

MENÚ

DE TEMPORADA

Hot Cakes con mousse de mascarpone y almibar de manzana y pera \$290

Alérgenos: Arroz, Almendra, Huevo, Lácteo.

Brócoli al grill con puré de betabel, queso cabra y almendra caramelizada y aceite de chile \$140

Alérgenos: Almendra, Lácteo (Puedes hacer cambio a requesón vegano).

Ramen (vegano) \$390

Alérgenos: Arroz, Soya, Cacahuete.

Ceviches & Aguachiles con pez sierra \$295

Aguachile verde 🌶️

Aguachile habanero tatemado 🌶️

Ceviche de mango y cítricos 🌶️

Ceviche peruano

Camarones al coco en salsa de mango \$590

Alérgenos: Arroz y Almendra.

Tostadas de atún \$290

Alérgenos: Maíz.

Ensalada de salmón, queso parmesano, quinoa roja y cítricos \$385

Alérgenos: Lácteos.

Tacos campechanos (vegano) \$180

Alérgenos: Maíz, Soya.

Pasta Burrata al Pesto \$370

Alérgenos: Maíz, Arroz, Nueces, Lácteo.

Spring Matchas \$220

Berry Matcha Foam de Matcha, mermelada de frutos rojos. Con agua de coco o leche de avena.

Cheesecake Matcha Foam de Matcha (contiene lácteo) y la leche de tu elección.

Spicy

Pregunta por nuestros cocteles hechos con fruta natural, sin jarabes artificiales ni azúcares añadidos. Endulzados con monk fruit. Libres de gluten.

COCTELERIA

SEASONAL MENU

Pancakes with mascarpone mousse, apple & pear homemade syrup \$290

Allergens: Rice, Almond, Egg, Dairy.

Grilled broccoli on beet puree, goat cheese, caramelized almond with chili oil \$140

Allergens: Almond, Dairy. *Option to change to vegan almond cheese.

Vegan Ramen \$390

Allergens: Rice, Soy, Peanut.

Ceviches & Aguachiles with kingfish \$295

Green Aguachile 🌶️

Charred Tortilla & Habanero Aguachile 🌶️

Citrus & Mango Ceviche 🌶️

Peruvian Ceviche

Coconut shrimp on mango salsa \$590

Alérgenos: Rice and Almond.

Tuna Tostadas \$290

Allergens: Corn.

Salmon salad with red quinoa, parmesan cheese & citrus \$385

Allergens: Dairy.

Chorizo & Beef Tacos (vegan) \$180

Allergens: Corn, Soy.

Burrata & Pesto Pasta \$370

Allergens: Corn, Rice, Nuts, Dairy.

Spring Matchas \$220

Berry Matcha Matcha foam, berries compote. Made with coconut water or oat milk.

Cheesecake Matcha Matcha foam (contains dairy) with choice of milk.

Spicy

Ask our staff for cocktails sweetened with natural fruit and monk fruit, no artificial syrup or added sugars. Gluten free.

COCKTAILS