

-PIYOLI-







FRESCO Y SANO

SERVICIO A DOMICILIO | TEL. 5919 1422

MICHOACÁN 123 | CASI ESQUINA CUERNAVACA

 VEGANO  OVOLACTOVEGETARIANO  SIN GLUTEN

DESAYUNOS

-   **ESPRIT DE LA TERRE.** Pan francés sin gluten, azúcar mascabado, aceite y leche de coco, relleno de plátano y berries. **\$68**
-    **AMENECER EN AMATLÁN.** Selección de frutas de temporada con miel cruda orgánica y amaranto. **\$40**
-  **PELOTUDO.** Omelette de huevo orgánico relleno de calabaza, zanahoria, champiñón, espinaca y queso de cabra, acompañado de jitomate asado a las finas hierbas y pan de la casa. **\$68**
- AVENA ACTIVADA.** Avena activada con frutos rojos. **\$85**

BOTANAS

-  **ORDEN PAPITAS DE CAMBRAY AL PEREJIL.** **\$35**
-  **ORDEN DE CAMOTES PIYOLI.** **\$40**

ENSALADAS




-  **SURFING GIRL.** Mezcla de lechugas, espinaca baby, brócoli rostizado, pera, cebolla morada, arúgula, almendras, semilla de girasol con un aderezo de mostaza y limón. **\$95**
-  **FUCK MONSANTO.** Cubos de mango* o piña y aguacate, sazonados con cilantro y hierbabuena, un toque de cebolla con jengibre, aderezada con vinagreta de limón. **\$55**
-  **PERUVIAN.** Ceviche de pescado con frutas de la temporada. **\$68**
-  **PIYOLI.** Peras y almendras fileteadas sobre una cama de espinacas baby, con queso de cabra ceniza y fresco pesto de albahaca. **\$65**

*Sólo en temporada.

SOPA





- SOPA O CREMA.** Varía según la temporada. **\$40**

BOWLS AÇAÍ

-  **FABELITA.** Bowl de açai acompañado con moras y frutas de temporada. **\$120**
-  **HULK.** Sorbete de açai batido con alga espirulina, acompañado de plátano, fresa, chía, golden berries y toping de hemp. **\$149**
-  **GRIEGO.** Açai, yogurt griego, miel de agave y leche de coco. **\$149**

BOWLS

Nuestros bowls llevan como base una mezcla de arroz integral y quinoa.

-  **TEZCATLIPOCA.** Mezcla de huitlacoche, granos de elote, flor de calabaza, champiñones y aromatizado con epazote. **\$75**
-  **MOSHI-MOSHI.** Mezcla de zanahoria, jícama, apio, champiñón, brócoli, cacahuete, piña, salsa soya y miel orgánica. **\$75**
-  **QUE LA FUERZA TE ACOMPAÑE.** Lentejas, camote y cebolla caramelizada. **\$65**
-  **SHAKTI.** Chutney de mango, comino y cardamomo con nuez de la India, curry, arándanos y cilantro. **\$75**

Agrega una proteína (120 gr):

Pechuga de pollo **+\$30** Filete de atún **+\$45**

Salmón **+\$65**


SÁNDWICHES

AQUÍ Y AHORA. Pechuga de pollo marinada a la plancha, acompañada con aguacate, jitomate, lechuga y hummus. **\$80**

SUBGALEANO. Pechuga de pavo natural, con jitomate, aguacate, cebolla morada, lechuga y veganesa de chipotle. **\$69**

CHACAHUA. Filete de atún fresco con jengibre, láminas de pepino y aderezo de aguacate. **\$110**

TIERRA DE OSOS. Chutney de mango con tomillo y un toque de chile de árbol, con láminas de salmón y arúgula fresca. **\$125**

 **AHUACATL.** Sandwich de aguacate, jitomate, germinado de alfalfa y hummus de semilla de girasol, lo puedes acompañar con queso. **\$75**



HAPPY COW. Queso mozzarella, jitomate fresco y pesto de albahaca. **\$75**

Elige tu pan artesanal: integral o campesino

Pan sin gluten **+\$20**


Mozarella **+\$15** Queso de cabra **+\$20**

HAMBURGUESAS

  **PORVENIR.** Hamburguesa de lentejas y amaranto, con aguacate, jitomate, germinado, veganesa, pesto, cebolla caremelizada en bollo sin gluten y garnición de papa cambrays. **\$96**

DORI. Hamburguesa de medallón de atún, con vegetales salteados con un toque de soya, veganesa de jengibre a hojas verdes y papas cambray. **\$120**

ESPECIALES

 **COMPITA.** Pechuga de pollo, filete de atún o lomo de salmón a la plancha, con arroz al vapor y verduras salteadas. **\$75 | \$110 | \$130**

POSTRES

 **PAN PLÁTANO Y CACAO.** Pan vegano de plátano, cacao y semillas tostadas. **\$38**



 PIYOLI.MX

 @Piyoli_FyS

 Piyoli_frescoysano

