





HolyGuacamole



Nachos Pot





HummusDe Remolacha







Da inicio a un recorrido de deliciosos sabores, texturas y colores, con nuestra variedad de entradas.

HOLY GUACAMOLE | \$12.900

Aguacate macerado servido con trocitos de tomate, cebolla, mango y chispas de cilantro.

Adición

Plátano \$2.000 Chicharrón \$4.900



Base de crujientes totopos que se fusionan con carne de res molida y sazonada en hierbas o pollo con destellos de sabor a parrilla, con pico de gallo casero, macerado de aguacate y queso cheddar.

HUMMUS DE REMOLACHA | \$12.900

Delicioso hummus a base de garbanzos y remolacha, servidos con pan pita o nuestros totopos de la casa, decorados con germinados frescos, ajonjolí negro y garbanzos crocantes.

PATACONES | \$8.900

Fiesta de tres patacones, acompañados con tomate, cebolla, aguacate en trozos, un toque de mayonesa light y cilantro.







AVOCADO TOAST

SWEET TO AST





PASSIONTOAST





DESAYUNOS



BREAKFAST

AVOCADO TOAST | \$13.900

Base de nuestro pan multigranos con una cama de cremoso de aguacate, chispas de cilantro fresco, cubierto de deliciosas rodajas de pepino y rábano con queso feta y un toque de germinados.

ADICIÓN

Huevo poché \$2.900 Salmón ahumado \$5.900

SWEET TOAST | \$13.900

Especial mezcla de mantequilla de maní, fresas, arándanos, coco rallado, decorado con miel sobre nuestro pan multigranos.



BURRATA CHERRY | \$19.900

Base de nuestro pan multigranos, sobre una cama de yogurt griego, burrata, tomates cherry marinados en aceite de oliva, germinados frescos, chispas de cilantro, decorado con miel y ajonjolí negro.

PASSION TOAST | \$19.900

Mezcla de cremoso de aquacate, germinados frescos, queso de cabra rallado, maracuyá dulce, decorado con miel, rollitos de jamón de pavo y un toque de semillas de girasol; servido sobre nuestro pan multigranos.

HUMMUS TOAST | \$13.900

Mezcla de nuestro hummus de remolacha, germinados frescos, queso feta rallado, rodaja de aguacate y ajonjoli negro; servido sobre nuestro pan multigranos.





PANCAKES | \$15.900

Nuestros deliciosos pancakes hechos a base de harina de almendras y avena, servido con frutas, decorado con miel y azúcar pulverizada.

WAFFLE DE PLÁTANO | \$18.900

Base de plátano, cremoso de aguacate, mix de rúgula, huevo poché, tocineta caramelizada, decorado con miel.

SÁNDWICH DE QUESOS I \$17.900

Base de nuestro pan multigranos, queso doble crema, mozzarella, campesino, feta o queso de cabra, acompañado con mermelada de la casa.

HUEVOS AL GUSTO | \$ 9.900

Escoge dos unidades de los huevos que más te gusten, servido con nuestra arepa de maíz de la casa,

Hervidos, poché o fritos

Criollos I \$ 11.900

(Con nuestro hogao de la casa y queso)

Campesinos I \$ 11.900

(Con maíz tierno, queso y jamón de pavo)

Caseros I \$ 11.900

(Cebolla, tomate, queso y tocineta)

SÁNDWICH DE HUEVO | \$17.900

Base de nuestro pan bagel; servido con huevos, queso mozzarella, acompañado con una cama de cremoso de agucate, lechuga, rúgula, tomate cherry y pimientos rojos.









SMOOTHIE BOWLS

Variedad de texturas y sabores que podrás acompañar con 3 toppings a tu elección.

100% AÇAÍ I \$17.800

Deliciosa base de açaí, granola, mantequilla de maní, banano y cacao.

*Toppings incluidos.

RED PASSION | \$15.900

Fusión del bosque y mezcla de mora, arándanos, banano, leche de almendras, dátil y polvo de maca.

MANTEQUILLA DE MANÍ I \$15.900

Mezcla de banano, dátil, leche de coco, cacao en polvo, coco y mantequilla de maní.

GRANOLA CRUNCH | \$16.900

Fusión de banano, leche de coco, trozos de granola, coco, nuez, mix de arándanos frecos, carbón activado y dátil.

HALF AND HALF | \$16.900

Fusión de banano, mango, vainilla líquida y nuestra superfood: Pink pitaya con mezcla especial de quinoa pops, avena en hojuelas, granola y miel.

MATCHA RIDE | \$17.800

Mezcla de matcha, mango, espinaca, leche de almendras, colágeno y yogurt griego.









SAMA | \$16.900

Trozos de piña, mango y arándanos, en una base de yogurt griego y leche de almendras. Con nuestra superfood: Butterfly pea y endulzado con dátil.

SWEET LOVERS | \$15.900

Mezcla de fresa, mora, agraz, arándano, en una base de yogurt griego, leche de almendras y semillas de chía.

AVOCADO LOVERS | \$16.900

Mezcla de aguacate con hojas de espinaca fresca, trozos de durazno, banano, leche de coco, espirulina, polvo de maca y puré de dátil.

DARK OASIS I \$16.900

A base de banano, cacao en polvo, trozos de mango, almendra fileteada, coco, leche de coco, yogurt griego y nuestra superfood de carbón activado.

HOLA BONITA | \$15.900

Fusión de piña y limón, con coco, colágeno, polvo de maca, leche de coco y yogurt griego. Endulzado con trozos de mango y dátil.

TOPPINGS

Elige 3 opciones para tu smoothie bowl.

- Almendras fileteadas
- Almendras
- Semillas de chía
- Cúrcuma
- Marañones
- Mermelada de la casa

EXTRAS

- Mantequilla de maní \$1.500
- Goji berries \$1.500
- Colágeno \$4.500
- Proteína en polvo \$5.500
- Granola
- Coco rallado
- Chips de cacao
- Frutas de temporada
- Chía pudding











SÁNDWICH DE POLLO | \$24.000

Base de nuestro pan multigranos, con mix de espinaca y lechuga, queso mozzarella a la parrilla, pollo marinado, rodajas de aguacate, tocineta caramelizada en miel y tocineta de coco; sobre nuestro cremoso de aguacate y puré de mango.

SÁNDWICH DE LOMO | \$24.000

Base de nuestro pan multigranos, lomo marinado en especias de la casa sobre hummus de remolacha, salsa chipotle, aguacate en julianas y queso mozzarella, con mix de lechugas y tomate cherry.

SÁNDWICH DE JAMÓN DE PAVO | \$21.900

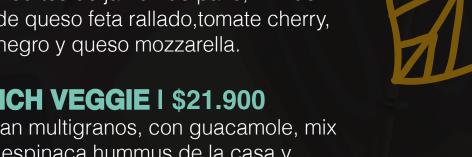
En una cama de pesto fresco, sobre nuestro pan multigranos, con cortes de jamón de pavo, mix de lechugas, trozos de queso feta rallado, tomate cherry, ajonjolí negro y queso mozzarella.

SÁNDWICH VEGGIE I \$21.900

Base de nuestro pan multigranos, con guacamole, mix de lechugas, espinaca, hummus de la casa y semillas de girasol.

ESCOGE TU PROTEÍNA

|Tofu| | Hamburguesa vegetariana a base de lentejas |









BOWLS ARMA TU BOWL



Elige una base, cuatro vegetales, un topping y dos salsas | desde \$15.900

BASE (1 opción)

- Arroz blanco
- Arroz integral
- Mix de quinoa
- Arroz de coco (disponible los viernes)
- Mix de lechugas

VEGETALES (4 opciones)

- Pepino
- Mix de lechugas
- Tomate cherry
- Repollo morado
- Zanahoria
- Mango
- Raíces chinas
- Aquacate
- Zucchini
- Maíz tierno
- Cebolla
- Fríjol

EXTRAS \$1.600

TOPPINGS (1 opción)

- Cilantro
- Coco rallado
- Ajonjolí negro
- Germinados frescos
- Garbanzo crocante
- Trozos de piña asada

SALSAS (2 opciones)

- Hummus
- Hogao
- Pico de gallo
- Miel mostaza
- Cilantro y almendras
- Cremoso de aguacate
- Chipotle

EXTRAS

 Guacamole 	+\$2.000
 Patacones 	+\$3.000
 Queso feta 	+\$2,500

+\$2.000 Plátano maduro

PROTEÍNA

• Carne desmechada +\$6.000 • Carne a la parilla (lomo de res) +\$7.500

 Pollo a la parrilla +\$5.000

 Pollo desmechado +\$5.500

 Salmón +\$10.900

 Camarón +\$9.900

 Hamburguesa a base de lentejas +\$4.500









Elige tus ingredientes y sabores

AREPA DE MAÍZ | \$3.000 TOSTÓN | \$5.000

BASE

 Queso mozzarella 	+\$2.500
 Queso doble crema 	+\$2.000
 Queso campesino 	+\$1.500
Hogao	+\$2.500

EXTRAS

 Plátano maduro 	+\$2.000
Tocineta	+\$2.500
 Guacamole 	+\$2.000
 Maíz tierno 	+\$1.500

PROTEÍNA

 Huevo poche 	+\$2.900
 Jamón de pavo 	+\$3.500
 Pollo desmechado 	+\$5.500
 Carne desmechada 	+\$6.000
Carne a la parrilla	+\$7.500
 Pollo a la parrilla 	+\$5,000

















PIZZA HAWAIANA | \$21.900

Base de harina integral con ajonjolí negro y chía, salsa napolitana hecha en casa, servida con piña, jamón de pavo, queso mozzarella y queso parmesano.

PIZZA CARNES I \$21.900

Base de harina integral con ajonjolí negro, chía y orégano, salsa napolitana hecha en casa, servida con carne molida, pollo desmechado, queso mozzarella, queso parmesano, tomate cherry, pimentón rojo y rúgula.

PIZZA JAMÓN DE PAVO I \$21.900

Base de harina integral con ajonjolí negro, chía y orégano, salsa napolitana hecha en casa, servida con jamón de pavo, queso mozarella, queso parmesano, tomate cherry y rúgula.

PIZZA QUESOS I \$21.900

Base de harina integral con ajonjolí negro y chía, salsa pesto hecha en casa, servida con queso mozzarella, queso parmesano y queso doble crema.

PIZZA PATACÓN | \$21.900

Base crujiente de plátano, salsa napolitana hecha en casa, servida con queso mozzarella, tomate cherry y jamón de pavo.

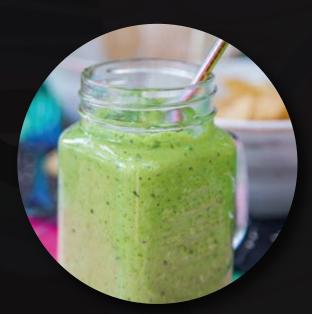








-JUGOS 100% NATURALES -



TROPICAL PARADISE | \$6.500

| Mango | Maracuyá |

GREEN DETOX | \$7.000

| Manzana verde | Pepino | Piña |

SUMMER TAN | \$7.000

| Zanahoria | Naranja |

MISS BERRIES | \$6.500

| Fresa | Mora | Agraz |

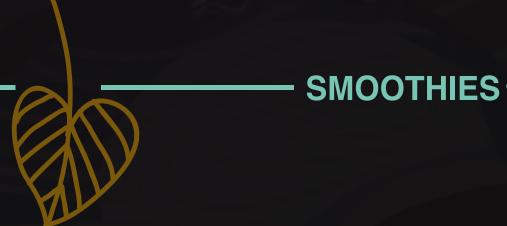
ORANGE JUICE | \$6.000

| 100% jugo de naranja |









HELLO PARADISE | \$9.900

| Mango | Maracuyá | Piña | Polvo de maca | Leche de coco |

GREEN-GO | \$10.900

| Espinaca | Aguacate | Kale | Mango | Piña | Banano | Pepino | | Leche de coco | Espirulina | Polvo de maca |

COCOLIME | \$9.900

| Coco rallado | Fresas | Arándanos | Polvo de maca | | Leche de coco | Zumo de limón |

TROPICAL SMOOTHIE | \$9.900

| Mango | Piña | Maracuyá | Fresa | Polvo de maca | | Dátil | Leche de coco |

SOHO | \$10.500

| Açaí | Banano | Leche de coco | Coco |

ADICIÓN

Polvo de proteína | \$5.500 Colágeno | \$4.500









POSTRES



Día a día creamos postres llenos de sabor para ti.

Pregunta por nuestros postres del día





PARFAITS



CHÍA PARFAIT | \$12.900

Reposamos nuestras semillas de chía en leche de coco, decorado con miel, mermelada de la casa y frutas de temporada.

ADICIÓN

Yogurt griego | \$2.500

PARFAIT FRUTAS I \$12.900

Yogurt griego, nuestra mermelada de la casa, granola y frutas de temporada; endulzada con miel.



SHOTS

Pregunta por nuestro shot del día y disfruta de los beneficios de cada uno.

FLU SHOT | \$4.900

| Jengibre | Limón | Naranja |

SUPER GLOW | \$4.900

| Cúrcuma | Zanahoria | Jengibre |

REVITALIZANTE | \$4.900

| Cúrcuma | Limón | Vinagre de manzana |

DETOX I \$4.900

| Pepino | Espinaca | Limón |

DEFENSE BOOST | \$4.900

| Naranja | Piña | Espinaca | Limón |

PURIFICACIÓN | \$5.500

| Agua de coco | Jengibre | Carbón activado |







— INFUSIONES



INFUSIONS -

FLOR DE JAMAICA

JENGIBRE & HIERBABUENA

FRUTOS ROJOS

| Fresa | Mora | Agraz | Menta |

PEPINO, LIMÓN & MENTA

PIÑA, TÉ VERDE & JENGIBRE

NARANJA, FRESA & MENTA

I \$6.000





LIMONADAS LEMONADES



NATURAL I \$6.000 **COCO | \$7.500 HIERBABUENA** I \$6.500









BEBIDAS COFFEE TIME!

BEBIDAS CLÁSICAS I ESCOGE TU LECHE:

| Deslactosada | Descremada | | Coco o almendras +\$2.000 |

Espresso	\$4.200
 Cappuccino 	\$5.200
• Latte	\$5.200
 Americano 	\$4.200
 Mocaccino (Mocca) 	\$5.800
Macchiato	\$4.300
Flat white	\$5.500
 Cappuccino vainilla 	\$5.500
 Americano frío 	\$5.500
Latte frío	\$5.900



BEBIDAS ALTERNATIVAS I ESCOGE TU LECHE:

| Deslactosada | Descremada | | Coco o almendras +\$2.000 |

Chocolate	\$5.500
• Cacao	\$5.000
 Aromática frutos rojos 	\$4.900
Fresa Mermelada de la casa Flor de Jamaica Menta	
Aromática botánica	\$4.900
Hierbabuena Cidrón Albahaca	
Aromática frutos amarillos	\$4.900
Mermelada de uchuva Limonaria Manzana verde	







BEBIDAS GOOD DRINKS!

SUPERFOODS I ESCOGE TU LECHE:

| Deslactosada | Descremada | | Coco o almendras +\$2.000 | | Caliente o fría |

Golden milk	\$6.900
 Pink pitaya latte (acompañado con vainilla) 	\$5.400
 Matcha moringa (acompañado con jengibre) 	\$6.900
 Carbón activado latte (acompañado con jengibre y cúrcuma) 	\$5.400
 Blue latte (Icompañado con coco) 	\$6.900
 Cacao red velvet (acompañado con canela, cacao y remolacha) 	\$5.400
 Açaí 100% (acompañado con jengibre) 	\$6.900

AGUA

 Agua Nacimiento 300 ml 	\$3.900
 Agua con gas Sierra 300 ml 	\$3.900
 Agua Manantial 600 ml 	\$3.900

OTROS

• HATSU \$5.900









