

Desayuno/Breakfast

EST.

Fresco y saludable/Fresh and healthy

2018

7:30 am – 12:00 pm

 Vegano / Vegan  Vegetariano / Vegetarian  Crudo / Raw  Picante / Spicy

Fruta de la estación / Seasonal fruit \$275

Servida con yogurt, carbón activado y granola de la casa / Served with yogurth, activated charcoal and homemade granola.

BOWLS

Espirulina / Spirulina \$295

Yogurt, carbón activado, granola de la casa, fruta de temporada/ Yogurth, activated charcoal, homemade granola and seasonal fruit.

Açai Berry \$295

Carbón activado, leche de coco, frutos rojos, plátano, fruta de temporada miel de agave y granola casera / Activated charcoal, coconut milk, berries, banana, seasonal fruit, agave honey and homemade granola.

TOSTADAS DEL DESAYUNO/BREAKFAST TOSTADAS

Tostada de plátano y pepita / Banana and roasted pumpkin seed toast \$220

Pan casero multigrano, mantequilla de pepita de calabaza, nibs de cacao, plátano y crema de avellanas / Homemade multigrain bread, pumpkin seeds butter, cacao nibs, banana and hazelnut cream.

Tostada de aguacate / Avocado toast \$240

Con mantequilla de hierbas locales, aguacate, huevos pochados, aceite de chiles rojos, pimientas, tomates locales, queso de Chiapas / With local herbs butter, avocado, poached eggs, red chile oil, peppers, local cherry tomato and Chiapas cheese.

Tostada de atún sellado / Seared tuna toast \$280

Base de queso crema de tabasco, variedad de frutos secos, tapenade frita, brotes de arugula y aderezo de la casa / Over tabasco cream cheese, nuts, fried tapenade, arugula sprouts and house dressing.

ESPECIALIDADES/DELEK'S SPECIALTIES

Huevos al Gusto / Eggs any style \$250

2 ingredientes a elegir: Cebolla, longaniza, jitomate, jamón, queso, espinacas, chaya, chile, pimientos, champiñones - con guarnición de frijoles puercos y plátano frito
Choose any 2 ingredients: Onion, longaniza, tomato, ham, cheese, spinach, chaya, chile, bell pepper and mushrooms. with chipotle beans and fried banana side dish.

El verdadero Anita / The real one Anita \$295

Omelette revuelto con pimiento, calabaza, tocino, montado con arúgula, tomate cherry, queso fresco, aguacate y reducción de balsámico / Omelette with peppers, zucchini and bacon, on arugula salad, cherry tomato, fresh cheese, avocado and balsamic reduction.

Sandwich Yuriénaka "madre tierra" / Yuriénaka sándwich "Mother earth" \$300

Chaya, jitomate, cebolla, aguacate, pechuga de pollo, lechugas finas, mayonesa de hoja santa, queso Oaxaca con guarnición de papas fritas / Chaya, tomato, onion, avocado, chicken breast, lettuce, oaxaca cheese, holly leaf mayo dressing and served with fries.

Chilaquiles de doña Vicky / Mrs Vicky chilaquiles \$285

Tortillas de maíz fritas, salsa de chiles secos, aguacate, queso Chiapas, crema de rancho, cebolla, cilantro, huevo estrellado y frijoles puercos / Chips, dry chile salsa, avocado, Chiapas cheese, sour cream, onion, fried egg and chipotle beans.

Enchiladas \$285

Rellenas de pollo, huevo o vegetarianas, bañadas en salsa, crema, queso Chiapas cebolla y cilantro. Salsa a elegir: mole o potosinas / Filled with chicken, egg or vegetables, dipped in sauce, cream, Chiapas cheese, onion and cilantro
Salsa to choose: mole or green potosina.

La cazuela del abuelo / Grandpa's casserole \$265

Huevos, salsa de chiles secos, longaniza, cilantro y pan / Eggs, dry chile salsa, longaniza, cilantro and bread.

Quesadillas \$220 (2Pz)

Hongos, chicharrón prensado o arrachera / Mushrooms, pork chicharron or arrachera.
Tortilla hecha a mano / Handmade tortillas
Queso Oaxaca o manchego, cebolla, guacamole y frijoles puercos / Oaxaca or manchego cheese, onion, guacamole and chipotle beans.

Pan chopeado / Chopeado bread \$245

Pan trenza, bañado en leche de naranja, crema de cajeta, helado de temporada, plátano, frutos rojos / Handmade bread, dipped in orange milk, goat milk caramel, seasonal ice cream, banana and berries.

Hot cakes de lima / Lima pancakes \$235

Crema de lima, plátano y mantequilla de cacao con frutos rojos / Lime cream, banana and cacao with berries butter.

* Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica / Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness

*Si tienes alguna alergia avisa al mesero/If you have some allergy please tell to your waiter
*El gramaje de cada platito es en crudo/The weight of each plate is raw

*Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles / Because we handle fresh and/or special products, some of our dishes may not be available

* Todos nuestros precios incluyen IVA/All our prices include TAXES

*Precios en moneda nacional Mexicana/Prices in MXN

Bebidas/Drinks

EST.

Fresco y saludable/Fresh and healthy

7:30 am – 12:00 pm

2018

CREA TU PROPIO SMOOTHIE / CREATE YOUR OWN SMOOTHIE

1. Elección de fruta y/o verdura \$20 / Choose your ingredients \$20 each

Piña /Pineapple
Jengibre / Ginger
Coco / Coconut
Fresa / Strawberry
Canela / Cinnamon
Manzana / Apple
Plátano / Banana
Chaya / Chaya
Menta / Mint
Limón / Lime
Espinaca / Spinach
Naranja / Orange
Papaya / Papaya
Vainilla / Vanilla
Maca en Polvo / Raw Maca Powder
Matcha en Polvo / Matcha Powder
Cúrcuma / Turmeric
Espirulina / Spirulina

2. Elige tu mezclador / Choose your mixer

Leche / Milk \$50
Leche de Soya / Soy Milk \$70
Leche de Almendras / Almond Milk \$70
Leche Deslactosada / Lactose Free Milk \$70
Yogurt / Yoghurt \$50
Jugo (naranja, mandarina, toronja) / Juice (Orange,
tangerine, grapefruit) \$80
Agua / Water \$40

3. Endulzante / Sweetener

Miel de Abeja / Honey
Miel de Agave / Agave Honey
Azúcar / Sugar
Stevia

4. Frozen o En las Rocas / Frozen or On the Rocks

SHOT SALUDABLE / HEALTHY SHOTS

INMUNOLÓGICO \$ 120

Cúrcuma + Limón + Naranja + Pimienta +
Jengibre + Ajo + Miel de abeja.
Turmeric + Lime + Orange + Pepper + Ginger +
Garlic + Honey.

HEALTHY ROOTS \$ 120

Maca + Jengibre + Betabel + Limón +
Cardamomo + Miel de Abeja.
Maca + Ginger + Beetroot + Lime + Cardamom +
Honey.

TS'AAK (Medicina) \$ 120

Matcha + Cúrcuma + Naranja + Pimienta
Cayena.
Matcha + Turmeric + Orange + Cayenne Pepper.

JUGOS / JUICES

DE TEMPORADA / SEASONAL \$110

Naranja, toronja, mandarina / Orange,
grapefruit, tangerine.

JUGO VERDE / GREEN JUICE \$130

COCOTANO \$ 190

Coco + papaya + piña + plátano + vainilla +
miel.
Coconut + papaya + pineapple + banana +
vanilla + honey.

XURÁVE (Estrella) \$ 190

Jugo de Naranja + Jugo de Limon + Chaya +
Apio + Pepino + Piña + Espirulina.
Orange + Lime + Chaya + Celery + Cucumber +
Pineapple + Spirulina.

YUAVÍME XÉRI (Corazón Azul) \$ 190

Yogurt + jengibre + naranja + limón + mora
azul + fresa + miel de agave
Yoghurt + ginger + orange + lime + blueberry +
strawberry + agave honey.

CAFÉ / COFFEE

Carajillo (espresso + licor 43) \$350
Café americano \$75
Espresso \$80
Latte \$85
Cappuccino \$95
Doble espresso \$95
Macchiato \$95

Infusión T&A Special / Cold Brew T&A Special \$170

Café de los Altos de Chiapas + Canela +
Cardamomo + Miel de abeja + Leche a elegir +
Rayadura de cítricos.
Altos Chiapas Coffee + Cinnamon
+ Cardamom + Honey + milk of your choice
+Citrus peels.

AGUA Y REFRESCOS / SODAS & WATER

COCA-COLA, LIGHT, FRESCA, SPRITE \$70

AGUA HETHE, NATURAL O MINERAL 750 ML / HETHE WATER NATURAL OR SPARKLING \$175

**Si tienes alguna alergia avisa al mesero/If you have some allergy please tell to your waiter
*Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles/Because we handle fresh
and/or special products, some of our dishes may not be available
* Todos nuestros precios incluyen IVA/All our prices include TAXES
Precios en moneda nacional Mexicana/Prices in MXN