



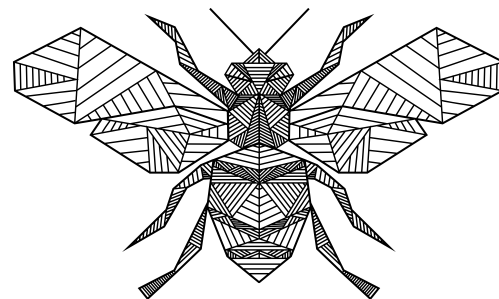
# Des-ayuno/ Break-fast

## Bowls

- 🌱 \* **FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA** \$115  
**FRESH SEASONAL FRUITS**  
 Con miel y amaranto  
*With honey and amaranth*
- ✓ **AVENA CALIENTE HOT OATMEAL** \$130  
 Con canela, miel y frutos  
*With cinnamon, honey and fruits*
- 🌱 ✓ **VASO CON PUDDING DE CHÍA** \$110  
**CHIA PUDDING CUP**  
 Con coco rallado y fruta de temporada  
*With grated coconut and seasonal fruit*

## Huevos / Eggs\*

- \* **PELOTUDO** 🍳 \$185  
 Omelette de huevo orgánico relleno de huitlacoche elote, bañado en salsa de chipotle, acompañado con ensalada de la casa / *Organic egg omelet filled with huitlacoche, covered in a chipotle sauce, accompanied by a house salad*
- \* **HUEVOS EN CAZUELA ESTILO ÁRABE (CLANDESTINO)** \$150  
 Con jocoque y pan pita  
*With laben and pita bread*



PIYOLI

### Extras

- Crema de cacahuete / peanut butter \$ 55
- Pudding de Chía / Chia pudding \$ 45
- Spirulina viva preparada \$ 65

## Tostadas / Toast

CON PAN INTEGRAL CASERO  
WITH HOMEMADE WHEAT BREAD

- \* **AVOCADO TOAST** \$170  
 Mousse de aguacate, tomate y queso  
*Avocado mousse, tomato and cheese*
- \* **FRENCH TOAST (ESPIRIT DE LA TERRE)** \$150  
**FRENCH TOAST**  
 Con canela y frutas  
*With cinnamon and seasonal fruits*

\* Sólo en temporada / Only in season

## Otros / Others

### **PANCAKES VEGANOS (YUBABA)** \$150

De harina de garbanzo con frutas y miel de agave (8am a 12pm)

#### **VEGAN CHICKPEA PANCAKES**

With seasonal fruits and agave honey (8am to 12pm)

### **\* SOPES / SOPES (SAYULITA)** \$135

Con plátano macho, queso, aguacate y crema  
Fluffy shell made tortilla, with plantain, cheese, avocado and sour cream

### **\* CHILAQUILES (JIJOS DEL MAÍZ)★** \$110

De maíz endémico con salsa roja o verde  
Endemic corn chilaquiles with either green or red sauce

 VERDE | Green sauce

 ROJA | Red sauce

### **ENCHILADAS VERDES ★** \$160

 **\* GREEN ENCHILADAS**  
Rellenas de papa y champiñón  
Stuffed with mash potatoes and mushrooms

### ★ *añade / add*

pollo | chicken breast (120gr) +\$70

huevo | egg +\$30

queso local | cheese +\$30

## Açaí-teria

AÇAÍ CON PLÁTANO / AÇAÍ WITH BANANA

## Bowls

### **FAVELITA** \$190

Açaí y granola, frutas de temporada y camu camu

*Açaí, granola, seasonal fruits and camu camu*

### **HULK** \$210

Alga espirulina con açaí, frutas de temporada, berries, chía y hemp

*Spirulina with açaí, seasonal fruits, berries, chia and hemp*

### **RÍO** \$210

Açaí pudding de chía, coco rallado y plátano

*Açaí, chia pudding, shredded coconut and banana*

### **BAHÍA** \$230

Açaí, crema de cacahuete, cocoa nibs y maca

*Açaí, peanut butter, cocoa nibs and maca*

## Smoothies

### **FOREVER** \$140

Açaí, crema de cacahuete, leche de almendras, semillas de hemp y arándanos

*Açaí, peanut butter, almond milk, hemp seeds and cranberries*

### **TRÓPICO** \$140

Açaí, maracuyá, mango y jugo de limón

*Açaí, passion fruit, mango and lime juice*



14 – 24 hrs



# Comidas y cenas / Lunch & Dinner

## Para compartir / To Share

✓ **HUMMUS** \$ 125  
Con pan pita casero / *With homemade pita bread*

✓ **PAPAS** \$ 115  
A la francesa con paprika  
*French fries with paprika*

✓ **CARPACCIO DE TOMATES  
DE OAXACA** \$ 140  
Selección de tomates de temporada con  
vinagreta de mostaza antigua / *Selection of  
seasonal tomatoes with aged mustard  
vinaigrette.*

## Ensaladas / Salads

**GARBANZOS / CHICKPEAS** \$ 160  
Aguacate, jitomate, queso panela, dátil, pepitas de  
calabaza, aceitunas negras, cebolla, sésamo negro y fruta  
de temporada / *Avocado, tomatoes, panela cheese, dates,  
pumpkin seeds, black olives, onion, black sesame,  
and seasonal fruit.*

**ENSALADA MEDITERRÁNEA** \$ 160  
Arroz, quinoa, aceitunas, jitomate, queso de cabra,  
pesto, cebolla caramelizada, brócoli y pepita de calabaza /  
*Rice, quinoa, olives, tomatoes, goat cheese, pesto,  
caramelized onion, broccoli and pumpkin seeds*

**ENSALADA DE LA HUERTA** \$ 160  
Hojas verdes, tomate cherry confitado, portobello asado,  
ricota y vinagreta de la casa / *Green leaves, confit cherry  
tomato, roasted portobello, ricotta and house vinaigrette*

## Arroz / Rice

\* **MOSHI MOSHI** \$170  
Bowl de arroz con una mezcla de zanahoria, apio,  
champiñón, brócoli, jengibre, cebolla, cacahuete,  
piña, soya y miel orgánica / *Rice bowl with a mix  
of carrot, celery, mushroom, broccoli, ginger, onion,  
peanuts, pineapple, soy sauce, and organic honey.*

\* Sólo en temporada / *Only in season*

## Especiales / Specials



**PAN PITA** \$180 \$200  
Pan casero relleno de pollo o pescado acompañado  
de menta, perejil, jitomate, cebolla y tabbouleh. Servido  
con chips de papa / *Homemade pita bread, stuffed with  
chicken or fish with mint, parsley, tomato, onion  
and tabbouleh. Served with potato chips.*

🌱 **COMPITA** \$180 \$200  
Plato de arroz y verduras salteadas con proteína a elegir /  
*Rice with soy sauce, sauteed vegetables and falafel,  
chicken or fish*

**MOLE OAXAQUEÑO** \$200  
Muslos de pollo orgánico en salsa mole y arroz  
*Organic chicken thighs in mole sauce with rice*

## Del mar / Sea food

🌱 **AGUACHILE NEGRO** 🌶️🌶️ \$200  
Aguachile de camarón, con salsas negras, habanero  
y cenizas de maíz / *Shrimp aguachile (shrimp cooked  
in lime sauce) with black salsa and habanero chile*

🌱 **PERUVIAN** \$185  
Clásico ceviche con leche de tigre, habanero,  
y piña / *Peruvian ceviche with habanero  
chile and pineapple*

**PASTA CON CAMARONES** 🌶️ \$220  
**FRESH PASTA WITH SHRIMP**  
Pasta con camarón preparada con mantequilla  
de ajo, salvia y reducción de camarón / *Fresh pasta with  
shrimp and fish with garlic butter and sage*

**SASHIMI DE PESCADO DEL PACIFICO** \$220  
Pesca del día, uva laminada, aro de cebolla, almedra  
salada, polvo de chile y vinagreta / *Catch of the day, sliced  
grapes, onion ring, salted almonds, chili powder and  
vinaigrette*

## Tacos

CON TORTILLAS HECHAS A MANO  
WITH HANDMADE TORTILLAS

🌱 **TACOS DE PESCADO (SIRENITA)** \$170  
Pesca del día al ajillo acompañado con zanahoria,  
espinaca y col morada / *Catch of the day cooked with garlic*

**TACOS CAMARÓN** \$190  
Camarones y papa con una salsa casera al curry  
*Shrimp tacos with chopped french fries and sweet sour curry*

# Hamburguesas / Burgers

CON PAN HECHO EN CASA  
WITH HOMEMADE BUNS

## ✓ BEYOND / BEYOND BURGER \$200

Hamburguesa de proteína vegetal, acompañada de jitomate, cebolla caramelizada y tartara en pan vegano  
*Beyond patty with tomato, caper tartar and caramelized onion with homemade vegan buns*



## HAMBURGUESA SMASH \$200

Pan brioche , doble carne 160 gr, queso cheddar, bacon crispy pepinillo encurtido y salsa piyoli  
*Brioche bun, double 160g beef patties, cheddar cheese, crispy bacon, pickled cucumber, and piyoli sauce*

## HAMBURGUESA DE POLLO \$200

Pan brioche , medallón de pollo con queso gouda rebozado en panko , col encurtida, Cebolla asada , mostaza antigua y mayonesa casera  
*Brioche bun, chicken patty with gouda cheese breaded in panko, pickled cabbage, grilled onion, old-style mustard, and homemade mayonnaise*

# Sandwiches

CON PAN HECHO EN CASA  
WITH HOMEMADE BREAD

## CHACAHUA \$190

Pesca del día con aderezo de aguacate, pepino, espinaca y rebanadas de tomate verde  
*Catch of the day, avocado dressing, cucumber, spinach and green tomato slices*

## AQUÍ Y AHORA \$170

Pechuga de pollo acompañada con aguacate, jitomate, lechuga y hummus / *Chicken breast, hummus, avocado, tomato and lettuce*

## \* LA TIERRA ES DE QUIEN LA TRABAJA \$155

Hongos, espinaca, hummus y un chingo de vegetales / *Mushrooms, spinach, hummus and lots of other vegetables*

## Añade a tus platillos / Add to your meal

Pechuga de pollo (120gr) *Chicken breast* \$ 70

Queso de cabra (50gr) *Goat cheese* \$ 65

Pesca del día (120gr) *Catch of the day* \$ 90

Queso local (80gr) *Local cheese* \$ 65

# Postres / Desserts



## \* ABEJA NEGRA \$120

Brownie sin gluten con sorbete de açai y frutos rojos / *Gluten-free brownie with açai sorbet and berries*

## ✓ HELADO ARTESANAL \$120

Base de leche de coco fresca endulzado con miel de agave acompañado con fruta de temporada / *Fresh coconut milk base sweetened with agave honey, served with seasonal fruit*

PREGUNTA POR LOS SABORES DE TEMPORADA  
ASK FOR THE SEASONAL FLAVORS

# Bebidas / Drinks

## Jugos / Juices

	CH 16 oz		CH 16 oz
<b>GIMME THE POWER</b> Plátano, fresa y jugo de naranja <i>Banana, strawberry and orange juice</i>	\$70	<b>ENERGÉTICO</b> Naranja, plátano, papaya, jengibre y camu camu <i>Orange, banana, papaya, ginger and camu camu</i>	\$70
<b>PUREZA DO SER</b> Jugo de zanahoria, manzana y jengibre <i>Carrot juice, apple and ginger</i>	\$75	<b>BASICS:</b> NARANJA   ZANAHORIA <i>Orange   Carrot</i>	\$80
<b>GUANTANAMERA</b> Agua de coco, fresa y mango* <i>Coconut water, strawberry and mango*</i>	\$80	<b>CREA TU PROPIA COMBINACIÓN</b> <b>CREATE YOUR OWN COMBINATION</b>	\$90
<b>ESCUCHA TU CORAZÓN</b> Agua de coco, maracuyá y moras <i>Coconut water, maracuya and berries</i>	\$80	 <b>JUGOS AVALADOS POR NUTRICIÓN ARTESANA:</b> <a href="#">@nutricionartesana</a>	
<b>KAMASUTRA</b> Manzana, naranja, apio y espinaca <i>Apple, orange, celery and spinach</i>	\$70	 <b>DETOX</b> Alga chlorella, piña, jengibre y jugo de naranja / <i>Chlorella, pineapple, ginger and orange juice</i>	\$80    \$160
<b>SWEET APAPACHO</b> Naranja, perejil, guayaba y jengibre <i>Orange, parsley, guava and ginger</i>	\$70	 <b>YANG TAO</b> Jugo de naranja, kiwi, fresa y miel <i>Orange juice, kiwi, strawberry and honey</i>	\$80    \$160
<b>TROPICAL</b> Mango*, zanahoria y naranja <i>Mango*, carrot and orange</i>	\$75		
<b>MAZUNTE</b> Sandía, fresa y limón <i>Watermelon, strawberry and lime</i>	\$75		

VASO PARA LLEVAR / TAKEAWAY CUP +\$10

\* Sólo en temporada / Only in season

## Cold Press Shots

<b>INMUNE</b> Cúrcuma, limón y jengibre <i>Turmeric, lime and ginger</i>	\$65	<b>ANTIVIRUS</b> Betabel, fresa, piña y jengibre <i>Beet, strawberry, pineapple and ginger</i>	\$65
<b>ALKALINE BOOSTER</b> Pepino, manzana, jengibre y apio <i>Cucumber, apple, ginger and celery</i>	\$65	<b>HANGOVER CURE</b> Pepino, manzana, jengibre, apio y carbón activado <i>Cucumber, apple, ginger, celery and activated charcoal</i>	\$65

## Aguas naturales / Natural water

	CH 16 oz	GDE 36 oz
LIMÓN CON CHÍA LIME WITH CHIA	\$50	\$100
SANDÍA CON ALBAHACA WATERMELON WITH BASIL	\$50	\$100
PIÑA CON JENGIBRE PINEAPPLE WITH GINGER	\$55	\$110
AGUA DE COCO COCONUT WATER	\$60	
AGUA DE JAMAICA HIBISCUS WATER	\$60	\$120

## Otros / Others

KOMBUCHA	\$85
Pregunta por los sabores de la temporada <i>Ask for our seasonal flavors</i>	
GINGER BEER	\$85
SODA MATE	\$85

## Café & Cacao / Coffee and Cocoa

AMERICANO	\$45
ESPRESSO / ESPRESSO	\$50
DOBLE ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO	\$60
CAPUCCINO / CAPUCCINO	\$60
LATTE / LATTE	
Leche entera / Whole Milk	\$55
DIRTY CHAI LATTE	\$100
FLAT WHITE	\$55
CORTADO / MACCHIATO	\$55
CACAO / COCOA	\$55
FRÍOS / COLD	
FRAPUCCINO	\$70
MATCHA FRAPPE	\$70
CHAI LATTE	\$70
BOLSA CAFÉ EN GRANO (1kg)	\$600

## Licuaos / Milk Shakes

	CH 16 oz	GDE 36 oz
MESIÁNICO	\$85	\$170
Leche de almendras, moras, fresas y frambuesas <i>Almond milk, blueberries, strawberries and raspberries</i>		
RESONANCIA CÓSMICA	\$80	\$160
Leche de almendras, cacao, canela y plátano <i>Almond milk, cocoa, cinnamon and banana</i>		
ARMONÍA	\$80	\$160
Leche de coco, mango*, cúrcuma, vainilla y canela <i>Coconut milk, mango*, turmeric, vanilla and cinnamon</i>		

\* Sólo en temporada / *Only in season*

## Infusiones y tés / Infusions & teas

TÉ PIYOLI / PIYOLI TEA	\$60
HIERBABUENA / PEPPERMINT	\$50
TÉ CHAI / CHAI TEA	\$60
LECHE DORADA / GOLDEN MILK	\$65

### Extras

LECHE VEGETAL / VEGETAL MILK	+\$15
FRÍO / COLD	+\$10
FRAPPÉ	+\$15

\* Elige entre leche entera, deslactosada, almendras, coco o avena /  
*Choose from whole, lactose-free, almond, coconut or oat milk*

# Cocteles de la casa / House cocktails

## SUPERFOODS BAR

### SPLASH

\$160

Single malt, Frangelico, trozos de piña macerados con cardamomo, miel de agave, dash de bitter angostura y ¡SALUUUD!

*Single malt, Frangelico, pineapple chunks soaked in cardamom and agave honey, dash of angostura bitters, and CHEERS!*

### GREEN PARADISE

\$150

Absolut Pera, Ancho Reyes verde, alga espirulina, kiwi, apio, miel de agave y una explosión de sabor. ¡Salute!

*Absolut Pear, green Ancho Reyes, spirulina, kiwi, celery, agave honey and an explosion of flavor. Salute!*

### CRAZY CHERRY

\$150

Mezcal, Ancho Reyes, jitomate cherry y fresa macerados, jugo de limón y néctar de agave / *Mezcal, Ancho Reyes, cherry tomato, strawberries, lime juice and agave nectar*

### KONICHIWA

\$150

Mezcal, licor de naranja, lychee, jugo de limón y dash de Jagermeister. ¡CHULADA!

*Mezcal, orange liquor, lychee, lime juice and a dash of Jagermeister. CHULADA!*

### TAKE IT EASY

\$140

Tequila, Absolut Citron, jugo de limón, manzana verde, una pizca de azúcar y ¡listo!

*Tequila, Absolut Citron, lime juice, green apple, a pinch of sugar*



## Nuestros clásicos / Classic cocktails

### MARGARITA / MEZCALITA

\$130

Tequila, licor de naranja, jugo de limón, jarabe  
*Tequila, orange liqueur, lemon juice, syrup*

### MOJITO

\$130

Ron blanco, azúcar morena, hierbabuena, jugo de limón, agua mineral / *White rum, brown sugar, mint, lemon juice, mineral water*

### PIÑA COLADA

\$130

Ron blanco, crema de coco, azúcar, trozos de piña  
*White rum, coconut cream, sugar, pineapple chunks*

### CAIPIRINHA

\$130

Caçhaza, jugo y trozos de limón, azúcar  
*Caçhaza, juice and pices of lemon, sugar*

### APEROL SPRITZ

\$140

Aperol, vino prosecco, agua mineral y naranja  
*Aperol, prosecco wine, mineral water and orange*

### CARAJILLO

\$150

Café espresso, Licor 43

### BLOODY MARY

\$130

Vodka, tabasco, jugo de tomate, sal, salsa inglesa, maggi, apio / *Vodka, tabasco, tomato juice, salt, worcestershire sauce, maggi, celery*

### NEGRONI

\$160

Gin, Vermouth Rosso y Campari

### MARTINI DRY

\$170

El rey se hace presente... / *Enters the king...*

# Destilados / Distillates

## ARTESANALES



**ESPADÍN** (Angustifolia Haw) \$ 80  
7 años/years | 42% Alc. Vol  
**Origen:** La Noria Secc. 13, Ejutla, Oax.  
**Maestro Mezcalero:** Juan Pacheco



**TOBALÁ** (Potatorum) \$ 150  
12 años/years | 48% Alc. Vol  
**Origen:** Santiago Matatlán, Oaxaca  
**Maestro Mezcalero:** Celestino Sernas



**TEPEZTATE** (Marmorata) \$ 160  
15-30 años/years | 48% Alc. Vol  
**Origen:** Santiago Matatlán, Oaxaca  
**Maestro Mezcalero:** Celestino Sernas



**JABALÍ** (Convallis) \$ 180  
12 años/years | 45% Alc. Vol  
**Origen:** Santiago Matatlán, Oaxaca  
**Maestro Mezcalero:** Celestino Sernas



**CUISHE** (Karwinskii) \$ 170  
12 años/years | 48% Alc. Vol  
**Origen:** Santiago Matatlán, Oaxaca  
**Maestro mezcalero:** Celestino Sernas



**SAN MARTÍN** (Karwinskii) \$ 150  
12 años/years | 46% alc vol  
**Origen:** La Noria Secc. 13, Ejutla, Oax.  
**Maestro mezcalero:** Juan Pacheco



**ARROQUEÑO** (Americana) \$ 150  
16 años/years | 48% alc vol  
**Origen:** La Noria Secc. 13, Ejutla, Oax.  
**Maestro mezcalero:** Juan Pacheco



**JOVEN MEXICANO** \$ 180  
10 años/years | 45% alc vol  
**Origen:** Santa María Quiegolani, Oax.  
**Maestro mezcalero:** Don Enrique

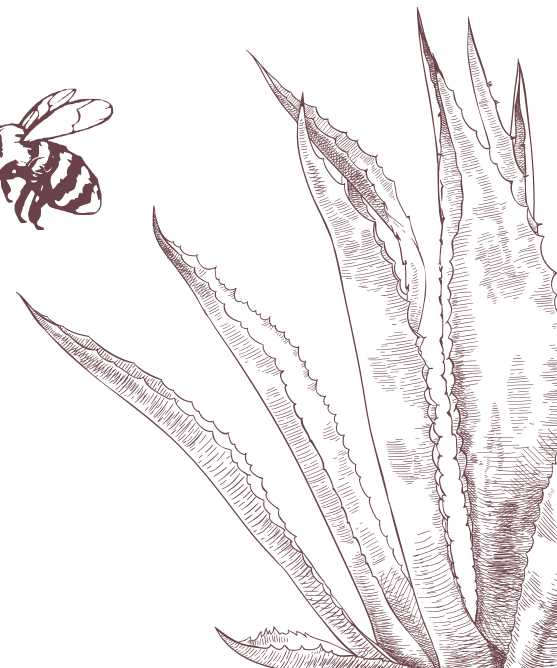


**ENSAMBLE 3 AGAVES** \$ 150  
Espadín | San Martín | Mexicano  
46% Alc. Vol  
**Origen:** La Noria Secc. 13, Ejutla, Oaxaca  
**Maestro Mezcalero:** Juan Pacheco

## CLÁSICOS

**MONTELOBOS ESPADÍN** \$ 150

**400 CONEJOS JOVEN** \$ 140





## Cervezas/ Beer

NACIONALES	\$50
PREMIUM	\$60
CERVECERÍA COLIMA	\$100
MICHELADA	+ \$25
CUBANA	+ \$30
CLAMATO	+ \$45

## Tequila

DON JULIO BLANCO	\$150
DON JULIO REPOSADO	\$180
TRADICIONAL PLATA	\$110
TRADICIONAL REPOSADO	\$130

## Ron/ Rum

BACARDI BLANCO	\$80
BACARDI AÑEJO	\$90
ZACAPA 23	\$200
MATUSALEM PLATINO	\$100
MATUSALEM CLÁSICO	\$100
ANTILLANO	\$80

## Vodka

ABSOLUT AZUL	\$100
ABSOLUT MANDRIN	\$110
ABSOLUT CITRON	\$110
ABSOLUT PERA	\$110
GREY GOOSE	\$160
ZUBROWKA	\$120
STOLICHNAYA	\$100

## Brandy/ Coñac

TORRES 10	\$120
COÑAC MARTELL	\$120

## Vino/ Wine

	COPEO	BOTELLA
ARGENTINA	\$110	\$500
MÉXICO	\$100	\$450
ESPAÑA	\$120	\$550

## Licores y aperitivos Liqueurs

APEROL	\$150
FERNET BRANCA	\$150
CINZANO ROSSO	\$100
CAMPARI	\$100
FRANGELICO	\$120
AMARETTO DI SARONNO	\$120
MALIBU	\$85
JÄGERMEISTER	\$100
LICOR 43	\$120
KAHLÚA	\$80
BAILEYS	\$120
ANCHO REYES	\$100

## Gin

ARMÓNICO	\$140
BEEFEATER	\$150
HENDRICK'S	\$160
TANQUERAY	\$150
TANQUERAY TEN	\$180
BOMBAY SAPPHIRE	\$160
CONDESA	\$160
CONDESA PINK	\$160

## Whisky

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$110
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$160
JAMESON	\$110
GLENFIDDICH 12	\$160
OLD PARR	\$150
JACK DANIEL'S	\$110
JIM BEAM	\$110

**REFRESCO** \$40

Agua Mineral, Coca Cola, Fresca o Tónica

**AGUA MINERAL PREMIUM** \$70  
PREMIUM MINERAL WATER

Filtrada con rocas ígneas y ligeramente carbonatada bajo el volcán de fuego de Colima / Filtered with igneous rocks and lightly carbonated below Colima's active volcano