

ENTRADAS

GUACAMOLE CON JALAPEÑO TATEMADO, RÁBANO Y PEPITAS ^v

Con totopos Real Coconut o chips de plátano macho.

ESQUITES CALLEJEROS ^v

Chayote y coliflor tatemados, epazote, mayonesa vegana cremosa de limón, nuestra mezcla de chiles y queso de coco probiótico. Un clásico mexicano, hecho sin maíz.

DIP CALIENTE DE ESPINACA Y QUESO DE COCO ^v

Con totopos Real Coconut o chips de plátano macho.

AGUACHILE VERDE

Pescado local u hongos, marinados en una salsa de tomatillo y limón con cilantro y aguacate. Con totopos Real Coconut o chips de plátano macho.

SOPAS

SOPA DE BRÓCOLI ^v

Brócoli y espinaca, hierbas frescas y una suave crema de coco, sobre una base de caldo de potasio.

SOPA DE LIMA

Caldo de pollo o de verduras, cilantro, lima, aguacate y tiras de tortilla Real Coconut.

+ pollo orgánico de libre pastoreo

CALDO

Un tazón de nuestro caldo de pollo orgánico de libre pastoreo o de verduras, a fuego lento durante 12 horas.

ENSALADAS

Agrega pollo orgánico de libre pastoreo, pescado local o falafel de cáñamo.

ARÚGULA, RÁBANO Y AGUACATE ^v

Cebolla encurtida, pepitas tostadas y un aderezo de encurtido, fresco y ácido.

HINOJO, PEPINO Y RÁBANO HELADOS ^v

Con un aderezo de hinojo marinado.

PLATOS FUERTES

GNOCCHI DE YUCA ^v

Nuestros gnocchi de yuca hechos en casa, con salsa pomodoro de tomate cherry y albahaca.

TAMAL ^v

Tamal de 'masa' de yuca y plátano macho, relleno de pollo orgánico de libre pastoreo o de verduras.

TACOS ADOBADOS DE PLÁTANO MACHO

Tortillas de plátano macho rellenas de pescado fresco o yaca en adobo, con guacamole y pico de gallo.

BROCHETAS DE POLLO BBQ

Trozos de pollo orgánico de libre pastoreo, a la parrilla con salsa barbecue.

PESCADO TIKIN XIC

La pesca del día marinada en una salsa maya tradicional de tomate y cebolla asada, con tortillas Real Coconut y salsa verde.

GUARNICIONES

Papas de camote o de yuca, cortadas a mano.

+ especias cajún

Sin gluten, granos ni lácteos. Evitamos soya, maíz, cacahuete, nuez de la India y azúcar refinada. Cocinamos y freímos siempre con aceite de coco; horneamos y aderezamos con oliva extra virgen o coco. Orgánico y local cuando es posible, de pequeños productores. Avisanos de cualquier alergia.