

-PIYOLI-

FRESCO Y SANO

SERVICIO A DOMICILIO | TEL. 5271 4909

JOSÉ MARTÍ 278 | CASI ESQUINA CON
ASTRÓNOMOS, JUNTO A LA CHULA TAQUERÍA

LUNES A VIERNES: 8 AM A 10 PM


SÁBADOS Y DOMINGOS: 9 AM A 6 PM

DESAYUNOS

-   **ESPRIT DE LA TERRE.** Pan francés sin gluten, azúcar mascabado, aceite y leche de coco, relleno de plátano y berries. **\$68**
-  **LEGAL BEANER.** Molletes con esquites y queso manchego, con guarnición de guacamole. **\$55**
-   **SAYULITA.** Sopecitos de nuestra milpa con frijol, plátano macho frito, aguacate, crema y queso. **\$45**
-  **CLANDESTINO.** Huevos orgánicos en cazuela preparados con aceite de olivo y zaatar, acompañados de pan pita y jocoque. **\$65**
-    **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**
-   **YUBABA.** Hot cakes veganos con fruta de temporada y miel. **\$85**
-   **JIJOS DEL MAÍZ.** Chilaquiles de nuestra milpa horneados, en salsa roja con verduras, crema y queso. **\$60**

Agrega huevo orgánico **+\$15**
Pechuga pollo (120 gr) **+\$30**

ENSALADAS



-  **AGAPI MU.** Ensalada tipo griego con pepino, jitomate, cebolla morada, olivas negras, queso mozzarella y aderezo de cilantro. **\$75**
-  **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**
-  **PAISANO.** Tabule, jocoque, humus y ricas croquetas de falafel frito, acompañadas de lechuga y pan pita. **\$80**

*Sólo en temporada.

SOPA





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

BOWLS AÇAÍ

-  **FABELITA.** Bowl de acai acompañado con moras y frutas de temporada. **\$120**
-  **HULK.** Sorbete de açaí batido con alga espirulina, acompañado de plátano, fresa, chía, golden berries y topping de hemp. **\$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**

 VEGANO	
 OVOLACTOVEGETARIANO	
 SIN GLUTEN	

 **PIYOLI.MX**

 **@Piyoli_FyS**

 **Piyoli_frescoysano**



SÁNDWICHES





-  **KUMBALA.** Betabeles rostizados, espinacas, jocoque o mayonesa vegana, con ajonjolí garapiñado y un toque de miel orgánica. **\$65**
-  **LEONIDAS.** Tapenade, pepinos y jitomates maridados en aceite olivo y orégano, con un toque de pesto y de sal de mar, si gustas puedes agregar queso mozzarella (+\$20). **\$80**
- 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**
-  **LA TIERRA ES DE QUIEN LA TRABAJA.** Sándwich en pan artesanal de selecta combinación de vegetales, champiñones, espinacas y hummus. **\$69**
- 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

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**
-   **MILENNIAL.** Pasta sin gluten con estofado de setas silvestres, pesto y queso de tu elección. **\$105**
-  **SI VA PIANO VA LONTANO.** Canelones de berenjena en salsa de pomodoro. **\$85**


Puedes agregar a tu platillo:

Mozarella	+\$20
Queso de cabra	+\$15
Pechuga de pollo (120 gr)	+\$30
Filete de atún (120 gr)	+\$45
Salmón (120 gr)	+\$65

HAMBURGUESAS

-   **PORVENIR.** Hamburguesa de lentejas y amaranto, con aguacate, jitomate, germinado, veganesa, pesto, cebolla caremelizada en bollo sin gluten y guarnición 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**
-   **CÓNDOR.** Hamburguesa de quinoa, alubias y linaza, tahine verde, tocino de portobell y papa cambray adobada. **\$96**
-  **JOTAJOTA.** Torta de huevo orgánico con calabaza, jitomate, perejil, germinado de alfalfa y veganesa en bollo sin gluten. **\$80**

POSTRES

-  **PAN PLÁTANO Y CACAO.** Pan vegano de plátano, cacao y semillas tostadas. **\$35**



Slow Food

-PIYOLI-
FRESCO Y SANO

-  **VEGANO**
-  **OVOLACTOVEGETARIANO**
-  **SIN GLUTEN**