

Desayuno/Breakfast

Fresco y saludable/Fresh and healthy

7:30 am – 12:00 pm



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Crudo / Raw



Picante / Spicy

Fruta de la estación / Seasonal fruit \$295

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

BOWLS

Espirulina / Spirulina \$325

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

Açaí Berry \$345

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 \$260

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 \$270

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 \$315

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 \$280

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 \$325

Omelette revuelto con pimienta, 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 Yurienaka "Madre Tierra" / Yurienaka sandwich "Mother Earth" \$340

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 \$320

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 \$320

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 \$315

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

Quesadillas \$260 (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 \$285

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 \$265

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 platillo 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

Fresco y saludable/Fresh and healthy

7:30 am – 12:00 pm

CREA TU PROPIO SMOOTHIE /
CREATE YOUR OWN SMOOTHIE1. 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 + Cardamon +
 Honey.

TS'AAK (Medicina) \$ 120

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

JUGOS / JUICES

DE TEMPORADA / SEASONAL \$115

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

JUGO VERDE / GREEN JUICE \$140

COCOTANO \$ 190

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

XURÁVE (Estrella) \$ 190

Jugo de Naranja + Jugo de Limón + 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

AGUA Y REFRESCOS /
SODAS & WATER

COCA-COLA, LIGHT, FRESCA, SPRITE \$75

AGUA HETHE, NATURAL O MINERAL 750 ML /
 HETHE WATER NATURAL OR SPARKLING \$185

*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