

All Day Breakfast

Cocogurt Parfait ● ▲	\$13
Yogurt de coco hecho en casa, granola de casa, banano, fresa, moras, hemp, pollen, miel	
Pancakes GF ● ♥	\$10
A base de harina de arroz y azúcar de coco.	
<ul style="list-style-type: none"> • Salsa choco/miel/sirope con frutas • Granola, banano, crema de coco, sirope/miel • Coulies de moras, crema de coco y sirope/miel 	
Waffles de camote ● ♥	\$15
2 waffles de camote con avena GF, banano, sirope de maple y naranja, granola de cúrcuma, crema batida de coco.	
Huevos Rancheros ☾ ♥	\$12
Tortillas de maíz, 2 huevos fritos, frijoles negros refritos, salsa de tomate, queso fresco y aguacate	
Huevos Turcos ■ ☾ ♥	\$12
2 huevos fritos sobre yogurt full fat, salsa de ghee con especias y salvia	
Breakfast Sausage	\$7
Breakfast sausages de cerdo de pastoreo Finca La Provence	

Tostadas

Opción con pan multise millas GF o brioche GR hecho en casa +\$3	
Banana Bread Toast ■ ♥	\$10
Tostadas de pan de banano hecho en casa con tahini, miel, banano, fresa. //Opción GF \$13●	
Tostada de Aguacate ▲ ■	\$11
Tostada de pan masa madre con aguacate, limón preservado, pepitas, red pepper flakes	
Tostada de Salmón ■ ☾ ♥	\$15
Tostada de pan masa madre, yogurt, salmón salvaje, curado en casa, pepino, eneldo, huevo encurtido, ensalada de kale	
Tostada Francesa ■ ♥	\$13
En brioche masa madre de coco, maple con jengibre, crema batida de coco, coulis de moras orgánicas	
Pan con ghee ☾	
Pan masa madre con ghee ■	\$4
Pan GF multise millas con ghee ●	\$6.50
Pan brioche GF ♥	\$5.50

Bakery

Galletas Choco-naranja GF ● ♥	\$4.50
Galletas de tahini GF ● ♥	\$3.50
Galletas de chocochip ▲ ●	\$6
Galletas chocochip vegana GF ●	\$6
Brownie Muffin GF ● ♥	\$8
Muffin de Carrot Cake GF ● ♥	\$6
Pan de Yuca GF ☾	\$3
Scone de kale, zucchini y parm GF ☾ ●	\$6
Pumpkin Loaf con icing ♥ ●	\$9
Dátiles bañados en cacao con pistacho o almond butter ▲ ●	\$2 c/u \$3.75 x 2

Guía de símbolos

Vegano	▲
Nueces	●
Gluten	■
Soja	★
Lácteos	☾
Huevo	♥

Para compartir

Tostadas Gabriela ●	\$15
Atún fresco sobre tortillas de maíz morado, salsa de cashews, salsa verde picante y puerros fritos.	
Tiradito de Kampachi	\$14
Kampachi fresco, aguacate, mandarina, cebollas bebè encurtidas	
Plato de Falafel ▲	\$12
Falafel de lentejas y garbanzos con hummus, especias y salsa de hierbas picantes zhug.	
Dumplings de Hongos ● ■ ★	\$9
Mix de hongos shiitake, ostra y crimini con caldo de colágeno y walnuts. Un toque de chilli crunch.	

Caldo de Colágeno ★	\$6
Caldo de pollo con sabor japonés.	
Tomato Tomato ☾	\$14
Tomates fermentados, frescos y rostizados con balsámico sobre labneh casero. Con crunchy alliums y focaccia masa madre	
Summer Rolls ● ▲	\$11
Rollitos de papel de arroz con vegetales, aguacate, fresas, hierbas y fideos con salsa viet de tahini	
Zapallo al Toffee de Miso ★ ▲	\$16
Zapallo orgánico rostizado con miso, kale hervido, salsa asiática de tahini, chilli crunch	
Berenjena Persa ● ☾	\$14
Berenjena rostizada con yogurt de azafrán, cebollas caramelizadas y hierbas.	

SALVA

Platos fuertes

Salmón Nórdico \$19

Salmón, kale, aderezo mostaza miel, camote, pepino y sauer kraut de la casa.

Curry Verde ●▲ \$19

Curry verde thai con Kampachi o tofu, ensalada de hierbas thai y pepitas de marañón

Pollito Orgánico ●☾ \$17

Pechuga de pollo de pastoreo rostizada con za'atar, arroz de coliflor, brócoli rostizado, hinojo, nueces, parmesano

Fideos Cicada ★● \$17

Fideos de arroz con pesto thai, salmón curado o crunchy, pepinillos asiáticos, puerro frito, vegetales frescos

Kimchi Salmón ★ \$20

Salmón, kimchi de la casa, arroz jasmín, gochugaru, brócoli rostizado, aguacate

Curry Rojo ●▲ \$15

Curry rojo estilo hindú con zapallo, zanahoria, brócoli, arroz criollo, leche de coco y pollo o tofu

Farro Mediterraneo ■ \$19

Farro con hierbas, pechuga de pollo de pastoreo con za'atar, hongos ostra, aguacate, kale, aderezo tahini

Falafel Levantino ▲ \$15

Lentejas bebé, vegetales y especias, falafel, ensalada de tomates y pepino, cebollas encurtidas, aderezo tahini

Verde ●▲★ \$13

Mézclun, aguacate, petit pois, zucchini, pepino, semillas, garbanzos crunchy, dukkah, aderezo green goddess

Kampachi Frijolitos ★ \$20

Frijoles panameños, hinojo, pepino, limón preservado, Kampachi bbq, cebolla encurtida, Diosa Verde

BBQ Pollito Bowl ★ \$18

Pollo de pastoreo en salsa bbq, remolacha y camote rostizados, hummus, mezclun, sauerkraut, crunchy garbanzos

Extras

Tofu orgánico	\$7	Quinoa	\$3
Pollo orgánico	\$7	Orden de huevo	\$3
Salmón	\$6	Salsas	\$2.50
Arroz jasmín	\$3	Falafel	\$4

Para tomar

Limonada purple haze \$5.50

Agua de pipa en su coco \$5

Jugos de frutas cold pressed \$5.50

Jugo verde cold pressed \$4

Apio, kale, pepino, piña

Jugo de hierro cold pressed \$4

Remolacha, manza verde, limón y jengibre

Kombucha \$8

Bebida efervescente de té fermentado

Ghia Spritz \$6

Spritz a base del aperitivo herbal Ghia sin alcohol.

Detox Shot \$2.50

Shot de spiraling, kale, apio, pepino, wheatgrass

Ginger Shot \$2.50

Shot de jengibre y limón con miel cruda.

Fire Cider (flu shot) \$2

Shot de jengibre, ajo, cebolla, pimienta, hierbas, especias y miel

Postres

Ceremonia de Cacao ▲● \$14

Nueces, caramelo de dátiles, helado de cacao 85%, nibs y salsa de cacao 75% de Proyecto Cacao

Pannacotta ▲● \$12

A base de leche vegana, coulis de fresa y cerezas boquetes, pistachos crunchy

De la barra

Americano \$3.25

Capuccino \$4.25

Cortado \$3.50

Espresso \$2.50

Iced Latte \$4.50

Macchiato \$3.75

Affogato (helado lactose free) \$6

Chai Latte Rosado \$6.25

Chai infusionado en casa a base de especias

Matcha Latte \$6.25

Matcha orgánico grado ceremonial

Cacao Latte \$6.25

Cacao 75% de Proyecto Cacao con especias

Golden Milk \$6.25

Latte de cúrcuma, jengibre y pimienta

Infusiones frías o calientes \$3.25

Infusiones hechas en casa con hojas sueltas de saril, hierba limón y té verde

Apple Crumble ▲● \$14

Crumble de manzana y helado de naranja a base de leche de arroz

Dátiles y Nueces ●▲ \$8

Dulce de dátiles, almendras y avellanas con caramelo saladillo y crema batida de coco