

IG @mammagaiamx



Menú Desayuno, comida y cena

Nuestro horario : Lunes y domingo 9am a 6 pm

> Mártes Descansamos

Miércoles a sábado 9 AM a 11:30 PM

DESAYUNOS HASTA LA 1 PM

Viernes de jazz

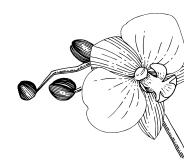
BUEN PROVECHO

mammagaia.mx colectivoteahui.com

GASTRONOMÍA TEAHUI



JUICE BAR



40

- 111						
Ш		20			DEC	CED
41	JUGO		4 9 1 4	υP	KES.	26D
r						

Jade 85

manzana verde, piña, apio,pepino espinaca y limón

Bee magic 85

betabel, zanahoria, piña, naranja jengibre y polen de abeja.

Late que late 85

toronja, fresa,manzana y jengibre

JUGOS COMBINADOS

Pura vida 85

Piña, naranja, cardamomo ,reducción de membrillo y jengibre

Zánate 65

zanahoria, naranja y cúrcuma

C-feliz 68

naranja, guayaba y jengibre.

Tropigaia 90

maracuya, mango,fresa y naranja

JUGOS CLÁSICOS

Naranja

Toronja 55

Zanahoria

SHOTS MEDICINALES

Shot de jengibre

Extracto de jengibre cold pressed, miel de abeja y limón.

Curcumino 40

Extracto de cúrcuma cold pressed, naranja, limón amarillo y pimienta Cayena.

Alcalino 40

Extracto de apio y jengibre cold pressed y limón.

Manzana fit 40

Extracto de manzana cold pressed, vinagre de manzana y canela.





MAMMAGAIA

85	130
85	130
80	130
80	130

85

130

Pinketa

Fresa, Frambuesa, plátano, crema de almendras, miel de agave, maca, amaranto y leche de almendras.

bowl toppings: granola, amaranto, frambuesa y chia.

Xocolati 85 130

Plátano, cacao, aguacate, dátil, cacao nibs y leche de almendras.

Bowl toppings:Granola, cacao nibs ,fresa y chia.

Maria-Juana 80 130

Plátano, piña, aguacate, espinaca, semilla de hemp y leche de coco.

Bowl toppings: Granola, semilla de hemp, plátano y chia.

Acapulcoco

Piña, mango, coco rayado, miel de agave y leche de coco.

bowl toppings: Granola, coco rayado, fresa y chia.

Morito Pantani

Frutos rojos, plátano, espinaca, crema y leche de almendras, semilla de hemp, miel de agave

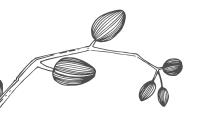
Bowl toppings: Granola, semilla de hemp, mora azul y chia.

Chunky funky 85 130

Plátano, crema de cacahuate, avena, cacao nibs, dátil y leche de almendras.

Bowl toppings: Granola, cacao nibs, plátano y chia.

Puedes agregarle a tu smoothie 1 scoop de proteína Vegana SUN WARRIOR 1 SCOOP SUN WARRIOR VAINILLA O CHOCOLATE +25



CAFÉ TÉ & LATTES



CAFÉ

	Americano de maquina	. .
	·	55
	Espresso	55
	Espresso doble	65
	Capuccino	
	con leche de vaca	60
	con leche de almendra/coco	75
	LATTE	
'	LATTE	
	Café latte	
	con leche de vaca	60
	con leche de almendra/coco	75
	Matcha latte	
	con leche de vaca	75
	con leche de almendra/coco	85
	Golden milk latte	8
	TÉ	45

puedes pedir tu latte frío o caliente

Pregunta por la carta de tes



DESAYUNOS



Avena peanut butter-banana

Avena hidratada con leche de almendras, crema de cacahuate, plátano, chia, canela ,amaranto.

ALGO DULCE

revuelto, tocino de pavo y miel maple

Plato de frutas 95 Pan Francés 135 frutas de temporada con yogurt, miel Pan brioche horneado en casa de abeja y granola. acompañado con coulis de frutos rojos o miel maple. Chia bowl 95 Banana pancakes 145 Pudìn de chia, yogurt griego, coulis de hotcakes de plàtano, servidos con frutos rojos, mango, fresa, moras crema de cacahuate, ganache de azules y carambola. chocolate y coco rayado Banana split-fit 170 Hotcakes de Avena & linaza 138 bananas con frozen yogurt, granola, torre de hotcakes veganos hechos a almendras, cacao nibs, coco rayado, base de avena, linaza y canela coulis de frutos rojos y ganache de acompañados con miel maple, chocolate. amaranto, granola hecha en casa y moraz azules. Avena matcha 105 **Grand Slam** avena hidratada con leche de 155 almendras, te matcha, chia, fresa y Hotcake clásico esponjado, huevo moras azules.

105



OMELETTES

CHILAQUILES

Omelight no tan light

Claras rellenas de espinacas

de papas confitadas a las finas

salteadas con queso, sobre una cama

145

Con frijoles refritos, aguacate, cebolla morada, crema y queso

con huevo

De la casa (pasilla)

115

135

Verdes

PIPOPE

hierbas.

150

Divorciados

(pieza poblana perfecta)

Relleno de rajas poblanas, queso manchego, bañado en salsa de chile poblano, acompañado de elotitos y queso panela.

LOS FAVORITOS

Omelette de salmón

175

Relleno de salmòn ahumado y queso crema, con un toque de reducción de vinagre balsámico y aderezo de hinojo acompañado con ensalada de espinacas.

Habibi

135

Sincronizada de pan árabe, rellena de jocoque, queso y pechuga de pavo, con un huevo estrellado encima, bañada en salsa verde y un toque de zaatar.

HUEVOS AL GUSTO

Huevos costeños

125

Dos sopes de maiz azul con frijoles refritos, salteado de flor de calabaza y champiñones, huevos pochados, bañados en salsa roja y verde costeña con crema y queso.

A la mexicana

75

Con espinacas

Rancheros

Divorciados

Benedictinos

Huevos pochados bañados en salsa holandesa sobre muffin inglés horneado en casa

Con salmón 175
Con jamón de pavo 160

Con espinaca salteada 145

Croque madame Gaia	185
Sandwich francés al estilo de la casa, con pan focaccia horneado en nuestro horno y pechuga de pavo, queso gruyere, mostaza, salsa bechamel y un huevo estrellado encima.	
Quiche peperonatta Tarta de huevo, con pimientos confitados, queso parmesano y mozarella y un toque de pesto, acompañado de ensalada de espinacas.	165
Huevos árabes Huevos revueltos con jocoque, zaatar, chile verde, cebolla morada, acompañados con pan pita tostado y jocoque.	185
Avo-Toast	110
Focaccia tostada horneada en casa, con aguacate, esparragos, tomates cherries, germen de alfalfa y huevo pochado o estrellado.	
Molletes del Jardin	
Pan Focaccia con una cama de frijol refrito, queso mozarella gratinado, salsa pico de gallo para acompañar. Naturales Con Jamón de pavo ahumado	125 135
Huevos Tirados	75

Huevos revueltos con frijoles refritos, con salsa pasilla. alioli de chipotle con un toque de aguacate y germinado de chícharo.



Enchiladas clásicas verdes o rojas Rellenas de pollo o Requesón	145
Enchiladas veganas verdes o rojas Rellenas de tofu salteado con epazote, crema y queso.	162
Enchiladas Suizas Salsas Cremosa con un toque de chile poblano, gratinadas al horno, rellenas de polo o requesón	162
Enmoladas Con mole poblano rellenas de pollo.	110





158

170

85

111

67

120



145

140

110

95

ENTRADAS

Rollos primavera Verduras en crudo, aguacate, tofu, germinado de alfalfa, envuelto en papel de arroz con ajonjolí y aderezo de cacahuate.

Carpaccio Portobello

Con tierra de aceituna, parmesano y perfume de trufa.

Hummus

Dip de garbanzo y ajonjolí, acompañado con pan pita y crudités de verduras.

Para 2 personas	90
Para 4 personas	152

Guacamole

Con chips de camote.

Chips de camote

Acompañado con dip de alcachofa parmesano y aderezo spicy vegano.

Taco Plancton

Taco de camarón empanizado de amaranto y parmesano, con un toque de mayo chipotle en una tortilla de jícama

Tacos de Setas

Orden de 3 tacos a la talla o al pastor.

ENSALADAS

Afrodita

lechuga hidropónica, jitomate, garbanzos,aceituna calamata, cebolla morada, queso feta y pepino.

Rafaella

Espinaca, lechuga hidropónica, fresas, moras azules, tomate verde, queso de cabra, pepitas de calabaza caramelizadas y aderezo de eneldo.

Capresse de la casa

Espinaca, jitomate cherry, mozzarella y pesto servida a nuestra manera.

SOPAS

Bisque de tomate vegano

Tomate san Marzano, albahaca fresca con croutones caseros.

Crema de zanahoria vegana

Crema vegana en crudo de zanahorias al curry y crema de coco.

PASTAS

BOWLS

160

192

225

225

330

330

Zucchini	170	Libanés	
Pasta hecha con calabacitas, con hongos salteados al perfume de trufa y crema de nuez de la india.		Croquetas crujientes de garbanzos y hierbas, arroz al asafrán, hummus, zanahoria rostizada, enzalada de col, tzatziki vegana.	
Pad thai	238	-	
Tallarines de arroz,con tofu frito, hongo		Yakimeshi de quinoa	
shitaake, zanahoria, col morada salteada y salsa de tamarindo.		Quinoa frita con huevo y verduras salteadas.	
con camarón 280			

248

210

228

145

140

BURGER & SANDWICHES

Avo Burger

Hamburguesa con "carne" vegetal hecha a base de plantas, con champiñones salteados, aguacate con aceite de oliva, cebolla morada, lechuga, acompañada con papas fritas.

Fish & chips

Pan focaccia, medallones de pescado tempura en salsa blanca y papas fritas.

Falafel

Pan ciapatta con hummus, falafel, pimientos confitados, arúgula y salsa tzatziki..

Mozzarella pesto

Pan focaccia, aguacate con pesto, mozzarella y jitomate fresco.

Clássico

Pan ciapatta, jamón de pechuga de pavo, queso mozzarella,

Honey Chicken Sandwich

Pan Brioche pechuga de pollo marinada con mostaza, miel, dijoin, aguacate, cebolla y un toque de arugula

Chicken Sandwich a la talla

Pechuga marinada a la talla, aguacatey rábano

DEL MAR

Coco Fish

Filete de robalo con salsa de coco, jengibre rulos de betabel, zanahoria baby y jarabe de romero

Salmón salvaje

Salmón noruego a la plancha, con 270 chutney de mango sobre una cama de arroz salvaje

Rob Marley

Robalo a la plancha, con cama de quinoa salteada con pimientos y espinaca, coronada con aguacate y salsa de maracuya

colectivoteahui.com

MAMMAGAIA

POSTRES



PANNACOTTA DE DULCE DE

LECHE 120

Platano y crumble de vanilla

CHEESECAKE DE AMARENA 180

PASTEL DE ZANAHORIA 180

PUDIN DE CAMOTE 70

PIE DE MARACUYA VEGANO 180

PASTEL DE CHOCOLATE

Con ganashe de chocolate crumble y helado de macadam



