



RESTAURANTE

RESTAURANTE VEGETARIANO CON OPCIONES **VEGANAS,**
KETO, PALEO, SIN LÁCTEO Y MÁS...

PANADERÍA Y REPOSTERÍA **ARTESANAL, HECHA EN CASA.**

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SON **100% LIBRES DE GLUTEN,**
LIBRES DE AZÚCARES REFINADOS, SIN CONSERVADORES, SIN
QUÍMICOS Y SIN ADITIVOS ARTIFICIALES. APTO PARA PERSONAS
CON CELIAQUÍA, DIABETES Y RESISTENCIA A LA INSULINA.

✧ SIN GLUTEN

✧ ARTESANALES

✧ SIN AZÚCARES REFINADOS

✧ NON GMO

✧ SIN CONSERVADORES NI
SABORIZANTES ARTIFICIALES

✧ CON INGREDIENTES DE
PRIMERA CALIDAD

ENDULZAMOS CON AZÚCARES NATURALES DE BAJO ÍNDICE GLUCÉMICO,
TALES COMO **STEVIA Y MONK FRUIT.**

“TENÍA 25 AÑOS CUANDO ME DIJERON QUE EL GLUTEN Y YO NO PODÍAMOS SEGUIR SIENDO AMIGOS...”

MIS SALIDAS SOCIALES YA NO ERAN TAN DIVERTIDAS CUANDO IMPLICABAN COMIDA, Y MIS OPCIONES DE ESTABLECIMIENTOS LIBRES DE GLUTEN ERAN CASI NULAS.

DE AQUÍ SURGE **LA OTILIA** EN MÉXICO, DEL QUERER CONVERTIR UN INCONVENIENTE EN UN GRAN PROYECTO DE VIDA, DONDE PERSONAS COMO YO, CON RESTRICCIONES ALIMENTICIAS, PUEDAN DISFRUTAR DE PRODUCTOS RICOS, NUTRITIVOS Y SEGUROS, EN UN **LUGAR QUE TE INVITA A QUEDARTE.**

“EN HONOR A MI **ABUELA OTILIA**, QUIÉN TAMBIÉN PADECIÓ **ENFERMEDAD CELIACA** CUANDO AÚN LA MEDICINA EN MÉXICO NO LOGRABA DIAGNOSTICARLA.”



Mariana Quiroga



ALL DAY
BREAKFAST



YOGURT DE COCO



WAFFLE

LO DULCE

ENDULZADO CON MONKFRUIT Y/O STEVIA

YOGURT DE COCO 260

Con granola de nueces y semillas

●● V K VG *Longevity*

WAFFLE 350

De almendra con compota de fresas y crema batida de coco (1 pza)

●●● K *Longevity*

FRUTA DE TEMPORADA 165

Con ajonjolí y linaza

CV

MAQUI BERRY OVERNIGHT OATS 315

Bowl de avena, frutos rojos, chíá, coco, compota de frambuesa y chocolate derretido

●●● V *Longevity*

Añade alguno de nuestros spreads +\$40

FRENCH TOAST 310

Con yogurt de coco, frutos rojos y plátano (2 pzas)

●●● VG

ALÉRGENOS Y SELLOS

High protein *Antiinflammatory* *Balanced* *Digestive* *Energetic* *Glow* *Kids* *Longevity* *Relax*

VG
VEGETARIANO

V
VEGANO

CV
CRUDIVEGANO

K
KETO



LÁCTEO



ARROZ



AMARANTO



CACAHUATE



NUECES



ALMENDRA



MAÍZ



SOYA



HUEVO



AVENA



GARBANZO



CHILAQUILES LA OTILIA

TRADICIONALES

PLATILLOS MEXICANOS

CON MAÍZ AZUL CRIOLLO

ENFRIJOLADAS

Rellenas de huevo con chorizo plant based (3 pzas)

●●●●● *High protein*

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

285

MOLLETES

De queso de cabra con pico de gallo verde y chorizo plant based (2 pzas)

●●● *Balanced*

Cambia a queso plant based ●●▽

285

ENCHILADAS POBLANAS

Rellenas de pechuga de pavo, queso de cabra y calabaza en salsa de Poblano (3 pzas)

●● *High protein*

Cambia a queso plant based ●●▽

285

CHILAQUILES LA OTILIA

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

●●▽ *Balanced*

Elige tu salsa: verde, roja o spicy

295

ENMOLADAS

De vegetales rostizados (3 pzas)

●●●●▽

285

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

*Agrega huevo al gusto (1 pza) ●

+\$40

ALÉRGENOS Y SELLOS

High protein *Antiinflammatory* *Balanced* *Digestive* *Energetic* *Glow* *Kids* *Longevity* *Relax*

VG
VEGETARIANO

V
VEGANO

CV
CRUDIVEGANO

K
KETO



LÁCTEO



ARROZ



AMARANTO



CACAHUATE



NUECES



ALMENDRA



MAÍZ



SOYA



HUEVO



AVENA



GARBANZO



HUEVOS BENEDICTINOS



HUEVOS SHAKSHUKA

HUEVOS AL GUSTO

DE LIBRE PASTOREO, HECHOS CON ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

HUEVOS ESTILO RANCHEROS 275

Estrellados sobre tortilla de maíz azul criollo, bañados en salsa verde o roja (2 pzas)

● ● ● VG

HUEVOS CON CHORIZO 280

Revueltos con chorizo plant based (2 pzas)

● ● *Balanced*

*Acompañados de dos tortillas de almendra ●

HUEVOS BENEDICTINOS 370

Huevos pochados sobre pan brioche (2 pzas)

● ● ● K VG *Balanced*

Cambia a salsa sin lácteos ●

HUEVOS SHAKSHUKA 295

Huevos pochados en salsa Shakshuka (2 pzas)

● ● VG *High protein*

Acompañados de pan pita hecho en casa ● ●

*Preparación aprox. 15 min

HUEVOS U OMELETTE 315

Tú eliges (2 pzas)

● VG *Balanced*

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

ALÉRGENOS Y SELLOS

High protein *Antiinflammatory* *Balanced* *Digestive* *Energetic* *Glow* *Kids* *Longevity* *Relax*

VG VEGETARIANO V VEGANO CV CRUDIVEGANO K KETO



LÁCTEO



ARROZ



AMARANTO



CACAHUETE



NUECES



ALMENDRA



MAÍZ



SOYA



HUEVO



AVENA



GARBANZO

SÁNDWICHES

HECHOS CON HOGAZA ARTESANAL HECHA EN CASA

ELIGE 1 SIDE:

-ENSALADA, PAPAS CAMBRAY O VERDURAS SALTEADAS

SÁNDWICH DE PECHUGA 350
de pavo y queso de cabra

● *Balanced* *Masa madre*

Elige:

-Croissant keto ●●K

-Hogaza de masa madre ●●

*Cambia a queso plant based ●●V +\$40

TOAST DE GUACAMOLE 295
con hojuelas de chile y huevo
pochado

●●VG *Masa madre*

SÁNDWICH DE SALMÓN 450
ahumado con queso crema
y pepino encurtido

●●● *Balanced*

WRAP DE ATÚN SELLADO 425
con vegetales salteados, hummus
y aguacate, envueltos en pan pita

●●

SÁNDWICH DE VEGETALES 275
rostizados con pesto

●● *Balanced*

Cambia tu proteína:

-Tofu ●V

-Salmón a la plancha

BAGEL DE SALMÓN AHUMADO 410
con queso crema y alcaparras

●●●K *Balanced*

CHAPATA DE JAMÓN DE PAVO 350
con queso brie y cebolla
caramelizadas

●● *Masa madre*

HAMBURGUESA 350
con carne plant based

●●●V *Masa madre*

CHAPATA DE MOZZARELLA
FRESCA 295
con tomate heirloom y pesto

●●VG *Masa madre*

ALÉRGENOS Y SELLOS

High protein *Antiinflammatory* *Balanced* *Digestive* *Energetic* *Glow* *Kids* *Longevity* *Relax*

VG VEGETARIANO V VEGANO CV CRUDIVEGANO K KETO



LÁCTEO



ARROZ



AMARANTO



CACAHUATE



NUECES



ALMENDRA



MAÍZ



SOYA



HUEVO



AVENA



GARBANZO



TRATTORIA

ENTRADAS

NACHOS HORNEADOS 295
con queso amarillo, chorizo plant based y chiles en vinagre

●● V

TOSTADAS DE ATÚN 325
con mayonesa de chipotle, aguacate, cebolla y jitomate cherry (3 pzas)

●

SOPAS

SOPA DE JITOMATE 145
Jitomates rostizados

●● V

*Agrega queso de cabra ● VG

SOPA DE HONGOS 225
Shiitake y Cremini

●● V

*Agrega queso parmesano ● VG

ENSALADAS

BURRATA 450
Con tomate cherry rostizado pesto y pistaches caramelizados

● VG *Masa madre*

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

ENSALADA DE SALMÓN 395
Mix de lechugas, cítricos y queso parmesano

● *Balanced*

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS 265
con queso azul y nuez caramelizada

●● VG

COLORFULL BOWL 335
Mix de lechugas con quinoa

Balanced

Elige una proteína:

- Tofu ● V
- Atún sellado
- Salmón a la plancha

Elige un aderezo:

- Pesto
- Vinagreta clásica
- Vinagreta de naranja

ALÉRGENOS Y SELLOS

High protein *Antiinflammatory* *Balanced* *Digestive* *Energetic* *Glow* *Kids* *Longevity* *Relax*

VG VEGETARIANO V VEGANO CV CRUDIVEGANO K KETO



LÁCTEO



ARROZ



AMARANTO



CACAHUATE



NUECES



ALMENDRA



MAÍZ



SOYA



HUEVO



AVENA



GARBANZO



RISOTTO DE CAMARONES

PASTAS

DE LA CASA

PASTA O RISO

ELIGE TU FAVORITA

ELIGE TU PASTA:

- PENNE
- FUSILLI

A LA BOLOGNESA 370
con carne plant based

∇

A LOS 4 QUESOS 490
con carne molida plant based

● VG

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

DE CAMARONES 515
en salsa de queso parmesano

● ● ●

DE MIX DE HONGOS 370
Portobello, cremini, shiitake
en salsa de queso parmesano

● ● ● VG

LASAGNA DE VEGETALES 325
y salsa pomodoro

● ∇

Elige:

- Queso plant based ● ● ∇
- Queso manchego ● ● VG
- Queso de cabra ● ● VG

ALÉRGENOS Y SELLOS

High protein *Antiinflammatory* *Balanced* *Digestive* *Energetic* *Glow* *Kids* *Longevity* *Relax*

VG VEGETARIANO V VEGANO CV CRUDIVEGANO K KETO



LÁCTEO



ARROZ



AMARANTO



CACAHUATE



NUECES



ALMENDRA



MAÍZ



SOYA



HUEVO



AVENA



GARBANZO

PIZZAS

MASA Y MATERIA PRIMA HECHAS EN CASA DESDE CERO

ELIGE LA BASE DE TU PIZZA:

-BASE VEGANA ●● V

-BASE DE COLIFLOR ● V K +\$50

*LAS PIZZAS TRAEN QUESO MANCHEGO

CAMBIA A QUESO PLANT BASED ●● V +\$40

*TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MINUTOS APROXIMÁDAMENTE

PIZZA MARGARITA 315

con cassé de jitomate, queso de cabra, albahaca fresca y queso gratinado

● VG *Balanceado con base vegana*

PIZZA DE SALMÓN 445

con aceite de trufa, alcaparras y queso camembert

● *Balanceado con base vegana*

PIZZA DE CUATRO QUESOS Y PERA 340

con queso gorgonzola, mozzarella, parmesano y provolone, láminas de pera bosc y nuez caramelizada

● VG *Balanceado con base vegana*

PIZZA HAWAIIANA 315

con pechuga de pavo, piña en almíbar y queso gratinado

● *Balanceado con base vegana*

PIZZA MEXICANA 340

con chorizo plant based, jalapeños y pechuga de pavo

● *Balanceado con base vegana*

PIZZA MEDITERRÁNEA 340

con higo, champiñones, queso de cabra, arúgula y pesto

● VG *Balanceado con base vegana*

MENÚ INFANTIL

MAC & CHEESE \$140

Sin lácteos

●● V *Kids*

DEDOS DE QUESO \$170

Empanizados

●●● VG *Kids*

PASTA KIDS \$180

A la bolognesa con carne plant based

●● V *Kids*

ALÉRGENOS Y SELLOS

High protein Antiinflammatory Balanced Digestive Energetic Glow Kids Longevity Relax

VG VEGETARIANO V VEGANO CV CRUDIVEGANO K KETO



LÁCTEO



ARROZ



AMARANTO



CACAHUATE



NUECES



ALMENDRA



MAÍZ



SOYA



HUEVO



AVENA



GARBANZO

SIDES EXTRAS

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

ALÉRGENOS Y SELLOS

High protein *Antiinflammatory* *Balanced* *Digestive* *Energetic* *Glow* *Kids* *Longerity* *Relax*

VG VEGETARIANO V VEGANO CV CRUDIVEGANO K KETO



LÁCTEO



ARROZ



AMARANTO



CACAHUATE



NUECES



ALMENDRA



MAÍZ



SOYA



HUEVO



AVENA



GARBANZO

BAKERY





DONA AVELLANA - CACAO



PANQUÉ DE PLÁTANO MARMOLEADO

REPOSTERÍA

PIEZA INDIVIDUAL

CUPCAKE RED VELVET	\$155	CUADRO DE ALMENDRA CON TAHINI, CHOCOLATE Y COCO	\$170
●●● K VG		●●● K	
Cambia a cobertura sin lácteo ●	+\$10		
CUPCAKE DE CHOCOLATE	\$145	BROWNIE	\$115
●●● V		●●● K V	
DONA	\$125	PANQUÉ DE PLÁTANO CON BLUEBERRY	\$90
●●●● K		●●● V	
Avellana - cacao		PANQUÉ DE PLÁTANO MARMOLEADO	\$90
		●●●● V	
CUADRO DE BLUEBERRY CON LIMÓN EUREKA	\$190		
●●● K		TIRAMISÚ CON FRAMBUESA	\$215
GANSITO	\$135	●●●● K	
●●●● K			

ALÉRGENOS Y SELLOS

High protein *Antiinflammatory* *Balanced* *Digestive* *Energetic* *Glow* *Kids* *Longevity* *Relax*

VG VEGETARIANO V VEGANO CV CRUDIVEGANO K KETO



LÁCTEO



ARROZ



AMARANTO



CACAHUATE



NUECES



ALMENDRA



MAÍZ



SOYA



HUEVO



AVENA



GARBANZO



BABKA



GALLETA CHOCO CHIPS

REPOSTERÍA

PIEZA INDIVIDUAL

BABKA

\$145

Relleno de cacao y avellana



GALLETA DE CAMELO Y SAL

\$100



CONCHA

\$145

Vainilla o cacao



GALLETA CHOCOAVELLANA CON SAL MALDON

\$90



SNOWBALL

\$65

De nuez



ROL DE CANELA

\$145



GALLETA CHOCO-PISTACHE

\$90



ALÉRGENOS Y SELLOS

High protein *Antiinflammatory* *Balanced* *Digestive* *Energetic* *Glow* *Kids* *Longevity* *Relax*

VG VEGETARIANO V VEGANO CV CRUDIVEGANO K KETO



LÁCTEO



ARROZ



AMARANTO



CACAHUATE



NUECES



ALMENDRA



MAÍZ



SOYA



HUEVO



AVENA



GARBANZO



PASTEL DE AVELLANA - CACAO

PASTELES

REBANADA INDIVIDUAL

CHEESECAKE
de frutos rojos

\$200

● ● ● K

TRES LECHEs

\$200

● ● K

CHEESECAKE
de limón Eureka

\$200

● ● ● K

AVELLANA - CACAO

\$200

● ● ● K

ZANAHORIA CHAI

\$200

● ● ● ● K VG

ALÉRGENOS Y SELLOS

High protein *Antiinflammatory* *Balanced* *Digestive* *Energetic* *Glow* *Kids* *Longevity* *Relax*

VG VEGETARIANO V VEGANO CV CRUDIVEGANO K KETO



LÁCTEO



ARROZ



AMARANTO



CACAHUATE



NUECES



ALMENDRA



MAÍZ



SOYA



HUEVO



AVENA



GARBANZO

HEALTHY DRINKS

SIN COLORANTES • SIN SABORIZANTES ARTIFICIALES

SIN BASE (GOMAS Y ESPESANTES)



SMOOTHIES

(475 ML)

CON LECHE A ELEGIR 195

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

Antiinflammatory

SHAKE DE PROTEÍNA
NA PLANT BASED

Vainilla o Chocolate
475 ml

\$130

CON FRUTA FRESCA Y HIELO 130

TROPICAL
Mango, piña, naranja

BEAUTY
Pepino, limón y menta

SUNRISE
Piña, naranja y jengibre

VERDE
Piña, naranja, apio, nopal y perejil

BALANCE
Alfalfa, piña, espinaca, limón, chía

BERRY SPLASH
Frambuesa, fresa, blueberry, zarzamora

VITAMIN
Limón, betabel, naranja, zanahoria, manzana

JUGOS

HECHOS AL MOMENTO

NARANJA

TORONJA

VERDE

ZANAHORIA

80

*Añade un extra de shot immunity
(jengibre, limón y cúrcuma)

Antiinflammatory

+\$50



GOLDEN TURMERIC

ELIXIR SHOTS

(120 ML)

IMMUNITY **K** *Antiinflammatory* \$50

Jengibre, limón y cúrcuma

ENERGY *Energetic* \$50

Leche de coco, maca, canela y dátil

GOOD MORNING \$75

Agua caliente, limón, vinagre de manzana y colágeno

BULLETPROOF **K** \$65

Shot de café, leche de coco y aceite de coco

POTIONS LA OTILIA

BEBIDAS FUNCIONALES CON SUGAR FOODS Y ADAPTÓGENOS

(355 ML)

CHAI CARDAMOMO

\$100

Antiinflammatory
Energetic *Longevity*

CACAO REISHI

\$100

Antiinflammatory
Digestive *Longevity*
Relax

BLUE MATCHA

\$105

Antiinflammatory
Relax *Glow* *Longevity*

GOLDEN TURMERIC

\$100

Antiinflammatory

ALÉRGENOS Y SELLOS

High protein *Antiinflammatory* *Balanced* *Digestive* *Energetic* *Glow* *Kids* *Longevity* *Relax*

VG
VEGETARIANO

V
VEGANO

CV
CRUDIVEGANO

K
KETO

HEALTHY SODAS, BEBIDAS Y AGUAS

HOMEMADE

SODA ITALIANA HOMEMADE
DE MANZANILLA Y MIEL
DE ABEJA **\$80**
355 ml

SODA ITALIANA HOMEMADE
DE JAMAICA CON PILONCILLO **\$80**
355 ml

SODA ITALIANA HOMEMADE
DE JENGIBRE Y LIMÓN **\$80**
355 ml

KOMBUCHA MULE **\$135**
Pregunta por nuestros sabores
475 ml

LIMONADA CON CARBÓN
ACTIVADO **\$80**
355 ml

PINK LEMONADE **\$85**
355 ml

AGUA DE HORCHATA
DE MELÓN **\$95**
355 ml

EMBOTELLADO

KOMBUCHA AUSTIN **\$90**
Pregunta por nuestros sabores
355 ml

KOMBUCHA UMANI **\$95**
Pregunta por nuestros sabores
355 ml

SCHORLE SALUDABLE
FÉLIX **\$60**
Pregunta por nuestros sabores
355 ml

INFUSIÓN YERBA MATE **\$75**
Pregunta por nuestros sabores
355 ml

AGUA NATURAL **\$50**
355 ml

AGUA MINERAL **\$55**
355 ml

BEBIDAS CON TÉ ORGÁNICO

*PREGUNTA POR NUESTROS SABORES

(296 ML)

TÉ ORGÁNICO \$70

TEPUCCINO \$95

*Infusión de té con leche espumada a elegir

BEBIDAS CON TÉ VERDE MATCHA

TÉ VERDE MATCHA

Chico - 296 ml \$95
Grande - 473 ml \$110

MATCHA LATTE

Chico - 296 ml \$110
Grande - 473 ml \$125

DALGONA MATCHA

473 ml

\$215

CAFÉ

MOKA FRAPPÉ CON CACAO REISHI \$180

473 ml
Antiinflammatory
Digestive
Longevity

DALGONA COFFEE \$105

473 ml
*Conviértelo en Dalgona Golden (golden milk) +\$35

MACCHIATO 118 ML \$80

*Un espresso doble cortado con espuma de leche

AMERICANO \$70

296 ml
Grande 473 ml +\$10

CAPUCCINO \$80

355 ml

ESPRESSO \$65

Sencillo 25 ml
Doble 60 ml +\$10
Cort. +\$10

LATTE \$80

296 ml
Grande 473 ml +\$15

RECOMENDACIÓN LA OTILIA

FLAT WHITE LA OTILIA

178 ML

*Dos espressos dobles con un shot de leche de tu elección

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

SELLOS

High protein *Antiinflammatory* *Balanced* *Digestive* *Energetic* *Glow* *Kids* *Longevity* *Relax*

PERSONALIZA TU BEBIDA

1.- ELIGE TU LECHE

2.- ELIGE TU ENDULZANTE

3.- ELIGE NIVEL DE DULZOR

4.- DECORACIÓN MÁGICA CON CANELA

TIPOS DE LECHE

COCO
SOYA ●
DESLACTOSADA
ALMENDRA ●
AVENA ●
MACADAMIA

ENDULZANTES

MIEL DE ABEJA
MONK FRUIT
STEVIA

ELIGE TU FAVORITO

PÍDELO FRAPPÉ 475 ML +\$15
PÍDELO FRÍO 475 ML +\$15
PÍDELO CALIENTE 475 ML

EXTRAS

GOLDEN MILK +\$35
Antiinflammatory Digestive Glow Longevity Relax

PROTEÍNA +\$40
Energetic

ESPIRULINA +\$40
Antiinflammatory

ADAPTÓGENO (SHIITAKE) +\$35
Antiinflammatory Digestive Longevity

MCT OIL +\$35
Antiinflammatory Energetic

CBD OIL +\$20
Antiinflammatory Relax

CARBÓN ACTIVADO +\$20
Antiinflammatory Glow

COLÁGENO +\$40
Glow Longevity

COLÁGENO PIÑA +\$40
Glow Longevity

SHOT ESPRESSO +\$20

SHOT TÉ ORGÁNICO +\$20

SHOT LECHE VEGETAL
O DESLACTOSADA +\$15

MONK MAPLE +\$20

CREMA BATIDA ● V +\$20

SELLOS

High protein Antiinflammatory Balanced Digestive Energetic Glow Kids Longevity Relax



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



ALÉRGENOS



LÁCTEO



ARROZ



AMARANTO



CACAHUATE



NUECES



ALMENDRA



MAÍZ



SOYA



HUEVO



AVENA



GARBANZO

VG
VEGETARIANO

V
VEGANO

CV
CRUDIVEGANO

K
KETO

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