

MENÚ

BEBIDAS

<i>Refrescos de lata-</i>	\$45 .00
<i>Agua de limón con romero y fresa-</i>	\$45 .00
<i>Agua de matalí-</i>	\$40 .00
<i>Agua natural-</i>	\$35 .00
<i>Agua mineral-</i>	\$45.00

EL CAFÉ

Nuestro café viene de granos molidos al momento, cultivados en las tierras de Coatepec, Veracruz

<i>Taza de café-</i>	\$45 .00
<i>Expresso-</i>	\$60 .00
<i>Doble Expresso--</i>	\$75 .00
<i>té-</i>	\$55 .00

FRAPPES

Con mezclas aromáticas de Té e Infusiones de origen natural que nos dan como resultado olores y sabores cautivadores

<i>Matcha-</i>	\$70.00
<i>Sweet Sigh-</i>	\$110 .00
<i>Rose and almond delicacy-</i>	\$110.00
<i>White chocolate stars-</i>	\$110.00

¿QUE HACE BAILAR A TU CORAZON?



FRAPPES

¿De qué es cada te´?

Sweet sigh:

hojas de brote de rosas, bombones, piña confitada, chips de coco, varas de canela, avellana caramelizada, cardamomo, pedazos de jengibre, grosella roja, hojas de brote de rosas, pedazos de vainilla.



Rose and almond delicacy:

Raíz de achicoria tostada, manzanilla, manzana y pétalos de rosa con notas de almendra, vainilla y canela.

white chocolate stars:

Deliciosas estrellas de chocolate blanco y rooibos verde que en conjunto crean una reconfortante experiencia.



COCTELERÍA

Gin tonic Vainilla y naranja-

Ginebra con corteza y jugo de naranja, un suave toque y aroma de la vaina de la vainilla macerada.

\$140 .00

Mezcalita de guayaba-

Coctel granizado de guayaba con frutas deshidratadas y escarcha de sal artesanal de tantarria

\$180.00



MENÚ

ENSALADAS

Ensalada de queso panela a las finas hierbas:

Base de espinaca, germen de alfalfa y brócoli, queso de cabra, albahaca, romero y vinagreta al limon.

\$158.00

Ensalada kaabna

Mezclas de lechuga francesa e italiana, pollo a la plancha, queso de cabra, arándanos, croûtons, y aderezo blue cheese.

\$239.00

Ensalada de atún con aderezo de aguacate casero

Mezclas de lechuga con atún, arándanos, queso de cabra, croûtons y aderezo.

\$179.00

Ensalada César aderezo casero bajo en grasa

Lechuga orejona, pollo a la parilla, croûtons, aderezo casero César con base de yoghurt griego y parmesano.

\$250.00

- ✓ Algunos de nuestros productos o especias son cosechados en nuestro huerto orgánico.
- ✓ Nuestros croûtons son elaborados en nuestra cocina, horneados con aceite de olivo, vinagre y especias

¿QUE HACE BAILAR A TU CORAZON?

TOASTS

Toasts integral de germen con queso de cabra y especias:

Dos rebanadas de pan integral con queso de cabra, germen de alfalfa y brocoli, pepino, aceite de olivo y especias

\$146.00

Toasts de queso ricotta, pera y queso de cabra

Dos rebanadas de una deliciosa combinación; queso ricotta, pera, queso de cabra y mermelada especial.

\$150.00

Tapas gourmet de jamón serrano

Las favoritas, 10 rodajas de pan baguette con queso de cabra y hierbas, queso parmesano, mermelada, aderezo especial, aceitunas y pimientos asados.

\$239.00

WAFFLES

Waffles de chocolate ruby y mantequilla de Tenosique acompañado con miel de la cosecha

De plátano, avena, mantequilla de Tenosique y chips de chocolate ruby. El chocolate ruby sorprende y deslumbra con una experiencia de sabor y color nueva, nacida del grano de cacao rubí sin agregar colorantes ni saborizantes de frutas.

\$76.00

Waffles de matcha

Preparados con avena orgánica y plátano, mezclado con matcha, spread de matcha y plátano de topping.

\$136.00

OTROS

Tostada de ceviche, mango romero y queso de cabra

Tostada de ceviche de pescado con trozos de mango dulce, queso de cabra, pimiento y especias.

\$83.00

Tostada de atún en cubos y aderezo de la casa

Tostada con chipotle y cubos de atún marinado en el aderezo de la casa. Acompañado de cebolla, aguacate, poro frito y especias.

\$98.00

Pita arabe con pollo y aderezo natural de la casa

Pan pitta con pollo a la plancha, germen, espinacas, queso de cabra, tomate y aderezo de yoghurt girego

\$187.00

POSTRES

Pay de elote con queso de hoja

\$32.00

Waffle de chocolate ruby con bola de helado de vainilla

Häagen-Dazs

\$96.00