

all day menu

Jugos especiales

- Flor de mar: carambolo, piña miel, naranja y maracuyá \$ 65  
Para la cruda: betabel, manzana, naranja y limón del mediterráneo \$ 65  
Verde que te quiero verde: naranja, apio, perejil y jengibre \$ 65

Ensaladas/Frutos

- Ensalada del huerto \$ 145  
Ensalada Nicoise con atún fresco \$ 180  
Sinfonía de frutas de temporada \$ 68

Platos principales

- Brochetas de pollo satay \$ 185  
Brochetas de res estilo coreano \$ 185  
Quesadilla de tres quesos y epazote con  
guacamole rústico a la hierbabuena \$ 95  
Chilaquiles verdes o rojos con pollo y crema fresca \$ 95  
Salmón ahumado con pan campesino

Sandwiches

- Wrap de pollo y arúgula \$ 148  
Club sandwich de pollo \$ 148  
Club sandwich de salmón \$ 148  
Sandwich de prosciutto y mozzarella \$ 148

Lo Dulce

- Coco/vodka \$ 110  
Tapioca en leche de coco, helado matcha y fruta de temporada \$ 110  
Chemisse helado de coco y maracuyá \$ 110  
Gelatina de contrastes \$ 110  
Panacotta a la vainilla de Papantla con jitomate pasión \$ 110  
Selección de paletitas heladas \$ 110  
Helados & nieves artesanales \$ 110