



RESTAURANTE

ALL DAY BREAKFAST





PAN FRANCÉS



WAFFLES

LO DULCE

ENDULZADO CON MONK FRUIT Y/O STEVIA

YOGURT DE COCO \$205

Con granola de nueces y semillas

●● VK *Longevity*

FRUTA DE TEMPORADA \$130

Con ajonjolí y linaza

CV

**MAQUI BERRY
OVERNIGHT OATS** \$260

Bowl de avena, frutos rojos, chía y coco

●● CV *Longevity*

Añade alguno de nuestros spreads +\$40

WAFFLES \$290

De almendra con compota de fresas y crema batida de coco

●● K PL *Longevity*

HOT CAKE SOUFFLE \$290

Con frutos rojos y crema batida de coco (1 pza)

●●● K *Balanceado*

FRENCH TOAST \$240

Con yogurt de coco, frutos rojos y plátano

●●●

ALÉRGENOS



Todos nuestros productos son libres de gluten y azúcares refinados. Celiac + Diabetic Safe.



CHILAQUILES LA OTILIA

TRADICIONALES

PLATILLOS MEXICANOS

CON MAÍZ AZUL CRIOLLO

ENFRIJOLADAS \$220

Rellenas de huevo con chorizo plant based

●●●●● *Alto en proteína*

Conviértelas en enchiladas, elige tu salsa: verde, roja o spicy con cebolla y cilantro

ENCHILADAS POBLANAS \$220

Rellenas de pechuga de pavo, queso de cabra y calabaza en salsa de Poblano

●● *Alto en proteína*

Cambia a queso plant based ●●

ENMOLADAS \$220

De vegetales rostizados

●●●●● V

MOLLETES \$210

De queso de cabra con pico de gallo verde y chorizo plant based

●●● *Balancedo*

Cambia a queso plant based ●●

CHILAQUILES LA OTILIA \$240

Totopos horneados, con crema y requesón de almendra plant based, hechos en casa. Frijoles ahumados con hoja santa y cebolla.

●● V *Balancedo*

Elige tu salsa: verde, roja o spicy

Escoge tus totopos: de amaranto, maíz azul criollo o keto (almendra linaza)

Agrega huevo al gusto (1 pza) +\$40

ALÉRGENOS



Todos nuestros productos son libres de gluten y azúcares refinados. Celiac + Diabetic Safe.



HUEVOS SHAKSHUKA



HUEVOS BENEDICTINOS

HUEVOS

DE LIBRE PASTOREO HECHOS CON ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

HUEVOS ESTILO RANCHEROS \$205
Estrellados sobre totilla de maíz azul criollo
bañados en salsa verde o roja (2 pzas)



HUEVOS CON CHORIZO \$220
Revueltos con chorizo plant based
(2 pzas)



Acompañados de dos tortillas de almendra ●

HUEVOS BENEDICTINOS \$290
Huevos pochados sobre pan brioche
(2 pzas)



Cambia a salsa sin lácteos

HUEVOS SHAKSHUKA \$235
Huevos pochados en salsa shakshuka
(2 pzas)



Acompañados de pan pita hecho en casa ●●
Preparación aprox. 15 min

HUEVOS U OMELETTE \$225
Al gusto (2 pzas)



Acompañados de una rebanada de hogaza de masa
madre hecho en casa ●●

Elige 3 verduras: cebolla, ajo, calabazas, espinacas,
pimientos, portobello, espárragos, kale o aguacate

Elige 1 proteína: jamón de pavo, chorizo vegano,
queso manchego, de cabra, o plant based

ALÉRGENOS



Todos nuestros productos son libres
de gluten y azúcares refinados.
Celiac + Diabetic Safe.

SÁNDWICHES

HECHOS CON HOGANZA DE MASA MADRE SIN GLUTEN

ELIGE 1 SIDE:


ENSALADA, PAPAS CAMBRAY O VERDURAS SALTEADAS

SANDWICH DE PECHUGA \$280
De pavo y queso de cabra

 *Balanceado* *Masa madre*

Elige:

Croissant keto  

Hogaza de masa madre  

Cambia a queso plant based   +\$40

SANDWICH DE SALMÓN \$390
Ahumado con queso crema y pepino encurtido

   *Balanceado* *Masa madre*

SANDWICH DE VEGETALES \$205
Rostizados con pesto

  *Balanceado* *Masa madre*

BAGEL DE SALMÓN AHUMADO \$335
Con queso crema y alcaparras

    *Balanceado*

HAMBURGUESA VEGANA \$290
Con carne plant based

   *Masa madre*

TOAST DE GUACAMOLE \$230
Con hojuelas de chile y huevo pochado

    *Masa madre*

TOAST DE JOCOQUE Y HUEVO DURO \$175

En pan de cacao y nueces

    *Masa madre*

WRAP DE ATÚN SELLADO \$375
Con vegetales salteadas, hummus y aguacate, envueltos en pan pita

Cambia tu proteína:

-Tofu

-Salmón a la plancha

CHAPATA DE JAMÓN DE PAVO \$280
Con queso brie y cebollas caramelizadas,

  *Masa madre*

CHAPATA DE MOZZARELLA FRESCA \$240

Con tomate heirloom y pesto

  *Masa madre*

ALÉRGENOS



Todos nuestros productos son libres de gluten y azúcares refinados. Celiac + Diabetic Safe.

TRATTORIA



ENTRADAS

NACHOS HORNEADOS \$235

Con queso amarillo, chorizo plant based y chiles en vinagre



TOSTADAS DE DE ATÚN \$250

Con mayonesa de chipotle, aguacate, cebolla y jitomate cherry (3 pzas)



CREMOSO DE QUESOS \$265

Y alcachofa con ficelle crocante



SOPAS

SOPA DE JITOMATE \$120

Jitomates rostizados



Agrega queso de cabra ●

SOPA DE HONGOS \$205

Shitake y cremini



Agrega queso parmesano ●

ENSALADAS

BURRATA \$430

Con tomate cherry rostizado, pesto y pistaches caramelizados



Acompañados de dos rebanadas de hogaza de masa madre de cacao hecho en casa ●●●

ENSALADA DE SALMÓN \$365

Mix de lechugas, citricos y queso parmesano

● *Balanceado*

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS \$220

Con queso azul y nuez caramelizada



COLORFOUL BOWL \$290

Mix de lechuga con quinoa

Balanceado

Elige una proteína:

-Tofu ●● V

-Atún sellado

-Salmón a la plancha

Elige un aderezo:

-Pesto

-Vinagreta clásica

-Vinagreta naranja

ALÉRGENOS



Todos nuestros productos son libres de gluten y azúcares refinados. Celiac + Diabetic Safe.



LASAGNA DE VEGETALES

PASTAS

DE LA CASA

Escoge tu pasta: penne o fusilli

PASTA A LA BOLOGNESE \$295

Con carne plant based

PASTA 4 QUESOS \$430

Con carne molida plant based



*Nuestra carne plant based está hecha con ingredientes limpios, tiene todos los aminoácidos esenciales, vitaminas, minerales, hierro y calcio

LASAÑA DE VEGETALES \$255

Y salsa pomodoro

●● *Balanceado*

Elige tu favorito:

-Queso plant based ●●

-Queso manchego ●

-Queso de cabra ●

PASTA O RISO

ELIGE TU BASE

PASTA CON CAMARONES \$455

En salsa de queso parmesano



Cambia tu pasta por risotto

PASTA CON MIX DE HONGOS \$295

Portobello, cremini y shitake en salsa de queso parmesano



Cambia tu pasta por risotto

ALÉRGENOS



Todos nuestros productos son libres de gluten y azúcares refinados. Celiac + Diabetic Safe.

PIZZAS

MASA Y MATERIA PRIMA HECHA EN CASA DESDE CERO

ELIGE BASE DE PIZZA:

VEGANA



BASE DE COLIFLOR



+\$50

CAMBIA A QUESO PLANT BASED



+\$40

PREPARACIÓN APROX. DE 15 MIN.

PIZZA MARGARITA

\$235

● *Balanceado con base vegana*

PIZZA HAWAIANA

\$235

● *Balanceado con base vegana*

PIZZA SALMÓN

\$395

Con aceite de trufa, alcaparras y pechuga de pavo

● *Balanceado con base vegana*

PIZZA MEXICANA

\$265

Con chorizo plant based, jalapeños y pechuga de pavo

●● *Balanceado con base vegana*

PIZZA CUATRO QUESOS Y PERA

\$270

● *Balanceado con base vegana*

PIZZA MEDITERRANEA

\$270

Con higo, champiñones y pesto

● *Balanceado con base vegana*

MENÚ INFANTIL

MAC & CHEESE

\$135

Sin lácteos



DEDOS DE QUESO

\$160

Empanizados



PASTA KIDS

\$170

A la bolognesa con carne plant based



ALÉRGENOS



Todos nuestros productos son libres de gluten y azúcares refinados. Celiac + Diabetic Safe.

SIDES EXTRAS

HUEVO LIBRE DE PASTOREO ● 50 g	\$40	CHORIZO VEGANO ● V 70 g	\$45
PECHUGA DE PAVO ● 60 g	\$50	PAN ALMENDRA ● ● ● K 100 g (1 rebanada)	\$40
QUESO CREMA ● 30 g	\$50	HOGAZA DE MASA MADRE ● ● 50 g (1 rebanada)	\$20
QUESO MANCHEGO ● 20 g	\$50	TORTILLA DE ALMENDRA ● V K 80 g (2 pzas)	\$35
QUESO DE CABRA ● 25 g	\$50	TORTILLAS DE MAÍZ ● 80 g (3 pzas)	\$10
REQUESÓN VEGANO ● V 25 g	\$50	GRANOLA KETO ● ● K PL 70 g	\$40
QUESO PLANT BASED ● ● 25 g	\$50	GRANOLA AMARANTO ● 50 g	\$25
CREMA VEGANA ● V 20 g	\$40	CREMA DE CACAHUATE ● 20 g	\$20
FRIJOLES AHUMADOS 120 g	\$35	CREMA DE ALMENDRA ● 20 g	\$20
GUACAMOLE V 160 g	\$50	CREMA DE ALMENDRA-MATCHA ● 20 g	\$30
SALMÓN AHUMADO 50 g	\$85	CREMA DE AVELLANA ● 20 g	\$30
SALMÓN FRESCO 100 g	\$90	CREMA DE AVELLANA-CACAO ● 20 g	\$35
ATÚN FRESCO 100 g	\$70	YOGURT DE COCO PL 100 g	\$25
HUMMUS ● V 100 g	\$60	MERMELADA DE FRUTOS ROJOS 20 g	\$40
TOFU ASADO ● 100 g	\$60	FRUTOS ROJOS 50 g	\$40

ALÉRGENOS



Todos nuestros productos son libres de gluten y azúcares refinados. Celiac + Diabetic Safe.

BAKERY





CUADRO DE ALMENDRA CON TAHINI



CUPCAKE CHUNKY

REPOSTERÍA

PIEZA INDIVIDUAL

CUPCAKE DE ZANAHORIA

\$125



Cambia a cobertura sin lácteo



+\$10

CUPCAKE DE RED VELVET

\$125



Cambia a cobertura sin lácteo



+\$10

CUPCAKE CHUNKY

\$125



CUPCAKE DE CHOCOLATE

\$125



DONA

\$110



Avellana - cacao

MUFFIN DE ELOTE
CON CAJETA

\$105



BISCUIT DE BLUEBERRY

\$75



BROWNIE

\$100



CUADRO DE BLUEBERRY
CON LIMÓN EUREKA

\$170



CUADRO DE ALMENDRA CON
TAHINI, CHOCOLATE Y COCO

\$135



ALÉRGENOS



Todos nuestros productos son libres de gluten y azúcares refinados. Celiac + Diabetic Safe.



PANQUÉ DE PLÁTANO MARMOLEADO



VÉNETO

REPOSTERÍA

PIEZA INDIVIDUAL

PANQUÉ DE CHOCOLATE Y AVELLANA

\$85



Rebanada

PANQUÉ DE PLÁTANO CON BLUEBERRY

\$75



Rebanada

PANQUÉ DE PLÁTANO MARMOLEADO

\$75



Rebanada

CHURRO

\$75



Con cajeta

PAY DE LIMÓN

\$145



PAY DE BLUEBERRY

\$215



VÉNETO DE CAFÉ

\$210



TIRAMISÚ CON FRAMBUESA

\$180



GANSITO

\$130



*RECOMENDACIÓN LA OTILIA

CRÈME BRÛLÉE

\$120



MOLTEN CAKE

\$170



Consumo solo en restaurante
Preparación aprox. de 15 min

ALÉRGENOS



Todos nuestros productos son libres de gluten y azúcares refinados. Celiac + Diabetic Safe.



ROL DE CANELA



BABKA

PANADERÍA DULCE

PIEZA INDIVIDUAL

BABKA Relleno de cacao y avellana ● ● ● ● ●	\$125	ROL DE CANELA ● ● ● ● ●	\$125
CONCHA Vainilla o cacao ● ● ● ● ●	\$125	GALLETA DE CARAMELO Y SAL ● ● ● K	\$85
BISQUET Con ghee y mermelada ● ● ● K	\$90	GALLETA DE AVENA Con arándano y coco ● ● ● V	\$75
CROISSANT Relleno de cacao y avellana ● ● ● ● K PL	\$105	GALLETA DE VAINILLA CON CACAO NIBS ● K PL	\$85
SNOWBALL De nuez ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	\$55	GALLETA CHOCOAVELLANA CON SAL MALDON ● ● ● V	\$75
		GALLETA CHOCO CHIPS ● ● ● V	\$75

ALÉRGENOS



Todos nuestros productos son libres de gluten y azúcares refinados. Celiac + Diabetic Safe.



PASTEL DE AVELLANA Y CACAO

PASTELES

REBANADA INDIVIDUAL

CHEESECAKE

De frutos rojos



\$180

TRES LECHES



\$180

CHEESECAKE

De limón eureka



\$180

BRUCE



\$135

ZANAHORIA CHAI



\$135

AVELLANA Y CACAO



\$180

ALÉRGENOS



Todos nuestros productos son libres de gluten y azúcares refinados. Celiac + Diabetic Safe.

FÁBRICA DE HELADOS

HELADOS DE TEMPORADA

FRESA "DANONINO" ● V

CHOCOLATE "CHOCOMILK" ● V

CHICO - 140 G \$135

CONO KETO ● KVPL +\$35

*AGREGA HELADO EXTRA (60 G) \$60

*AGREGA HELADO A TU POSTRE FAVORITO (60 G) \$60

ELIGE TUS TOPPINGS

*SIN COSTO

*CON COSTO

LINAZA

COCO RAYADO

CHAMOY LÍQUIDO

ALMENDRAS TOSTADAS

NIBS DE CACAO

GRANOLA AMARANTO

GRANOLA KETO PL

BROWNIE ●● KVPL 20 g \$20

FRUTOS ROJOS 35 g \$20

CACAO LÍQUIDO 15 g \$30

CREMA DE CACAHUATE 15 g \$20

CREMA DE ALMENDRA 15 g \$20

CREMA DE AVELLANA 15 g \$30

ALÉRGENOS



Todos nuestros productos son libres de gluten y azúcares refinados. Celiac + Diabetic Safe.

HEALTHY DRINKS



SMOOTHIES

CON LECHE/YOGURT 475 ML

\$185

CHAI FRAPPÉ

PIÑA COLADA

MARACUYÁ
Y COCO

NUEZ PECANA,
DÁTIL Y CANELA

ACAI, PLÁTANO
Y BLUEBERRY

ESPIRULINA, MANGO,
ESPINACA, PIÑA Y
PLÁTANO

PLÁTANO CON CACAO
Y AVENA

FRUTOS ROJOS CON YOGURT
DE COCO Y JENGIBRE

LECHE DORADA, MANGO
Y PLÁTANO

Anti inflammatory

SHAKE DE PROTEÍNA \$130
VEGANA

Vainilla o chocolate 475 ml

CON FRUTA FRESCA Y HIELO 475 ML

\$115

TROPICAL

Mango, piña, naranja

BEAUTY

Pepino, limón y menta

SUNRISE

Piña con naranja, jengibre

VERDE

Piña, naranja, apio, nopal y perejil

BALANCE

Alfalfa, piña, espinaca, limón, chíá

BERRY SPLASH

Frambuesa, fresa, blueberry, zarzamora

VITAMIN

Limón, betabel, naranja, zanahoria, manzana

JUGOS \$70

NARANJA

TORONJA


VERDE

ZANAHORIA

Añade un extra de shot inmunity
(jengibre, limón y curcuma)

+\$50

(antiflamatorio natural)



GOLDEN TURMERIC

ELIXIR SHOTS

(120 ML)

INMUNITY

\$50

Jengibre, limón y cúrcuma

ENERGY

\$50

Leche de coco, maca, canela y dátil

GOOD MORNING

\$75

Agua caliente, limón, vinagre de manzana y colágeno

BULLETPROOF

\$65

Shot de café, leche de coco y aceite de coco

POTIONS LA OTILIA

(355 ML)

CHAI CARDAMOMO

\$100

CACAO REISHI

\$100

BLUE MATCHA

\$105

GOLDEN TURMERIC

Anti-inflammatory

\$100

Pide tu potion frío (475 ml) **+\$15**

Pide tu potion frappé (475 ml) **+\$15**

Agrega 1 shot de espresso (30 ml) **+\$20**

HEALTHY SODAS Y AGUAS

**SODA ITALIANA HOMEMADE
DE MANZANILLA Y MIEL
DE ABEJA**

355 ml

\$70

KOMBUCHA

Pregunta por nuestros sabores
475 ml

\$105

**SODA ITALIANA HOMEMADE
DE JAMAICA CON PILONCILLO**

355 ml

\$70

KOMBUCHA MULE

Pregunta por nuestros sabores
475 ml

\$135

**SODA ITALIANA HOMEMADE
DE JENGIBRE Y LIMÓN**

355 ml

\$70

**KOMBUCHA JENGIBRE
VIDA BEBIDA**

Pregunta por nuestros sabores
475 ml

\$90

**REFRESCO SALUDABLE
FÉLIX**

Pregunta por nuestros sabores
355 ml

\$55

CAPIBARA YERBA MATE

Pregunta por nuestros sabores
355 ml

\$75

**LIMONADA CON CARBÓN
ACTIVADO**

355 ml

\$65

**AGUA NATURAL
ALCALINA ZOÉ**

477 ml

\$65

PINK LEMONADE

355 ml

\$75

**BOTELLA DE AGUA MINERAL
VELVET SODA**

275 ml

\$50

**AGUA DE HORCHATA
DE MELÓN**

355 ml

\$90

BEBIDAS CON TÉ ORGÁNICO STASH

*PREGUNTA POR NUESTROS SABORES

(296 ML)

TÉ ORGÁNICO \$65

TEPUCCINO \$95

BEBIDAS CON TÉ VERDE MATCHA

TÉ VERDE MATCHA

Chico - 296 ml \$90
Grande - 473 ml \$105

MATCHA LATTE

Chico - 296 ml \$105
Grande - 473 ml \$120
Frappé +\$15

DALGONA MATCHA

473 ml

\$205

CAFÉ

MOKA FRAPPÉ CON CACAO REISHI

473 ml

\$155

DALGONA COFFEE

473 ml

Golden milk

\$90

+\$35

MACCHIATO

118 ML

Un espresso doble cortado con espuma de leche

\$70

AMERICANO

296 ml

\$55

Grande 473 ml

+\$10

Frio o frappé

+\$15

CAPUCCINO

355 ml

Frio o frappé

\$65

+\$15

FLAT WHITE LA OTILIA

178 ML

Dos espressos dobles con un shot de leche

\$115

LATTE

296 ml

\$65

Grande 473 ml

+\$15

Frio o frappé

+\$15

ESPRESSO

Sencillo 25 ml

Doble 60 ml

Cortado

\$55

+\$10

+\$10

*RECOMENDACIÓN LA OTILIA

SI TE GUSTA CAFÉ CARGADO CON UN TOQUE DE LECHE CREMADA, ESTA ES LA OPCIÓN.

PERSONALIZA TU BEBIDA

PÍDELO FRAPPÉ 475 ML +\$15

PÍDELO FRÍO 475 ML +\$15

AGREGA UN ADAPTÓGENO +\$35

AGREGA CREMA BATIDA VEGANA +\$20



SCOOP

GOLDEN MILK +\$35

PROTEÍNA +\$40

ESPIRULINA +\$40

ADAPTÓGENOS +\$35
(REISHI o SHIITAKE)

MCT OIL +\$35

CBD OIL +\$20

CARBÓN ACTIVADO +\$20

COLÁGENO +\$40

COLÁGENO DE PIÑA +\$40

ENDULZANTES

MONK MAPLE +\$20

MIEL DE ABEJA +\$20

MONK FRUIT

STEVIA

TIPOS DE LECHE

COCO

SOYA

DESLACTOSADA

ALMENDRA

AVENA

MACADAMIA

EXTRAS

SHOT DE ESPRESSO +\$20

SHOT DE TÉ ORGÁNICO +\$20

SHOT DE LECHE ENTERA, DESLACTOSADA O VEGETAL +\$15



WOOF

POSTRES PARA TU MEJOR AMIGO

SMOOTHIE PARA PERRITO

\$105

A base de zanahoria, manzana, crema de cacahuate sin azúcar y crema batida apta para tu perrito.

GALLETA PARA PERRITO

\$45

A base de garbanzo, con manzana y crema de cacahuate.

LA OTILIA

GLUTEN FREE
BAKERY & EATERY

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS. 16 % DE IVA INCLUIDO.
LA PROPINA NO ESTÁ INCLUIDA Y QUEDA A ELECCIÓN DEL CLIENTE.

SUCURSAL POLANCO

LA FONTAINE 78, POLANCO IV SECCIÓN
MIGUEL HIDALGO, C.P. 11550, CDMX

SUCURSAL ROMA NORTE

VALLADOLID 76 A, ROMA NORTE
CUAUHTÉMOC, C.P 06700, CDMX

SUCURSAL ROMA NORTE

JALAPA 161 A, ROMA NORTE
CUAUHTÉMOC, C.P 06700, CDMX

ALL DAY BREAKFAST ● TRATTORIA ● BEBIDAS ● BAKERY ● HELADOS



@LAOTILIAMX

WWW.LAOTILIA.COM.MX



55 41179699