



AÇAÍ BOWL Açaí berry, blueberries, plátano, leche de almendra y monk fruit.

Toppings: cacao nibs, coco rallado, mango y avena.

CURCUMANGO BOWL Cúrcuma, mango, plátano, jengibre, jugo de zanahoria, leche de almendra y monk fruit.

Toppings: hemp, amaranto, coco rallado y mango.

CACAO BOWL Cacao, plátano, blueberries, leche de almendra y monk fruit.

Toppings: plátano, granola, cacao nibs y crema de cacahuete.

ESPIRULINA BOWL Espirulina, espinaca, mango, piña, plátano, kéfir, monk fruit.

Toppings: guayaba, amaranto, semilla de girasol y coco rallado.

MATCHA BOWL Matcha, plátano, espinaca, kale, aguacate, leche de almendras y dátil.

Toppings: chía, fresa, coco rallado y granola.



DESAYUNOS



YOGURT AL GUSTO

Elige: yogurt artesanal / yogurt orgánico / kéfir.

Incluye: granola artesanal y miel.

		Yogurt/Kéfir	Frutas	Toppings
CH (500 ml)	\$105	✓	4	2
GDE (700 ml)	\$125	✓	5	3

AVENA BOWL Bowl con avena integral, leche de almendra, 1 fruta, 1 topping, miel y un toque de canela. **\$90**

BIG WAFFLE Belgian waffle con harina de avena y leche de almendra. Acompañado de mantequilla, 2 frutas, 1 topping y miel de maple. **\$150**

AVOCADO TOAST Rebanada de pan de semillas germinadas, aguacate, 1 huevo estrellado, chile quebrado, germinado de alfalfa, espinaca y tomate. **\$95**

SWEET CAKES 3 galletas de arroz inflado: **1)** crema de cacahuete, manzana verde y coco rallado, **2)** crema de cacahuete, plátano y nuez, **3)** crema de almendra y blueberries. Con un toque de miel. **\$90**

PANINI SUNSHINE Omelette de huevo, jamón de pechuga de pavo y queso artesanal. **\$135**
Elige el tipo de pan: integral / centeno.

PANINI CLÁSICO Omelette de huevo, champiñones, espinaca y queso artesanal. **\$135**
Elige el tipo de pan: integral / centeno.

