



ENTRADAS

BOSQUE DULCE (FRUITS & YOGURT)

Yogurt avainillado, fruta de temporada, granola artesanal, coco tostado y chía.

CHÍA AMANECER

Base de chía overnight, fruta fresca de temporada y un toque de mantequilla de maní natural.

CEVICHE VERDE AL PESTO

Tilapia fresca marinada en limón, servida con pesto aromático.

TOSTADAS DE ATÚN AL PONZU

Ponzu agridulce, láminas de aguacate, mayonesa de chipotle, brotes frescos y sésamo negro tostado.

DESAYUNOS

HUEVOS MEDITERRÁNEOS

Huevos estrellados sobre pan de masa madre, bañados en salsa especiada de jitomate y pimiento rostizado, montados con hojas verdes y granos de elote confitados.

OMELETTE DE LA CASA

Relleno a elección y acompañado de ensalada de hojas verdes, palmito, pepino, jícama, rábano sandía y vinagreta de menta con miel de agave.

Rellenos: queso de cabra, gouda, portobello, tofu o jamón de pavo.

HUEVOS AL GUSTO

Mexicanos, con jamón, revueltos o rancheros.

Acompañados de ensaladilla fresca y frijoles refritos.

CHILAQUILES DHARMA

DHARMA AL SOL

Totopos bañados en salsa cremosa de piña con habanero, servido con cochinita pibil y cebolla encurtida

TRADICIONALES

Salsa verde o roja de la casa, crema, queso, frijoles refritos y proteína a elección.

POBLANOS CREMOSOS

Salsa cremosa de chile poblano, crema, queso, frijoles refritos y proteína a elección.

Proteínas: huevo, tofu, pollo o cecina.

BOWLS NATURALES

DHARMA GRAINS BOWL

Mezcla tibia de arroz jazmín y quinoa, kale, camote rostizado, cherry, pepino, garbanzo y aguacate. Acompañado de vinagreta de tahini, limón y miel.

Extras: tofu en cubos, láminas de salmón marinado en ponzu o huevo.

OASIS DE COUS COUS

Cous cous con lenteja y hierbabuena al limón, servido con vegetales al provenzal (calabaza, portobello y ejote), alioli de ajonjolí tostado y queso de cabra.

Extras: huevo, salmón o portobello marinado.

TOASTS ARTESANALES

Con pan de masa madre, elaborado localmente

VERDE ANCESTRAL

Puré de aguacate aliñado con aceite de ajonjolí y limón, coronado con brotes frescos (alfalfa, rábano, soya), pepino, rábano sandía, arúgula, tomates cherry y semillas de girasol tostadas.

Extras: huevo, salmón ahumado o tofu marinado a la plancha.

MEDITERRÁNEO DE CAMPO

Hummus casero, tomates cherry rostizados, aceituna negra, queso feta y aceite de hierbas finas.

Extras: huevo o jamón serrano

COSTA Y ENELDO

Salmón ahumado, crema agria de limón amarillo, eneldo fresco, pepino, alcaparras y cebolla morada.

Versión vegetariana: tofu o berenjena marinados a la plancha.

MIEL & ENELDO

Queso crema batido con miel y eneldo, acompañado de ensaladilla de hojas verdes, cherry y pepino.

Extras: huevo, jamón serrano o tofu.



COMIDAS Y CENAS

DEL MAR & DE LA TIERRA

ATÚN EN SÉSAMO

Medallón de atún sellado con sésamo, arroz jazmín al limón y aceite de oliva, con vegetales rostizados (camote, pimiento, zanahoria y ejote).

SALMÓN A LA PLANCHA

Salmón sellado, acompañado de puré de camote y vegetales salteados.

ENMOLADAS DE PLÁTANO MACHO

Enmoladas de mole negro y plátano macho, servidas con queso cotija, crema de rancho y verdolaga.

ENCHILADAS SUIZAS VERDES

Salsa cremosa de chile poblano, rellenas de pollo o queso panela, gratinadas al horno.

ENCHILADAS TRADICIONALES

Salsa tradicional del la casa verde o roja, rellenas de pollo o queso panela.

HAMBURGUESAS DE AUTOR

Cremoso de queso azul, ensaladilla fresca y cebolla caramelizada con mayonesa de chipotle. Acompañadas de papas gajo.

Proteínas:

Camarón

Res

Pollo

Portobello

ENSALADAS

ENSALADA DE BETABEL & COUS COUS

Betabel rostizado, cous cous, queso de cabra y albahaca fresca.

ENSALADA DE LA CASA

Mix de verdes, fruta de temporada, nuez caramelizada, queso de cabra saborizado y vinagreta de tahini, limón y miel

POSTRES

CHEESECAKE DE MARACUYÁ.

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO DE LAVANDA.

WHAFLES CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS Y HELADO.

CREPAS:
QUESO CREMA
CAJETA
NUTELLA
MERMELEDA