



# Comida Lunch

13:00 - 23:00

## Entradas Starters

 -SOPA DEL DIA / SOUP 	..... \$50
-HUMMUS BIO NATURAL con garbanzo / with chickpeas	..... \$79
 champiñones / mushrooms	..... \$89
 carne vegana / vegan portobello meat	..... \$95
-HUMMUS CHIPOTLE	..... \$95
con pasta de chiles y ensalada de pimientos hummus with chili paste and roasted peppers	
 -GUACAMOLE 	..... \$69
 -PICO DE GALLO 	..... \$48
 -PAPAS RUSTICAS / RUSTIC POTATOS 	..... \$49
 -SUPER ENSALADA / SUPER SALAD 	..... \$89
-ENSALADA DE BETABEL / BEET SALAD 	..... \$115
betabel, manzanas, nueces y queso brie beets, apples, nuts and brie cheese	
 queso vegano / vegan cheese	
-ENSALADA GRIEGA / GREEK SALAD	..... \$86
tomate, pepino, aceitunas y queso feta tomato, cucumber, olives and feta cheese	
 queso vegano / vegan cheese	
-ENSALADA ARABE / ARAB SALAD	..... \$79
tomate, pepino y tahini tomato, cucumber and tahini	
 -TABULÉ DE COLIFLOR / CAULIFLOWER TABULEH	..... \$79
con tomate y hierbas with tomato and herbs 	
 -SUPERFIT SALAD 	..... \$86
quinoa, lentejas y verduras quinoa, lentils and vegetables	
-TABULÉ GREEK 	..... \$86
quinoa, tomate, pepino y queso feta quinoa, tomato, cucumber and feta cheese	
-ENSALADA MUCHA PROTEINA 	..... \$86
espinaca, betabel, frijoles y germinados spinach, beet, black beans and sprouts	

## Platos Fuentes Main Dishes

-BOWL DE QUINOA 1 	
arándanos, nueces y queso feta	
-con huevo / with egg	..... \$125
-sin huevo / no egg	..... \$116
 vegano / vegan	..... \$116
-BOWL DE QUINOA 2 	
frijoles, aguacate y almendras beans, avocado and almonds	
-con huevo / with egg	..... \$119
-sin huevo / no egg	..... \$109
 vegano / vegan	..... \$109
-FALSO COUS COUS	..... \$102
quinoa, albóndigas de lenteja y salsa de verduras al estilo marroquí / quinoa, lentils meatballs, and vegetable sauce with spices	
-ARRÓZ MAGADARA / RICE MAGADARA 	..... \$105
berenjena quemada con arroz lentejas y salsa tziziki burnt aubergine with rice and lentils with tziziki sauce	
 hummus	
-QUINOA MAGADARA 	..... \$129
berenjena quemada con arroz lentejas y salsa tziziki burnt aubergine with rice and lentils with tziziki sauce	
 hummus	
-FALAFEL AL PLATO / FALAFEL PLATE	..... \$105
croquetas de garbanzo / chickpea croquets	
 con ensalada arabe / with arab salad	
tabulé de coliflor / cauliflower tabule	
-CURRY DE TOFU 	..... \$105
 arroz con guiso de verduras y especias	
rice with vegetable stew and spices	
-WOK DE ARRÓZ / RICE WOK	..... \$106
 hongo portobello en salsa miso	
portobello mushroom in miso sauce	
-LASAGNA BIO NATURAL 	
polenta, berenjenas, tomates y aceitunas polenta, aubergine, tomatoes and olives	
salsa de tomate / tomatoe sauce	..... \$135
salsa roquefort / roquefort sauce	..... \$144
Parmesano normal o parmesano vegano Parmesan or vegan parmesan	
-PASTA CON ALBÓNDIGAS	..... \$115
PASTA WITH LENTILS MEATBALLS	
albóndigas de lenteja y salsa de tomates y chiles lentils meatballs with tomato and chilli sauce (not spicy)	

Creemos que el Vegetarianismo  
& Veganismo es lo mejor para



Combo  
Comida/Food

\$ 55

SOPA DEL DÍA Y BIO TÉ O BEBIDA ALCALINA  
SOUP OF THE DAY AND BIO TE OR ALKALINE  
WATER

by Chef  
MOTI  
DORON

-PASTA FRÍA MEDITERRANEA ..... \$96  
**MEDITERRANEAN PASTA SALAD**  
 tomates seco, aceitunas, alcaparras y mayonesa de ajo  
*dried tomato, olives, capers and garlic mayonaise*

-TOFU BBQ ..... \$96  
 con papas rusticas y ensalada  
*with rustic potatoes and salad*

-CHILE EN NOGADA ..... \$125  
 relleno de carne de hongos. Acompañado  
 con pure de camote  
*filled with vegan meat. Accompanied with  
 sweet potato and carrot pure*

-HAMBURGUESA BIÓ NATURAL ..... \$119  
 con mayonesa de ajo o mayonesa chipotle  
 with garlic mayonaise or chipotle mayonaise  
 hummus ..... \$127

-SINIYA ..... \$125  
 Picadillo vegano de portobello, papas y  
 especias arabes. Con pan pita  
*minced portobello meat, potatoes, and arab  
 spices. With pan pita*

## Pitas

-PITA AMI ..... \$80  
 con albóndigas de lentejas y salsa de verduras y  
 especias  
*lentils meatballs, vegetable sauce and spices*

-PITA BÓLOGNEÑA ..... \$92  
 con albóndigas de lentejas y salsa de tomate y  
 chile  
*lentils meatballs, tomato and chilli sauce*

-PITA FALAFEL ..... \$80  
 con hummus o hummus chipotle

-PITA VIOLETA ..... \$80  
 betabel, manzana, queso roquefort, y nueces  
 beets, apple, blue cheese and nuts

-PITA CON QUESO DE ALMENDRAS ..... \$80  
 con aceitunas y albahaca  
*with olives and basil*

-PITA PATY ..... \$105  
 salmón ahumado y alcaparras  
*smoked salmon and capers*

-PITA PICADILLO ..... \$99  
 con hummus, carne vegana de portobello y especias  
*with hummus, vegan portobello meat and spices*

## Postres Desserts

-BROWNIE GLUTEN FREE ..... \$60  
 con helado a elegir / with ice cream ..... \$48  
 sin helado / no ice cream

-BROWNIE RAW ..... \$55  
 con helado a elegir / with ice cream ..... \$32  
 sin helado / no ice cream

-PAY DE QUESO / RAW CHEESE CAKE ..... \$89  
 crema de nuez de la india y crema de  
 zarcamora  
*cashew nut cream and berries cream*

-MUFFIN ..... \$105  
 con plátano y cajeta. Helado a elegir  
 with banana and toffee sauce. With ice cream

 -COPA DE HELADOS / ICE CREAM CUP ..... \$70

 -COPA DE FRUTAS Y HELADO ..... \$54  
 FRUITS AND ICE CREAM CUP

.....  
 Vegano

 Gluten Free  
 .....

# Bebidas Beverages

## Aguas y Jugos Waters and Juices

## Jugos Vivos Live Juices

	MEDIANO MEDIUM	GRANDE LARGE		MEDIANO MEDIUM	GRANDE LARGE
-AGUA NATURAL / STILL WATER	..... \$24	..... \$35	-CLASICOS betabel, zanahoria, piña o pepino <i>beet, carrot, pineapple or cucumber</i>	..... \$45	..... \$66
-AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER	..... \$32	..... \$52	-SHOT DE JENGIBRE		..... \$20
-BIO TÉ menta con clorofila <i>mint and chlorophyll</i>	..... \$18	..... \$26	-JUGO DE MANZANA VIVO -manzana / apple juice	..... \$50	..... \$75
-BEBIDA ALCALINA jengibre, miel y vinagre de cidra de manzana <i>ginger, honey and apple cider vinegar</i>	..... \$18	..... \$26	-HAPPY GINGER zanahoria, manzana y jengibre /carrot, apple and ginger	..... \$50	..... \$70
-INFUSIÓN DE JAMAICA con cacao y cardamomo <i>with cacao and cardamom</i>	..... \$32	..... \$40	-BIENESTAR PÚRPURA betabel, manzana y jengibre <i>beet, apple and ginger</i>	..... \$55	..... \$80
-TE CHAI FRIO CON LECHE DE ALMENDRAS	..... \$32	..... \$40	-MUY SANO betabel, zanahoria, manzana y menta <i>beet, carrot, apple and mint</i>	..... \$45	..... \$60
-JUGO DE NARANJA ORANGE JUICE	..... \$22	..... \$30	-MAGNIFICO piña, manzana y zanahoria <i>pineapple, apple and carrot</i>	..... \$45	..... \$60
-NARANJA CLOROFILA ORANGE AND CHLOROPHYLL	..... \$22	..... \$30	-SKIN SHINE piña y zanahoria / pineapple and carrot	..... \$45	..... \$60
-LIMONADA FRAPPÉ con menta y miel de agave <i>mint and agave honey</i>	..... \$35	..... \$45	-ORO LÍQUIDO pepino, piña, cúrcuma y jengibre <i>cucumber, pineapple, turmeric and ginger</i>	..... \$45	..... \$66
-AGUA DE COCO / COCONUT WATER	..... \$28	..... \$33	-TURMERIC POWER pepino, piña y cúrcuma / cucumber, pineapple and turmeric	..... \$45	..... \$60
-JUGO DE MANZANA ORGÁNICO ORGANIC APPLE JUICE	..... \$30	..... \$40	-COLD DETOX apio, manzana, pepino y espirulina <i>celery, apple, cucumber and spirulina</i>	..... \$42	..... \$60
-JUGO DE ALOE VERA / ALOE VERA JUICE	..... \$40	..... \$52	-DEPURADOR apio, manzana y piña / celery, apple and pineapple	..... \$45	..... \$66
-ALOE MIXTO manzana y sábila <i>apple and aloevera</i>	..... \$40	..... \$52	-LIMPIA HIGADO manzana, cardo mariano y canela <i>apple, thistle and cinnamon</i>	..... \$55	..... \$75
-KOMBUCHA te fermentado / fermented tea Sabores: jamaica, tamarindo o jengibre <i>Flavors: hibiscus, tamarind or ginger</i>	..... \$55	..... \$65	-FRESH piña, manzana, pepino y menta <i>pineapple, apple, cucumber and mint</i>	..... \$42	..... \$60
-REFRESCO SAN PELLEGRINO Sabores: naranja, limonata o toronja <i>Flavors: orange, grapefruit or lemon</i>	..... \$32	..... \$32	-COLON CLEANER piña, manzana, pepino, clorofila y jengibre <i>pineapple, apple, cucumber, chlorophyll and ginger</i>	..... \$55	..... \$70
-HORCHATA DE AMARANTO con leche de vaca o leche de almendra. Contiene azúcar y lácteos / with cow milk or almond milk. <i>Contains sugar and dairy</i>	..... \$30	..... \$40	-DOCTOR GREEN espinaca, manzana, pepino y limón <i>spinach, apple, cucumber and lemon</i>	..... \$46	..... \$66
			-DOCTOR KALE kale, espinaca, zanahoria y jengibre <i>kale, spinach, carrot and ginger</i>	..... \$40	..... \$60

AGREGA 5 gr DE JUGO DE JENGIBRE A TU JUGO VIVO POR  
ADD 5 gr OF GINGER JUICE TO YOUR LIVE JUICE

5

by Chef  
MOTI  
DORON

## Smoothies

	MEDIANO MEDIUM	GRANDE LARGE		MEDIANO MEDIUM	GRANDE LARGE
<b>-GINGER MANGO</b> mango, naranja y jengibre mango, orange and ginger	----- \$38	----- \$49	<b>-HEMP</b> plátano, naranja y proteína de hemp banana, orange and hemp protein	----- \$48	----- \$65
<b>-BIO NATURAL</b> mango, naranja y manzana mango, orange and apple juice	----- \$40	----- \$52	<b>-GREEN HEMP</b> piña, apio, naranja, proteína de hemp y perejil pineapple, celery, orange, hemp protein and parsley	----- \$40	----- \$65
<b>-CLOROFILA FRESH</b> fresa, naranja y clorofila strawberry, orange and chlorophyll	----- \$38	----- \$49	<b>-BAMBA HEMP</b> plátano, crema de cacahuete, leche de arroz y proteína de hemp banana, peanut butter, almond milk and hemp protein	----- \$52	----- \$69
<b>-COLADO</b> piña, agua de coco y chia pineapple, coconut water and chia	----- \$40	----- \$52	<b>-DETOX</b> apio, jugo de manzana, menta y spirulina celery, apple juice, mint and spirulina	----- \$38	----- \$49
<b>-COCONUT KALE</b> plátano, kale, leche de coco y dátiles banana, kale, coconut milk and dates	----- \$40	----- \$55	<b>-SPIRULINA GREEN</b> apio, jugo de naranja, albahaca y spirulina celery, orange juice, basil and spirulina	----- \$38	----- \$49
<b>-LÚCUMA</b> fresa, manzana y lúcuma strawberry, apple and lucuma	----- \$40	----- \$52	<b>-SPIRULINA</b> plátano, leche de almendras y spirulina banana, almond milk and spirulina	----- \$38	----- \$49
<b>-CARIBEÑO</b> piña, mango, naranja y lúcuma pineapple, mango, orange and lucuma	----- \$40	----- \$52	<b>-BAMBA SPIRULINA</b> plátano, leche de arroz, crema de cacahuete y spirulina banana, rice milk, peanut butter and spirulina	----- \$44	----- \$59
<b>-BAMBA</b> plátano, leche de arroz y crema de cacahuete banana, rice milk and peanut butter	----- \$38	----- \$49			
<b>-ENERGY</b> plátano, fresa, leche de almendras y maca banana, strawberry, almond milk and maca	----- \$40	----- \$52			
<b>-BROTOS</b> mango, agua de coco y brotes de girasol mango, coconut water and sunflower sprouts	----- \$38	----- \$49			
<b>-VITAMINA C</b> piña, naranja y manzana pineapple, orange and apple	----- \$38	----- \$49			
<b>-FIBRA</b> plátano, fresa, leche de almendras y fibra de acai banana, strawberry, almond milk and acai fiber	----- \$40	----- \$52			
<b>-PROBIÓTICOS</b> piña, manzana, jengibre y probióticos pineapple, apple, ginger and probiotics	----- \$40	----- \$52			
<b>-CACAO</b> nuez pecan, leche de almendras y dátiles pecan, almond milk and dates	----- \$40	----- \$52			

## Bebidas Calientes + Hot Beverages

<b>-INFUSIÓN DE MENTA GENGIBRE Y LIMÓN</b> MINT GINGER AND LEMON INFUSION	----- \$40
<b>-TISANA MEXICANA</b> frutas y especias / fruits and spices	----- \$40
<b>-TE YOGUI</b>	----- \$40
<b>-TE CHAI CON LECHE DE ALMENDRAS</b> TE CHAI WITH ALMOND MILK	----- \$40
<b>-CAFÉ ORGÁNICO AMERICANO</b> AMERICAN ORGANIC COFFEE	----- \$30
<b>-CAFÉ CON LECHE</b> COFFEE WITH MILK con leche de vaca o leche de almendras with cow milk or almond milk	----- \$25

AGREGA Super alimento A TU SMOOTHIE Y LLÉNATE DE ENERGÍA  
ADD Superfood TO YOUR SMOOTHIE FOR EXTRA ENERGY

HEMP, SPIRULINA,  
MACA, LUCUMA

5 gr por \$15  
20 gr por \$32

by Chef  
**MOTI  
DORON**

# Alcohol Organico

## Cerveza Beer

•TECOLOTE - IRISH RED amber, dulce y frutal amber, sweet and fruity	.....	\$79
•TECOLOTE - SWEET STOUT, Negra	.....	\$79
•TECOLOTE - BLOND ALE MEZQUITE, Clara de trigo, cítrico wheat beer, citric	.....	\$79
•BLACK PINGUIN - STOUT oscura, notas chocolate dark, chocolate notes	.....	\$79
•BLACK PINGUIN INDIAN PALE ALE, Clara	.....	\$79
•BLACK PINGUIN - AMBAR ALE dorada, notas de especias y frutas secas amber, spices and dried fruits notes	.....	\$79
•PESCADORES - BLOND ALE, Clara	.....	\$89
•PESCADORES - PALE ALE, Clara	.....	\$89
•PESCADORES - AMBER ALE	.....	\$89
•PESCADORES INDIAN PALE ALE, Clara	.....	\$89
•EEL RIVER USA, Clara	.....	\$99

## Shots y Cocteles Organicos

•SHOT DE TEQUILA reposado blanco añejo	.....	\$60 \$80 \$100
•SHOT RON  blanco añejo	.....	\$60 \$80
•SKINNY DAIQUIRI DE FRESA Y PIÑA con ron, tequila o vodka	.....	\$95
•SKINNY DAIQUIRI DE MANGO Y PEPINO con ron, tequila o vodka	.....	\$95
•BIO MOJITO	.....	\$95
•PIÑA COLADA	.....	\$95
•MARGARITA	.....	\$95

Nuestros tragos estan hechos con frutas naturales & jugos vivos  
Our beverages are made with natural fruits and live juices

## Vinos Wines

	COPA CUP	BOTELLA BOTTLE
•CABERNET SAUVIGNON, Chile	..... \$95	..... \$420
•CARMENERE, Chile	..... \$95	..... \$420
•MERLOT, Chile	..... \$95	..... \$420
•CHARDONNAY, Chile	..... \$95	..... \$420
•BIURKO JOVEN, España / Spain	..... \$95	..... \$385
•BIURKO CRIANZA, España / Spain	..... \$95	..... \$305
•ZANON España / Spain	..... \$95	..... \$425

## Extras

•AGUACATE EXTRA / AVOCADO EXTRA	.....	\$25
•CHORIZO VEGANO / VEGAN CHORIZO	.....	\$30
•ENSALADA GUARNICIÓN / EXTRA SALAD	.....	\$35
•ARROZ / RICE	.....	\$35
•ALBÓNDIGA / VEGETARIAN MEATBALL	.....	\$15
•FALAFEL	.....	\$15
•PURE DE CAMOTE / SWEET POTATO PURE	.....	\$35
•FRIJOLE / BLACK BEANS	.....	\$12
•HUEVO / EGG	.....	\$12
•HUMMUS EXTRA / EXTRA HUMMUS	.....	\$12
•QUESO: BRIE/FETA / CABRA CHEESE: BRIE/FETA / GOAT CHEESE	.....	\$25
•SALMÓN AHUMADO / SMOKED SALMON	.....	\$30
•PAN ORGANICO / BREAD	.....	\$12
•PAN GLUTEN FREE / GLUTEN FREE BREAD	.....	\$25
•PITA	.....	\$18
•SÓLO CLARAS / EGG WHITES	.....	\$20
•TAHINI	.....	\$15
•MANTEQUILLA SIN COLESTEROL BUTTER WITH NO COLESTEROL	.....	\$20
•MANTEQUILLA DE COCO / COCONUT BUTTER	.....	\$20
•MERMELADA / JAM	.....	\$18
•NUECES / NUTS	.....	\$28
•YOGURT	.....	\$10
•YOGURT DE COCO / COCONUT YOGURT	.....	\$20
•TOTOPOS / TORTILLA CHIPS	.....	\$10
•SALSA TZIZIKI / TZIZIKI SAUCE	.....	\$15
•MAYONESA DE AJO / GARLIC MAYONNAISE	.....	\$15
•MOSTAZA DIJON / DIJON MUSTARD	.....	\$15
•ENVASE BIODEGRADABLE TAKE AWAY CONTAINER	.....	\$8

AV. 10 ENTRE CONSTITUYENTES Y CALLE 16 NORTE · 5ta. AVENIDA ENTRE 40 Y 42  
984-1473181, 984-2672208 984-8591017



BIO-Natural

by Chef  
**MOTI  
DORON**