



JARDINES DE MÉXICO

BRUNCHERÍA

Jugoterapia 750 ml \$75.00

ANTI INFLAMATORIO
Manzana verde, jengibre, zanahoria y cúrcuma.

POPEYE
Espinaca, apio, pepino, jengibre y agua de coco.

ANTIGRIPAL
Limón, naranja, miel, piña, jengibre y guayaba.

DETOX
Manzana verde, espinaca, avena y miel BeeRing.

Jugos naturales 500 ml \$60.00

- De temporada
 - Tuna
 - Mamey
 - Granada
 - Guanábana
- Coco
 - Mango
 - Naranja
- Guayaba
 - Toronja
 - Papaya

Batidos 500 ml \$75.00

- Chocolate, fresa, avena, leche y yogurt.
- Plátano, nuez, leche y yogurt.
- Nuez, ciruela pasa, mamey, leche y yogurt.
- Yogurt, manzana, leche, almendras, miel y canela.

Leche de almendras, soya, deslactosada, entera o coco.

Nuestras recetas 500 ml \$80.00

- Blueberry, cocoa en polvo, leche de coco y plátano.
- Leche de almendras, miel, vainilla, canela, nuez y cocoa en polvo.
- Toronja, fresa y miel.
- Betabel, zanahoria, apio, piña, jengibre y naranja.

Agua de fruta natural 1 lt \$75.00

- Coco
 - Piña
 - Fresa
 - Mango
 - Sandía
 - Horchata
 - Maracuyá
 - Tamarindo
 - Frutos rojos
- Guanábana
 - Chía con limón
 - Naranja con anís
 - Piña con jengibre
 - Melón con menta
 - Jamaica con menta
 - Guayaba con miel y limón
 - Limón eureka con albahaca

Chamoyadas \$60.00

Mango, piña o tamarindo

Mix fruta de temporada \$90.00

- Melón, sandía, papaya, piña y mango, servido con granola y miel o chile y limón.
- Fruta con yogurt griego y cereales, miel con kiwi o bayas.

Botella de agua 600 ml \$35.00

Barra de ensaladas

BOWL VEGANO \$120.00
Granos al vapor, jitomate, manzana, peras al horno, brotes orgánicos, aceite de oliva y albahaca fresca.

ENSALADA JARDINES DE MÉXICO \$135.00
Mix de lechugas, pepino, aguacate, jitomate cherry, manzana al horno, jamón serrano, queso parmesano y vinagreta de menta.

ENSALADA POPEYE \$130.00
Espinaca, pimienta roja, cebolla morada, jitomate cherry, aguacate, pepino, queso provolone ahumado con aderezo de la casa.

ENSALADA DE SALMÓN \$145.00
Mix de lechugas, pasta corta, salmón ahumado, jitomate cherry, aguacate, pepino, almendra fileteada y aderezo cremoso de cebollín.

Barra de café

- Americano
 - Latte / Cortado
 - Capuchino
 - Espresso doble
 - Frappé
- \$40.00
 - \$60.00
 - \$65.00
 - \$70.00
 - \$70.00

Dulce \$110.00

- Brownie con helado.
- Pastel de piñones.
- Cheesecake de maracuyá.
- Pastel de fresas con crema.
- Pastel de chocolate y almendras.
- Bayas del bosque con miel y arándanos.

Sandwich, baguette, panini, tostas o croissant

4 QUESOS \$140.00
Queso Oaxaca, mozzarella, parmesano, manchego, lechuga, jitomate rostizado y pesto.

JAMÓN DE PAVO \$120.00
Pechuga de jamón de pavo, queso manchego, lechuga, jitomate, cebolla caramelizada y chutney de mango con habanero.

JAMÓN SERRANO \$135.00
Jamón serrano, queso crema, jitomate, pesto de albahaca y aceite de oliva.

SALMÓN AHUMADO \$155.00
Salmón ahumado con crema ácida, cebollín, pimientos asados y lechuga.

Gelato

	SENCILLO	\$60.00
	DOBLE	\$110.00

- Coco
 - Fresa
 - Mojito
 - Mango
 - Vainilla
 - Maracuyá
 - Chocolate
 - Chocolate y amareas
 - Queso mascarpone con maracuyá
- Tiramisú
 - Avellana
 - Pistache
 - Frutos rojos
 - Yogurt natural
 - Pétalos de rosa
 - Crema de limón con lima
 - Queso mascarpone con higo

