



**#PLANT
FOOD
POWER**

CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES

Café orgánico del Cusco, variedad catarrua amarillo, secado lento. Combina tu café con tu leche favorita: almendras o coco.

ESPRESSO - 6

ESPRESSO CORTADO - 8

CAPUCCINO - 14

Con leche de almendra.

AMERICANO - 8

AMERICANO CORTADO - 10

Con leche de almendra.

LATTE - 14

Con leche de almendra.

MOKA - 16

Espresso con leche de almendra y fudge.

CARAMEL LATTE - 16

CHOCOLATE CALIENTE - 14

TÉ YOGUI - 8tz/16 tt

Té verde, kion, cardamomo, canela y clavo.

MASALA CHAI - 8tz/16 tt

Te negro, pimienta negra, kion, vainilla, canela, clavo y cardamomo.

FLOR DE JAMAICA - 8tz/16 tt

COCA - 6tz/12 tt

MUÑA - 6tz/12tt

MANZANILLA - 6tz/12 tt

JUGOS Y BEBIDAS

VERDE VIBRANTE - 16

Hemp, kale, naranja y manzana.

VERDE HULK - 16

Espinaca, naranja, manzana con mix de espirulina, canela, cardamomo, harina de coca y maca.

VERDE ULTRA - 18

Naranja, mango, espirulina, espinaca, germinado de alfalfa y canela.

NARANJA FRESCO - 12

Naranja, zanahoria y aguaymanto.

ROJO PASIÓN - 12

Beterraga, fresa, naranja y hojas de menta.

PLÁTANO Y MACA - 16

Con leche de coco.

LUCUMA Y CACAO NIBS - 16

(solo temporada) con leche de almendra y panela (12oz)

JUGO DE NARANJA - 10

VASO LECHE DE ALMENDRA (12OZ) - 10

LIMONADA CON

HIERBA BUENA - 10

Endulzada con agave.

LIMONADA CON

MENTA Y KION - 10

Endulzada con agave.

MARACULISA - 10

Maracuyá, hierba luisa, endulzada con panela.

SODAS - 12

-SUNRISE: naranja, hibiscus y canela.

-LEMON: limón, kióon y menta.

-YOGUI: Té verde, kion, cardamomo, canela y clavo.

Endulzadas con agave.

AGUA PURIFICADA MUNAY - 12

FRAPPÉS

ALGARROBINA - 19

Café orgánico, leche de almendra, panela y algarrobina.

MOKA - 19

Café orgánico, leche de almendra, panela y cacao orgánico.

CARAMELO - 19

Café orgánico, leche de almendra, caramelo de coco y panela.

MATCHA - 19

Matcha, leche de almendra, caramelo de coco, panela y pizca de canela.

ACAI - 19

Acai, arándano y leche de almendra, endulzado con panela.

GOLDEN FROZEN - 19

Leche de almendra con cúrcuma, pimienta, vainilla, panela y algarrobina.



REMEDIOS URBANOS

LA TÓNICA - 8

Ideal para combatir la gripe y dolores de garganta. Maracuyá, ajo, kion y curcuma.

HEAVY METAL - 10

Elimina los metales pesados del cuerpo. Culantro, perejil, apio, limón, mango y manzana.

GOLDEN MILK - 10

Antioxidante y elevador del sistema inmunológico. Leche de almendra, curcuma, pimienta negra, vainilla y panela

MATCHA LATTE - 14

Antioxidante, desintoxica y activa el metabolismo. Leche de almendra, matcha y panela con pizca de canela

CHAI LATTE - 14

Mejora la salud cardiovascular, antiinflamatorio, antioxidante. Té negro, kion, canela, clavo, vainilla, leche de almendra y panela.

KOMBUCHA - 12

Bebida fermentada con té, que aporta enzimas, da energía, desintoxica y ayuda a la digestión.

KEFIR - 12

Bebida fermentada que regenera la flora intestinal y fortalece el sistema inmunológico. Disponible en cuatro sabores: piña, menta, cúrcuma y flor de jamaica





tostones

DESAYUNOS

REVUELTO DE TOFU - 26

Tofu revuelto con curcuma, espinaca, tomate, palta y pan de maíz.

TOSTONES

DE TRIGO SARRACENO - 28

-setas flameadas
queso ahumado de coliflor, setas flameadas y arúgula.
-capresse
tomate cherry flameados, albahaca y queso ahumado de coliflor.

CREPE - 24

Raw crepe de plátano con canela, relleno con crema de vainilla, frutas de estación, manjar de coco y coco rallado.

WAFFLE DE QUINUA - 28

Escoge 2 toppings:
-miel de agave
-manjar de coco
-fudge de chocolate
-nueces
-crema de vainilla

Escoge 2 frutas:

-plátano
-fresa
-arándano



SWEET BOWLS

CHOCO CHIA BOWL - 25

Pudding de cacao con leche de almendra y chía, plátano, fresa, fudge, arándano, nibs de cacao y mantequilla de almendra.

AVENA BOWL - 21

Pudding de avena, canela, manzana, arándano, panela, nueces y leche de almendra.

BOWL DE FRUTAS - 18

mango, fresa, plátano, arándano, manzana, zumo de naranja y manjar de coco.

ACAI BOWL - 28

Acai, mango, fresa, cacao nibs, arándano, granola y coco deshidratado.



ACAI
BOWL

WRAPS

DE LINAZA - 26

Masa raw de mango, zucchini y linaza; relleno con hummus, aji amarillo, zanahoria, crema de cashew, pimiento morroneado, lechuga, palta y germinado.

MEDITERRANEO - 26

Masa raw de tomate, palta y pimiento; relleno con salsa pesto, esparrago, crema de cashew, champiñones, tomate, lechuga, pimiento, palta, parmesano de almendra y germinado.

FALAFEL - 25

Masa de yuca y quinua con croquetas de garbanzo y perejil, col blanca, tomate, pepinillo, cebolla blanca, hummus y crema de cashew.

VITAL - 23

Alga nori relleno con kale, col morada, mix de germinado, col blanca, zanahoria, tocino de coco, palta y crema de cashew.

RANCHERO - 28

Masa raw de tomate, palta y pimiento; relleno con tofu revuelto, tocino de coco, champiñones, kale, lechuga, crema de cashew y palta.



WRAP
MEDITERRÁNEO

SANDWICHES

PORTOBELLO - 25 - G

Portobello salteado con cebolla caramelizada, crema de cashew y rodajas de tomate en pan integral.

CLUB - 26 - G

Tofu revuelto, tocino de coco, deshilachado de palmito con apio y crema de cashew, lechuga, palta y rodajas de tomate en pan integral.

MUSH BURGER - 36 - G

Hamburguesa ahumada de hongos, espinaca cocinada, tocino de coco, lechuga, tomate en pan integral, acompañado con papitas y salsa raw de tomate.

SUPER VEGAN CLÁSICA - 32 - G

Hamburguesa de lenteja y arroz integral con cebolla caramelizada, lechuga, tomate, palta, crema de cashew en pan integral, acompañado con papitas y salsa raw de tomate.

TEMPEH BBQ - 36 - G

Tempeh en salsa bbq, salteado de setas con zucchini y cebolla en salsa chimichurri, palta y kale en pan integral acompañado con papitas

MUSH BUFFALO - 36 - G

Mush burger en salsa buffalo con su toque picante, tártara, pickles, tocino de coco, aros de cebolla, tomate y lechuga en pan integral acompañada con papitas

VEGGIE BURGUER AL PLATO - 28

ELIGE TU BURGER:

LENTEJA | MUSH (+S/5)

Con ensalada arcoiris: lechuga, tomate, zanahoria, col morada, palta, germinado, aliño de honey mustard; acompañada con papitas.

G: contiene gluten



CROCANTE



RAW PIZZAS

CLÁSICA - 28

Masa raw de tomate, linaza y castañas; salsa tomate, crema de cashew, arúgula, tomate, champiñones, aceituna verde y un toque de ajo.

DEL HUERTO - 28

Masa raw de tomate, linaza y castañas; salsa de tomate, crema de cashew, espinaca, espárrago, zucchini, alcachofa, pimienta roja y orégano.

DE CEBOLLA CAMELIZADA - 28

Masa raw de tomate, linaza y castañas; salsa de tomate, crema de cashew, cebolla caramelizada, aceituna negra y parmesano de almendra.

BOWLS

CAMOTE & CHEESE - 34

Camotes asados, granada o arándano (según temporada), tomate, frijol negro, parmesano de almendra, chucrut, arúgula, palta y lechuga con aliño de honey mustard.

FALAFEL - 36

Croquetas de garbanzo y perejil, col blanca, pepinillo, tomate, cebolla blanca, lechuga, palta, chucrut y germinado con aliño de finas hierbas y hummus.

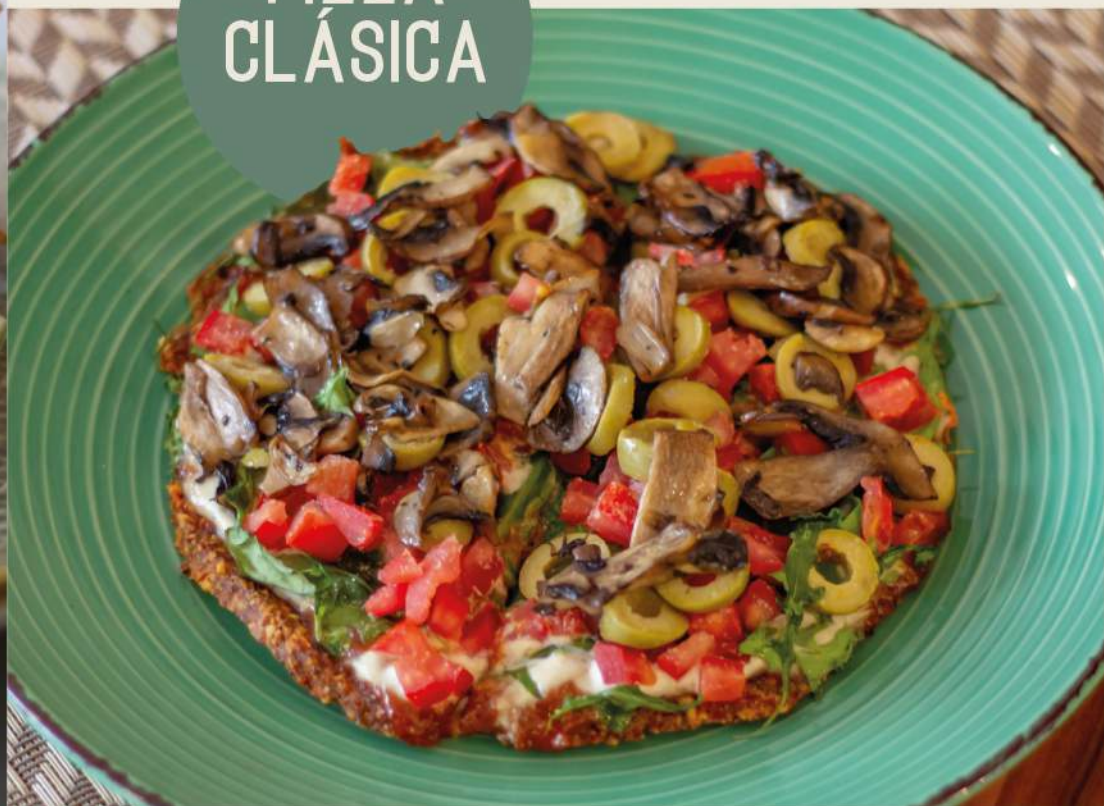
PROTEICO - 34

Lentejitas, tofu sellado en salsa chimichurri, lechuga, espinaca bebe, salteado de champiñones y zucchini, palta y tomate con aliño de finas hierbas.

CROCANTE - 38

Tempeh al panko de kiwicha, palta, parmesano de almendra, lechuga, salteado de tofu, papitas, kale, aji amarillo y brocoli con aliño de finas hierbas.

PIZZA CLÁSICA





ceviche de setas



dahl masala

ENTRADAS, SOPAS Y FONDOS

TERI ROLLS - 30

Tofu en teriyaki, hongo shiitake salteado, alga nori, palta, zanahoria, pepinillo, crema de cashew, arroz con quinua tricolor envuelto en papel de arroz crocante.

MEXITACOS - 28

Tacos de maíz morado relleno con hongos, guiso de frijoles negros, guacamole y pico de gallo, decorado con crema de cashew.

CAUSA DE PORTOBELLO - 26

Relleno con portobello, palta, crema de cashew, crocante de quinua y mermelada de rocoto.

CEVICHE DE SETAS - 28

Setas y palmito con leche de tigre, camote, chifles y canchita chulpi.

MISO RAMEN - 28

Caldo de verduras y miso; fideos de arroz, tofu, shiitake, algas, palmito, cebolla china y zanahoria aromatizados con ajo y kion con toque de ajonjolí.

THAI SOUP - 28

Sopa estilo Tom Kha a base de curry, servido con tofu, fideos de arroz, crema de coco, mantequilla de almendra, pimienta, shiitake, aromatizado con limón y culantro.

RISOTTO DE ESPINACA - 34

Creroso risotto verde con crema de coco; coronado con tofu asalmonado y shiitake, decorado con brotes de germinado y rabinos.

PAD THAI - 32

Fideos de arroz con curry cremoso, portobello, champiñones, tofu revuelto, espárrago y zanahoria con toque de quinua crocante.

DAHL MASALA - 28

Guiso de lenteja, spicy curry y crema de coco, acompañado con croquetas de espinaca y tortilla.

FETTUCCINE AL PESTO - 32

Pasta de arroz en salsa pesto con portobello, almendra tostada y palta.

FETTUCCINE A LA HUANCAINA - 34

Pasta de arroz en salsa huancaína con salteado de setas, portobello, cebolla, aji amarillo, shoyu y toque de culantro.

FETTUCCINE CON CREMA DE HONGOS - 32

Pasta de arroz con crema de leche de almendra, hongos y parmesano de almendra

CHINITA - 29

Fideos de arroz con crema de coco, salteado agrídulce de tofu, brócoli y brote de frijol mung.

VEGGIE CHAUFA - 28

Chaufa de quinua tricolor con arroz integral, champiñones, tofu, palta, pimienta, aromatizado con aceite de ajonjolí.

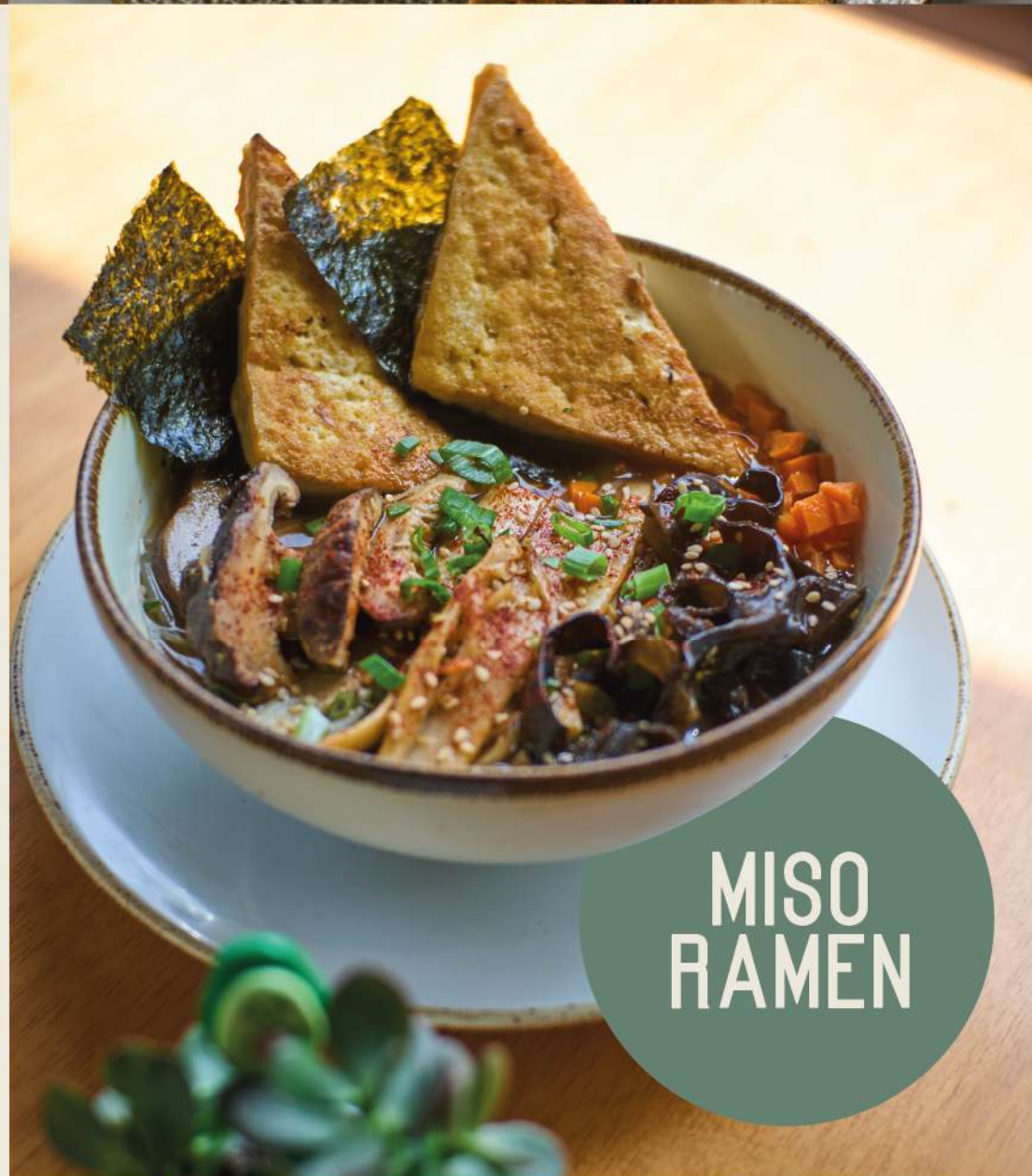
KITCHARI - 26

Plato tradicional Ayurveda que desintoxica el cuerpo, disminuye el envejecimiento de las células y equilibra los tres doshas: vatta, pitta y kapha.

Arroz integral con frijol mung, curcuma, arveja, zanahoria, pimienta rojo, acompañado con ensalada arcoiris y aliño de honey mustard.

GRATIN DE PAPAS - 29

Gratinado de papas con crema de cashew, alcachofa, espárrago, champiñones, aji amarillo y pimienta, acompañado con ensalada arcoiris y aliño de honey mustard. Elige tu sabor favorito: pesto o napolitano.



MISO RAMEN



risotto de espinaca



NUESTROS POSTRES SON GLUTEN FREE



cheesecake de lúcuma y cacao

POSTRES EN VITRINA

CHEESECAKE DEL DIA - 17

Base de almendra, pasa con linaza o higo con cacao; crema de cashew con frutas, manteca de cacao o aceite de coco:

- chocobanano
- maracumango
- tropical (fresa, maracuyá y mango)
- lúcuma y cacao
- limón y frambuesa
- chirimoya y cacao
- limón

VEGAN BITE - 15

Nougat de cashew, caramelo de dátiles con almendra y aceite de coco endulzado con panela y bañados en cobertura de cacao 70%

RAW BROWNIE - 14

De nueces, aceite de coco, cacao orgánico, dátiles, almendra y panela.

RAW CARROT CAKE - 16

De avena sin gluten, zanahoria, dátiles, nueces con relleno de crema de dátiles y frosting de cashew.

ALFAJOR - 14

Galleta de maicena y almendra, rellena con dulce de leche de coco, bañado en cobertura al 70%

TRUFAS BLANCAS - 4

TRUFAS DE AVELLANA - 7.5

Endulzado con alulosa.

WAFFLE DE QUINUA



A LA CARTA

ROLLS DE CHOCOLATE - 9

Base de harina de yuca y quinua, crema de cacao al 70% con panela y trocitos de nueces

QUEQUE - 9

Hechos con harina de avena sin gluten y quinua, endulzado con panela:

- zanahoria y nueces
- plátano y chocolate

GALLETAS HORNEADAS - 6

de avena sin gluten con trozos de chocolate y nueces, endulzado con panela

BROWNIE HORNEADO - 14

Bizcocho de chocolate a base de avena, linaza, quinua y leche de almendra, endulzado con alulosa

PIONONO - 18

Bizcocho sin gluten de chocolate con harina de quinua y linaza, endulzado con alulosa. Relleno con crema a base de cashew y lúcuma.

MOLTEN - 26

Bizcocho de cacao cubierto con chocolate caliente, acompañado de helado caramel & sal de maras.

APPLE CRUMBLE - 25

Crocante de manzana tibia y avena con helado de caramel & sal de maras

CREPE - 24

Raw crepe de plátano con canela, relleno con crema de vainilla, frutas de estación, manjar de coco y coco rallado.

WAFFLE DE QUINUA- 28

Escoge 2 toppings:

- miel de agave
- manjar de coco
- fudge de chocolate
- nueces
- crema de vainilla

Escoge 2 frutas:

- plátano
- fresa
- arándano

BOLA DE HELADO - 10

- caramel & sal de maras
- stracciamenta
- cappuccino & chips

RAW CREPE

