



Platillos veganos



Favor de especificar que su pedido es vegano para evitar confusiones

Bastones de camote frito con sal de mar y pimienta negra	\$58.00
Sikil p'ak con chile xcatic asado, cebollín y fritura de yuca	\$98.00
Sopes veganos (2): de chaya, champiñón, nopales, rajas, quinoa o papa con frijoles, mole o salsa de tamarindo	\$142.00
Molletes (4): frijoles refritos y queso de almendra con chaya, champiñón, nopales o rajas	\$142.00
"Chayaquiles", con la salsa de su elección y acompañados con frijoles de la olla	\$138.00
Servidos con requesón de almendra	\$148.00
Sopa de garbanzos cocidos en té de comino y semillas de cilantro, servida con cebolla, cilantro y jitomate fresco picado y un toque de aceite de chile de árbol	\$94.00
Nopal asado con cebolla, epazote y salsa de chile pasilla, acompañado de frijoles de la olla y arroz integral	\$128.00
Tortilla de harina integral rellena con espinacas, ajo picado, cebolla, jitomate, garbanzos salteados con cúrcuma, cilantro, comino, cebollín y aguacate	\$ 122.00
Enchiladas veganas (3): Servidas con frijoles y pico de gallo (con o sin chile serrano) A elegir con salsa roja, verde o mole, rellenas de chaya, champiñón, nopales o rajas	\$152.00
Servidas con requesón de almendras	\$162.00
Torta vegana con frijoles refritos, chaya, papa, hongos, nopales y aguacate	\$128.00
Chile poblano relleno de zanahoria, chayote, calabaza local, granos de elote, brócoli, chicharos y quinoa, acompañado de rebanadas de aguacate y arroz integral, bañado con salsa de frijoles negros y chipotle	\$162.00
Tostadas (2) de maíz cubiertas de champiñones salteados al ajillo sobre puré de aguacate y lima decoradas con cilantro fresco picado, jícama y germinados	\$ 128.00
Dobladas (2) de maíz a la plancha rellenas de calabacitas tiernas, con cebolla, jitomate y cilantro, acompañadas de frijoles refritos y rebanadas de aguacate	\$ 122.00
Tostadas de pan integral con aceite de olivo, puré de aguacate, rábano y cebolla morada encurtida, decoradas con brotes de girasol y semillas tostadas de calabaza	\$136.00

