



MENÚ

HORARIO DE ATENCIÓN:

ABIERTO DE LUN A DOM
(CERRAMOS MARTES)

LUNES SOLO DESAYUNOS
9:00 A 1:00PM

MIÉ A DOM DESAYUNOS
9:00am A 1:00pm

COMIDAS
1:30 am A 6:00pm



JUICE BAR

JUGOS PRENSADOS EN FRIO
(COLD PRESSED)

JADE \$85

Manzana verde, piña, apio, espinaca,
pepino limon.

BEE MAGIC \$85

Betabel, zanahoria, jengibre,
piña, naranja, polen de abeja..

LATE QUE LATE \$85

toronja, fresa, manzana y jengibre

JUGOS

C-FELIZ \$68

Naranja, guayaba y jengibre

ZÁNATE \$65

zanahoria, naranja y cúrcuma

PURA VIDA \$85

Piña, naranja, jengibre, reducción
de membrillo y cardamomo.

TROPIGAIA \$90

Maracuya, mango, fresa y naranja





¿QUÉ ES EL PRENSADO EN FRÍO?

Lo que hace a estos jugos tan especiales y diferentes es que para su elaboración se utiliza una **prensa hidráulica**, la cual aplica toneladas de presión; de esta forma, se obtienen más nutrimentos y sabor.

Un jugo **cold pressed** de 16 oz contiene hasta 1.5 kg, lo cual lo convierte en una forma sencilla y deliciosa de cumplir con este consumo mínimo y mejorar así tus **hábitos alimenticios**.

A diferencia de un extractor convencional, la técnica de prensado en frío evita el calor, la oxidación y, por lo tanto, la pérdida de **nutrientes, vitaminas y enzimas esenciales**. Además, permite conservar los beneficios de las frutas y de las verduras hasta por 72 horas.

CAFÉ & LATTES

AMERICANO DE MÁQUINA \$55

ESPRESSO \$55

ESPRESSO DOBLE \$65

CAPUCCINO \$60

(Con leche de : coco/almendra/carnation +15)

LATTE \$60

(Con leche de : coco/almendra/carnation +15)

MACCHIATO \$60

(Con leche de : coco/almendra/carnation +10)

GOLDEN MILK CALIENTE O FRÍA \$85

MATCHA LATTE \$75

(Con leche de : coco/almendra/carnation +15)





BARRA DE LA VIDA

SHOTS MEDICINALES

Que nos ayudan a desintoxicarnos y
mantener nuestro sistema inmune alto

¡SALUD A LA SALUD!

SHOT DE JENGIBRE \$40

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

(ANTIGRIPAL)

MANZANA FIT \$40

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

(QUEMA GRASA)

CURCUMINO \$40

Extracto de cúrcuma cold pressed,
naranja, limón amarillo y pimienta cayena

(ANTIINFLAMATORIO)

ALCALINO \$40

Extracto de jengibre cold pressed,
apio y limón.

(ANTIOXIDANTE)



SMOOTHIES

PINKETA \$85

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

ACAPULCOCO \$80

Piña, mango y leche de coco.

MARÍA JUANA \$80

Leche de coco, plátano, piña, aguacate, espinaca y semillas de hemp.

XOCOLATL \$85

Cacao, plátano, aguacate, leche de almendras y dátiles.

BOWLS

PINKETA \$130

Toppings: Frutos Rojos, granola, amaranto, almendras y chia.

ACAPULCOCO \$130

Toppings: mango, moras azules, granola, coco rayado y chia.

MARÍA JUANA \$130

Toppings: Plátano, moras azules, granola, semilla hemp y chia.

XOCOLATL \$130

Toppings: Plátano, fresas, granola, amaranto, cacao nibs y chia.

DESAYUNOS

PLATO DE FRUTAS \$95

con granola, yogurt y miel de abeja/miel de agave

BANANA SPLIT -FIT\$170

con frozen yogurt, granola, almendras, cacao nibs, coco rayado, un toque de coulis de frutos rojos y ganache de chocolate.

PUDÍN DE CHIA \$95

HUEVOS COSTEÑOS \$135

Huevos pochados sobre sopos con frijoles, salteado de flor de calabaza con champiñones bañados con salsa roja y verde costeña.

PAN FRANCÉS \$135

De nuestro pan brioche y coulis de frutos rojos

BANANA PANCAKES \$145

De platano, acompañados de crema de cacahuate hecha en casa y chocolate.

GRAND SLAM \$155

Hot cake clásico esponjado, huevo revuelto y una rebanada de jamón o tocino de pavo.

AVOCADO TOAST \$110

Pan focaccia con aguacate huevo Pochado, espárragos y tomate cherry.

OMELIGHT NO TAN LIGHT \$145

Omellete de claras relleno de espinacas salteadas con queso, sobre una cama de papa confitada con hierbas.

OMELETTE DE SALMÓN \$175

Con queso crema, reducción de vinagre balsámico, salsa de hinojo a las finas hierbas.

DESAYUNOS

OMELETTE PIPOPE \$150

(Pieza Poblana Perfecta).

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

CHILAQUILES DE LA CASA

De Chile pasilla, verdes (picosos) o combinados, acompañados de frijolitos refritos, aguacate, cebolla morada, crema y queso.

Con o sin huevo estrellado. **\$135/\$115**

HABIBI \$135

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

HUEVOS ÁRABES \$185

Huevos revueltos con jocoque, cebolla morada, chile verde y zaatar.

HUEVOS BENEDICTINOS \$120

Huevos pochados bañados con salsa holandesa, sobre un muffin ingles horneado en casa

Con Salmón ahumado **\$175**

Con Jamón de pavo **\$160**

Con Espinaca salteada **\$145**

QUICHE PEPERONATTA \$165

Tarta de huevo con pimientos confitados, queso parmesano y mozzarella, con un toque de pesto y ensalada.

CROQUE MADAME GAIA \$185

Sandwich francés al estilo de la casa, con pan focaccia, jamón de pechuga de pavo, queso gruyere, mostaza, salsa bechamel y un huevo estrellado encima.

COMIDAS

ENTRADAS

CARPACCIO DE PORTOBELLO \$185

Con tierra de aceituna, parmesano y perfume de trufa.

ORDEN DE TACOS DE SETAS \$120

A la talla o al pastor

TABULE DE QUINOA \$136

Quinoa pepino, jitomate, menta y aderezo de yogurt griego con toque especial de la casa.

GUACAMOLE \$85

PAPAS GAJO

Sencillas \$60

Con trufa \$110

CHIPS DE CAMOTE \$111

Aderezo de alcachofa y parmesano /Aderezo de chipotle vegano. 

ENSALADAS

CAPRESSE DE LA CASA \$140

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

AFRODITA \$137

Tipo griega, con lechuga hidropónica, jitomate, aceituna calamata, cebolla morada, pepino, aceite de oliva, garbanzos y queso feta..

RAFAELLA \$145

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

BARRA DE SANDWICHES

(Todo el pan es hecho en nuestro horno)

MOZARELLA PESTO \$145

Pan focaccia aguacate con pesto queso mozzarella y jitomate..

SALMÓN ESPECIAL \$175

English muffin hecho en casa, salmon ahumado, mermelada de tomate verde, queso crema, mostaza dijon, manzana verde y espinaca

VEGANO \$145



Calabacita, berenjenas asadas, papa y betabel confitado a las a las finas hierbas con crema vegana y queso vegano.

FISH N CHIPS \$210

Pan focaccia con salsa blanca y medallones de pescado bañados en tempura y papa frita

CLASICO \$140

Pechuga de pavo, en pan ciapatta germen de alfalfa, aguacate, mozzarella fresco, queso de cabra y mostaza Dijon.

GAMBERINI \$195

Camarón con un toque de ajo a la mantequilla en pan ciapatta untada con chipotle mayo, queso Edam, pimientos confitados.

PLATOS FUERTES

RISCOCCO \$259

Rissoto completamente vegano con queso y leche de almendra, leche de coco, espárragos y un roque de eneldo cúrcuma y azafrán.

BOWL TUNANTZIN \$189

Atún en costra de ajonjolí, verduras salteadas, arroz de sushi, espinaca, acompañado con aderezo spicy.

PASTA DE ZUCCHINI \$170

Pasta hecha a base de calabacín con hongos salteados al perfume de trufa y crema vegana.

LA NIÑA FRESA \$220

Hamburguesa vegana con pan brioche pintado naturalmente con betabel, “carne” hecha de garbanzos y lentejas, aderezo de nuez de la india y coliflor morada, tocinovegano, acompañada con chips de camote.

PIPIAN VEGANO \$198

Envuelto de calabacín relleno de verduras flameadas con jerez sobre una cama de pipian verde.

SALMON SALVAJE \$270

Salmón a la plancha sobre arroz salvaje con chutney de mango y espárragos.

ROB MARLEY \$330

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

YAKIMESHI DE QUINOA \$190

Quinoa con verduras salteadas.

YAKIMESHI DE QUINOA \$190

Quinoa con verduras salteadas

Con camarón \$290

Con pescado \$272.

BEBIDAS

AGUA DEL DÍA \$35

LIMONADAS

MANGO \$45

JAMAICA \$65

FRESA \$65

COCTELERÍA SIN ALCOHOL

PINEAPPLE EXPRESS \$80

Piña, limón amarillo, cardamomo, agua quina, endulzada con jarabe de agave

RASPBERRY PARAÍSO \$80

Extracto de jengibre, frambuesas, agua mineral endulzada con jarabe de agave

PEPINO & LIMÓN \$80

Pepino, limon amarillo, albahaca, chia, agua mineral y quina, endulzada con jarabe de agave

NARANJADA \$70

SODAS BUHO \$75

COLA

TAMARINDO-CHILE

NARANJA-MANDARINA

MANGO MARACUYA

KOMBUCHA MANDOLIN \$130

MORAS-MARACUYA

JENGIBRE

MANZANA VERDE

FRESA-KIWI

TÉ \$55

AL MESERO POR LA CARTA

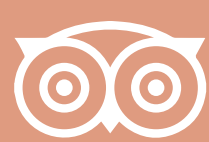




MAMMA GAIA



MAMMAGAIA.MX



MAMMA GAIA