en pan artesanal de trigo y centeno con veganesa sabor chipotle acompañamiento a elegir: 130 gr de papas a la francesa o bien con ensalada de lechuga pepino y jitomate con un aderezo de aceite de oliva y vinagre balsámico.

Frijol con quinoa \$64.00

Medallón hecho con frijol negro y quinoa blanca servido con lechuga y guacamole en pan artesanal de trigo y centeno con veganesa sabor chipotle acompañamiento a elegir: 130 gr de papas a la francesa o bien con ensalada de lechuga pepino y jitomate con un aderezo de aceite de oliva y vinagre balsámico.

Falafel \$78.00

Medallón de garbanzo servido con hummus de garbanzo sabor chipotle, lechuga, pepino, jitomate, en pan artesanal de trigo y centeno con veganesa sabor chipotle. acompañamiento a elegir: 130 gr de papas a la francesa o bien con ensalada de lechuga pepino y jitomate con un aderezo de aceite de oliva y vinagre balsámico.

Portobello con cebolla caramelizada \$84.00

Medallón de hongo portobello marinado en vinagreta de aceite de oliva servido con cebolla caramelizada lechuga y jitomate, en pan artesanal de trigo y centeno con veganesa sabor chipotle. acompañamiento a elegir: 130 gr de papas a la francesa o bien con ensalada de lechuga, pepino y jitomate con un aderezo de aceite de oliva y vinagre balsámico.

Agrega queso manchego o cheddar por \$10.00

NOTAS

Si tu pedido es para llevar, indícanos se enviamos catsup, mostaza y chimichurri.
En caso de que tu orden sea para llevar, puedes traer tus recipientes para evitar usar desechables o bien el cargo por desechable biocompostable es de \$2.50 pesos es el 50% del costo del mismo el otro 50% lo absorbe el restaurante.
El cliente debera indicar si quiere que le enviemos cubiertos desechables de hueso de aguacate \$0.50 centavos cada uno.



Menú

-HAMBURGUESAS ESPECIALES-

Mexican Burguer \$79.00

Hamburguesa servida en pan artesanal de trigo y centeno, con veganesabor chipotle, lechuga, patty hecho de frijolcon quinoa a la plancha, chorizo de soya y guacamole, acompañada de 130 gr de papas a la francesa o ensalada de lechuga, pepino, jitomate y aderezo a base de aceite de oliva y vinagre balsámico.

No Chicken Teriyaki Burguer \$79.00

Hamburguesa servida en pan artesanal de trigo y centeno, con veganesa sabor chipotle, lechuga, patty hecho de garbanzo bañado en salsa teriyaki, piña marinada en salsa teriyaki y jitomate acompañada de 130 gr papas o ensalada de lechuga, pepino y jitomate con aderezo a base de aceite de oliva y vinagre balsámico.

Vegan Bacon BBQ Burguer\$79.00

Hamburguesa servida en pan artesanal de trigo y centeno, con veganesa sabor chipotle, lechuga, patty hecho de lentejas con nuez bañado en salsa bbq, con queso cheddar vegano, tocino de zanahoria y jitomate acompañada de 130 gr papas o ensalada de lechuga, pepino y jitomate con aderezo a base de aceite de oliva y vinagre balsámico.

NOTAS

Si tu pedido es para llevar, indícanos se enviamos catsup, mostaza y chimichurri.
En caso de que tu orden sea para llevar, puedes traer tus recipientes para evitar usar desechables o bien el cargo por desechable biocompostable es de \$2.50 pesos es el 50% del costo del mismo el otro 50% lo absorbe el restaurante.
El cliente debera indicar si quiere que le enviemos cubiertos desechables de hueso de aguacate \$0.50 centavos cada uno.



Menú

-TACOS-

Pastor \$13.00

Taquito de pastor de soya marinado con nuestro adobo especial de la casa, servido en 2 tortillas taqueras con piña, cebolla asada y cilantro.

Chorizo \$13.00

Taquito de chorizo de soya marinado con nuestro adobo especial de la casa, servido en 2 tortillas taqueras con cebolla asada y cilantro.

Bistec \$14.00

Taquito de bistec de soya marinado con nuestro adobo especial de la casa, servido en 2 tortillas taqueras con cebolla asada y cilantro.

Alambre de portobello y champiñones \$13.00

Taquito de alambre hecho de portobello, champiñones, cebolla y pimientos, servido en 2 tortillas taqueras con cilantro.

Ta'comelón \$26.00

Tortilla de maíz de mesa, chorizo y bistec de soya, aguacate, chicharron de trigo y cebolla asada.

Platillo de alambre con pastor \$75.00

Pastor de soya con hongo portobello, champiñón, cebolla y pimiento, enviamos 6 tortillas para que te hagas tus taquitos.

* AGREGA QUESO A TU ALAMBRE POR \$22.00*

Platillo de alambre con chorizo \$75.00

Chorizo de soya con hongo portobello, champiñón, cebolla y pimiento, enviamos 6 tortillas para que te hagas tus taquitos.

* AGREGA QUESO A TU ALAMBRE POR \$22.00*

Platillo de alambre con bistec \$78.00

Bistec de soya con hongo portobello, champiñón, cebolla y pimiento, enviamos 6 tortillas para que te hagas tus taquitos.

* AGREGA QUESO A TU ALAMBRE POR \$22.00*

NOTAS

En caso de que tu orden sea para llevar, puedes traer tus recipientes para evitar usar desechables o bien el cargo por desechable biocompostable es de \$2.50 pesos es el 50% del costo del mismo el otro 50% lo absorbe el restaurante. El cliente debera indicar si quiere que le enviemos cubiertos desechables de hueso de aguacate \$0.50 centavos cada uno.

Para los tacos y el platillo de alambre el cliente debe indicar si quiere que enviemos salsa roja, verde y limones.



Menú

-TORTAS-

Pastor \$33.00

Tortas preparadas como en taquería, bolillo con pastor de soya marinado con nuestro adobo especial de la casa, servida con piña y cebolla asada. Agrega jitomate, aguacate y cebolla asada por \$10.00.

Chorizo \$33.00

Tortas preparadas como en taquería, bolillo con chorizo de soya marinado con nuestro adobo especial de la casa, servida con cebolla asada. Agrega jitomate, aguacate y cebolla asada por \$10.00

Bistec \$36.00

Tortas preparadas como en taquería, bolillo con bistec de soya marinado con aceite de oliva, limón y salsas, servida con cebolla asada. Agrega jitomate, aguacate y cebolla asada por \$10.00

Alambre \$33.00

Tortas preparadas como en taquería, bolillo preparado con alambre hecho de portobello, cebolla y pimientos. Agrega jitomate, aguacate y cebolla asada por \$10.00

Para las tortas, el cliente debe indicar si quiere que enviemos Salsa verde, roja y limones.

· Agrega a tus tortas queso cheddar o manchego por \$10.00
· Agrega papas a la francesa o ensalada por \$25.00

En caso de elegir esta opción, el cliente debe indicar si quiere catsup para sus papas o bien tenedor para su ensalada.

Torta de Milanesa \$44.00

Milanesa de cereales hecha de trigo, amaranto, avena y ajonjolí, se sirve en bolillo con frijol refrito, veganesa sabor chipotle, jitomate, aguacate y cebolla asada.

Torta de Milanesa con papas o ensalada \$64.00

En caso de elegir esta opción, el cliente debe indicar si quiere catsup para sus papas o bien tenedor para su ensalada.

· Agrega a tus tortas queso cheddar o manchego por \$10.00.

NOTAS

En caso de que tu orden sea para llevar, puedes traer tus recipientes para evitar usar desechables o bien el cargo por desechable biocompostable es de \$2.50 pesos es el 50% del costo del mismo el otro 50% lo absorbe el restaurante. El cliente deberá indicar si quiere que le enviemos cubiertos desechables de hueso de aguacate \$0.50 centavos cada uno.



Menú

-QUESADILLAS-

Pastor \$24.00

Tortilla de harina con queso manchego vegano, con pastor de soya marinado con nuestro adobo especial de la casa, servida con piña, cebolla asada y cilantro.

Chorizo \$24.00

Tortilla de harina con queso manchego vegano, con chorizo de soya marinado con nuestro adobo especial de la casa, servida con cebolla asada y cilantro.

Bistec \$26.00

Tortilla de harina con queso manchego vegano, con bistec de soya marinado en aceite de oliva, limon y salsas servida con cebolla asada y cilantro.

Alambre \$24.00

Tortilla de harina con queso manchego vegano, con alambre hecho de hongo portobello, champiñones, cebolla, pimientos y cilantro.

* Si tu pedido es para llevar indícanos si quieres que enviemos salsa roja, verde y limones.*

-OTROS PLATILLOS-

Milanesa con papas o ensalada \$63.00

Milanesa hecha de trigo, amaranto, avena y ahonjolí empanizada y frita, servida con acompañamiento a elegir: 130 gr de papas a la francesa o ensalada de lechuga, pepino, jitomate con aderezo de la casa.

Milanesa con papas y ensalada \$78.00

Milanesa hecha de trigo, amaranto, avena y ahonjolí empanizada y frita, servida con acompañamiento 130 gr de papas a la francesa o ensalada de lechuga, pepino, jitomate con aderezo de la casa.

* Agregale queso cheddar o manchego a tu milanesa por \$22.00.

En caso que tu orden sea para llevar puedes traer tus recipientes para evitar usar desechables o bien el cargo por desechable es de \$2.50 pesos es el 50% del costo del mismo, el otro 50% lo absorbe el restaurante.
Cubiertos de hueso de aguacate desechable es de \$0.50

* Para las milanesas el cliente debe indicar si le enviamos cubiertos desechables.

• Para las milanesas indícanos que salsas y aderezos te enviamos:
Salsa roja, verde y catsup.



Falafel \$73.00

Tres croquetas de garbanzo de 50 gr cada una, servidas en pan pita, con hummus de garbanzo sabor chipotle, lechuga, pepino, jitomate con aderezo de yogurt a base de tofu y una salsa criolla para acompañar.

Especial del mes

-PREGUNTA POR NUESTRO PLATILLO DEL MES-

Postres

-PREGUNTA POR EL POSTRE DE LA SEMANA-

Agua del día \$19.00

500 ml de agua del día utilizamos pulpa natural y endulzamos con extracto de stevia 100% natural.

Tes orgánicos.

SABORES:

Manzanilla - Lavanda.

Jengibre - cúrcuma.

Canela - Cardamomo.

Matcha.

Frío: \$30.00

Caliente: \$25.00

Vaso para las bebidas biocompostable \$3.00 o bien puedes traer tu vaso reutilizable.



-POSTRES-

RECUERDA QUE PARA POSTRES ES NECESARIO PAGAR EN 50% DE ANTICIPO Y PEDIR TUS POSTRES 2 DÍAS ANTES DE LA FECHA EN LA QUE NECESITAS TU POSTRE



Chessecake.

COMPLETO
(AZÚCAR MASCABADO)

COMPLETO
(MIEL DE AGAVE)

\$350.00

\$420.00

Chocoflan (Pastel Imposible).

\$350.00

\$420.00

Cumple de Manzana

\$400.00

\$470.00

New York chocolate mousse pie.

\$380.00

\$450.00

Pastel de 3 leches con fresas con crema.

\$320.00

\$390.00

Pastel de chocolate con crema de cacahuete y fresas.

\$270.00

\$340.00

Pastel de 3 leches (Rompope con piña)

\$320.00

\$390.00

**Pastel sabor cafe almendrado
(cobertura de chocolate)**

\$320.00

\$390.00

**Pay de mousse de chocolate
crudivegano.**

\$300.00

\$370.00

Pay de piña.

\$180.00

\$250.00



-POSTRES-

RECUERDA QUE PARA POSTRES ES NECESARIO PAGAR EN 50% DE ANTICIPO Y PEDIR TUS POSTRES 2 DÍAS ANTES DE LA FECHA EN LA QUE NECESITAS TU POSTRE



COMPLETO
(AZÚCAR MASCABADO)

COMPLETO
(MIEL DE AGAVE)

Pay de 3 chocolates (gluten free)

\$400.00

\$470.00

Pay de snickers (gluten free)

\$350.00

\$420.00

Rosca de frutos rojos.

\$270.00

\$340.00

Rosca de zanahoria con nueces.

\$300.00

\$370.00

Tiramisu de chesecake.

\$380.00

\$450.00

Pastel de fresas con crema.

\$450.00

\$520.00

