

# BEBIDAS



## JUGOTERAPIA (340 ml)

|   |       |             |
|---|-------|-------------|
| <b>Energético</b>                             | _____ | <b>\$65</b> |
| Toronja, manzana y betabel                    |       |             |
| <b>Pura fibra</b>                             | _____ | <b>\$65</b> |
| Piña, perejil, manzana y apio                 |       |             |
| <b>Antioxidante</b>                           | _____ | <b>\$65</b> |
| Fresa, naranja y kiwi                         |       |             |
| <b>Revigorizante</b>                          | _____ | <b>\$70</b> |
| Piña, espirulina, miel y manzana              |       |             |
| <b>Inmuno</b>                                 | _____ | <b>\$70</b> |
| Piña, jengibre, miel y limón                  |       |             |
| <b>Gastro</b>                                 | _____ | <b>\$70</b> |
| Papaya, espinaca y jugo de zanahoria          |       |             |
| <b>Colesterol</b>                             | _____ | <b>\$75</b> |
| Piña, col de brucas, kale, jengibre, espinaca |       |             |
| <b>Slim</b>                                   | _____ | <b>\$75</b> |
| Toronja, pepino, limón y apio                 |       |             |

## SMOOTHIES (420 ml)

|   |       |             |
|---|-------|-------------|
| <b>Berries</b>  | _____ | <b>\$95</b> |
| Frutos rojos, leche deslactosada y nuez                         |       |             |
| <b>Choco coco</b>   | _____ | <b>\$92</b> |
| Plátano, coco, cacao y leche de coco                            |       |             |
| <b>Alta proteína</b>  | _____ | <b>\$95</b> |
| Leche de almendra y proteína vegana más la fruta de tu elección |       |             |
| <b>Lassi de mango</b>   | _____ | <b>\$90</b> |
| Yogurt natural, mango y cardamomo                               |       |             |
| <b>Mazapán súper power</b>                                      | _____ | <b>\$90</b> |
| Con crema de cacahuate artesanal de la casa, hemp y maca        |       |             |

## CALIENTITO ESPECIADO CURATIVO

|                                |       |              |
|--------------------------------|-------|--------------|
| Café americano                 | _____ | <b>\$35</b>  |
| Café expresso                  | _____ | <b>\$45</b>  |
| Café capuccino o latte         | _____ | <b>\$45</b>  |
| Infusión de hierbas digestivas | _____ | <b>\$35</b>  |
| Infusión de mezcla floral      | _____ | <b>\$35</b>  |
| Infusión frutal de temporada   | _____ | <b>\$45</b>  |
| Chai                           | _____ | <b>\$45</b>  |
| Chai latte                     | _____ | <b>\$65</b>  |
| Chocolate especiado en agua    | _____ | <b>\$55</b>  |
| Leche dorada                   | _____ | <b>\$65</b>  |
| Matcha                         | _____ | <b>\$45</b>  |
| Leche vegetal (extra)          | _____ | <b>\$15</b>  |
| Cacao ancestral de Guatemala   | _____ | <b>\$88</b>  |
| *Hazlo frappe o enfríalo       | _____ | <b>\$+15</b> |

## JUGOS (340 ml)

|           |       |             |
|-----------|-------|-------------|
| Naranja   | _____ | <b>\$45</b> |
| Zanahoria | _____ | <b>\$45</b> |
| Toronja   | _____ | <b>\$45</b> |
| Betabel   | _____ | <b>\$45</b> |

## OTRAS BEBIDAS

|                                      |       |               |
|--------------------------------------|-------|---------------|
| Refrescos y agua mineral             | _____ | <b>\$35</b>   |
| Cerveza nacional                     | _____ | <b>\$45</b>   |
| Cucapá                               | _____ | <b>\$65</b>   |
| Negro modelo y modelo especial       | _____ | <b>\$50</b>   |
| Artesanal (recomendación de la casa) | _____ | <b>\$110</b>  |
| Hazla chelada                        | _____ | <b>+ \$20</b> |
| Limonada / naranjada                 | _____ | <b>\$45</b>   |
| Agua del día (350 ml)                | _____ | <b>\$45</b>   |
| Agua del día jarra (1L)              | _____ | <b>\$125</b>  |
| Ginger soda                          | _____ | <b>\$70</b>   |

## MIXES, VINOS Y COCTÉLES

|   |       |              |
|---|-------|--------------|
| Clericot especiado de la casa (jarra) (1L)    | _____ | <b>\$385</b> |
| Clericot especiado de la casa (copa)          | _____ | <b>\$95</b>  |
| Vino de la casa (botella)                     | _____ | <b>\$430</b> |
| Vino de la casa (copa)                        | _____ | <b>\$85</b>  |
| Tinto de verano                               | _____ | <b>\$85</b>  |
| Mojito de la casa con tinto                   | _____ | <b>\$90</b>  |
| Rose Coquette de vino rosado con frutos rojos | _____ | <b>\$95</b>  |
| Mimosa  | _____ | <b>\$95</b>  |

## POSTRES

\*Los productos pueden variar por la temporada. \*

### Postres a base de semillas integrales libres de grasas trans y lácteos

|   |       |             |
|---|-------|-------------|
| Barrita de Avena (3pzas)  | _____ | <b>\$35</b> |
| Galleta de avena (60 g)   | _____ | <b>\$40</b> |
| Galleta de avena y chocolate (60 g)   | _____ | <b>\$40</b> |
| Panqué del día (plátano, camote o zanahoria) (70 g)   | _____ | <b>\$42</b> |
| Postre del día: pay de queso de cabra con manzana al vino tinto, nuez, tarta de chocolate con maracuya, o sacher de amapola | _____ | <b>\$85</b> |





Cuenco Verde

# DESAYUNO



## LO FRESCO

**Cóctel de cítricos 350 g** \_\_\_\_\_ **\$95**

Mezcla de frutas ácidas, granola de la casa y un toque de miel

**Mix de frutas dulces 350 g** \_\_\_\_\_ **\$95**

Frutas dulces de temporada, yogurt griego y granola de la casa

## COPAS DE AVENA

**BANANACAO \$70**

Avena, yogurt, leche vegetal, plátano, crema de cacahuete y nibs de cacao

**MORA MORA \$75**

Avena especiada con canela y cardamomo, yogurt, leche de coco, moras, miel de agave y granola de la casa

**MANGO POWER \$75**

Avena con leche vegetal, yogurt, trocitos de mango natural y deshidratado, hemp y miel



## LOS CONSENTIDOS CONSCIENTES

**Waffle integral con toppings** \_\_\_\_\_ **\$95**

Hechos al momento (15 min) con harina de avena, compota de frutos rojos y crema de cacahuete

**Revueltos al gusto** \_\_\_\_\_ **\$105**

Huevos naturales (3), a la mexicana o con jamón de pavo, servidos con ensalada

**Estrellados rancheros o divorciados** \_\_\_\_\_ **\$120**

Huevos fritos sobre tostadas de maíz azul, jamón de pavo, queso cotija y salsa verde o roja

**Omelette campirano** \_\_\_\_\_ **\$130**

Tortilla de huevo rellena de espinacas, champiñones y queso de cabra sobre salsa pomodoro y guarnición de ensalada

**Omelette citadel** \_\_\_\_\_ **\$110**

Tortilla de huevo rellena de jamón de pavo y queso manchego con guarnición ensalada

**Omelette light** \_\_\_\_\_ **\$150**

Tortilla de claras de huevo rellena de kale y queso panela con ensalada

**Chilaquiles verdes o rojos** \_\_\_\_\_ **\$95**

Bañados en salsa, queso panela, cebolla y aguacate

**Con huevos al gusto (2pzs)** \_\_\_\_\_ **+\$30**

**Pollo (120g)** \_\_\_\_\_ **+\$55**

**Falafel (70g)** \_\_\_\_\_ **+\$45**

**Enchiladas suizas** \_\_\_\_\_ **\$150**

Recién salidas del horno con tortilla azul rellenas de pollo, bañadas en salsa verde, gratinadas con queso manchego, crema y cebolla



Por \$45 más te incluimos un jugo de naranja/ fruta y café americano/ infusión.

opc. vegetariana

## ENTRE PANES

**Toast de Salmón** \_\_\_\_\_ **\$165**

Salmón sobre pan, hojas de espinaca y kale, aguacate y aderezo tártara

**Parmesana** \_\_\_\_\_ **\$135**

Salsa de jitomate, pesto y 3 quesos

**Falafel veggie** \_\_\_\_\_ **\$140**

Deliciosos falafel de garbanzo con ensalada mixta y aderezo vegano de cilantro

**Pollo thai** \_\_\_\_\_ **\$165**

Pollo marinado con masala, aderezo de cacahuete y bouquet de hojas verdes

**Sándwich mágico** \_\_\_\_\_ **\$140**

Jamón de pavo, mayonesa, queso panela, manchego, aguacate y hojas verdes

**Sándwich base** \_\_\_\_\_ **\$70**

Sencillo y carismático pan integral, queso panela, jamón de pavo, lechuga, pepino y jitomate



# ENTRADAS



**Tartar de atún verde \$140**  
Atún marinado con chimichurri, aguacate y totopos

**Portobello al gratín \$130**  
Asado sobre salsa pomodoro y queso gratinado

**Pizza de la casa**  
Base delgada y crocante de avena y harina integral

- **Tacchino** con jamón de pavo
- **Fúngica** champiñones, manzana y queso de cabra
- **Ibérica** con jamón serrano y aceitunas
- **Emilia romagna** con pollo al pesto
- **4 quesos** con manchego, provolone, cabra y parmesano
- **Margarita de la Ribera** con jitomate cherry, pesto y queso de cabra

**Carpaccio de salmón gravlax \$95**  
Receta sueca de finas láminas de salmón curado en la sal del mar, acompañado de crotones, aderezo de eneldo y alcaparras

**Guacamole \$75**  
**Guacamole \$95**  
con chapulines

**\$125 Carpaccio de betabel \$90**  
**\$125** rostizado con queso cabra  
Láminas de betabel rostizado con romero, acompañado de vinagreta balsámica y queso de cabra natural

**\$145**  
**\$125 Patatas bravas \$75**  
Papa cambray salteadas con chimichurri y chipotle  
Con queso **+\$20**

**\$125 Sopa thai de coco \$75**  
Leche de coco, té limón, curry, pasta y pollo

 **opción vegetariana**

# CUENCOS

## CUENCO CEREAL DE LA CASA

**Fusilli al pomodoro** Pasta integral con pollo asado en salsa pomodoro artesanal y queso parmesano (servido caliente) **\$155**

**Oriental** Arroz basmati, atún marinado con alga nori, pepino, espinaca, surimi tampico, aguacate y aderezo de chipotle **\$210**

**Mediterráneo** Pasta integral, pechuga asada, salsa pesto, aceituna, calabacita, queso parmesano, jitomate cherry y nueces (servido caliente) **\$170**

**Fenicio** Arroz integral, atún sellado, queso provolone, pepino, aceituna, jitomate, gomasio y chimichurri **\$210**

**Tonantzin** Quinoa, falafel, champiñón, betabel, col de bruselas, queso de cabra, germinado y aderezo de cilantro **\$140**

**Fiordo** Arroz integral, salmón sellado, ejotes al vapor, aceituna, camote asado, mango, arándanos y salsa tártara **\$250**

## CUENCO VERDE DE LA CASA

**Rusa** Atún sellado, ejote, zanahoria, camote, huevo cocido, aguacate, aderezo de la casa y crotones **\$150**

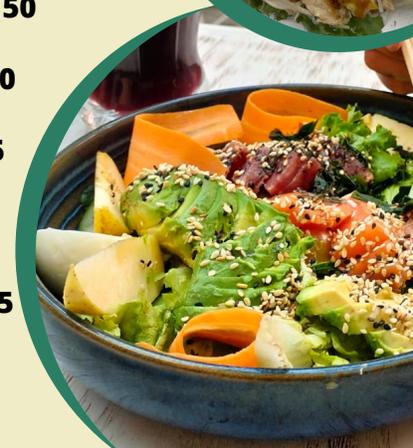
**Sana sana de salmón** Salmón sellado, queso de cabra, betabel rostizado, kale, espinacas, col morada, granola salada y aderezo de jengibre **\$250**

**César de la casa** Pechuga de pollo, lechuga, queso parmesano, crotones, ajonjolí y aderezo de la casa **\$145**

**Ensalada Vale** Mix de hojas verdes, frutos del bosque, manzana, queso panela, pechuga de pollo, crotones y vinagreta de frutos rojos **\$145**

**Camino a Santiago** La más completa combinación: mix de hojas verdes, salmón y atún marinado, huevo duro, calabaza, ejote, manzana, jitomate, pepino, aguacate, alga nori y ajonjolí **\$325**

- **En todos los cuencos más \$25 agrega agua del día. 200ml**





Cuenco Verde

# ARMA TU CUENCO DIRECTO EN LA BARRA

## VEGETALES

Pimiento morrón  
 Pepino  
 Zanahoria rallada  
 Calabaza  
 Germinado de alfalfa  
 Jícama  
 Betabel  
 Aceitunas  
 Jitomate cherry  
 Camote al romero  
 Coles de bruselas  
 Ejotes  
 Cebollín  
 Fresa  
 Manzana  
 Mango  
 Porción extra \$22

## CROCANTES

Gomasio  
 Cacahuete tostado  
 Semillas de calabaza  
 Mix granola salada  
 Crotones  
 Alga nori  
 Porción extra \$15

## PROTEÍNAS BASE

Jamón de pavo  
 Queso panela  
 Huevo duro  
 Hummus  
 Surimi tampico  
 Falafel  
 Ceviche del día  
 Porción extra \$35

## PROTEÍNAS PLUS

Pechuga de pollo asada  
 Porción extra \$55

## PROTEÍNAS GOURMET

Atún marinado  
 Salmón marinado  
 Atún sellado  
 Salmón sellado  
 (Marinado: soya, cebolla morada, jengibre o limón).  
 Porción extra \$85

## RECOMENDACIÓN

Aguacate  
 Queso de cabra  
 Almendra tostada  
 Porción \$30

## ADEREZOS

Ranch de jengibre y soya  
 César con un toque de chipotle  
 Aderezo de cilantro  
 Vinagreta de balsámico  
 Miel y mostaza  
 Porción extra \$15

## CUENCO CEREAL

### BASE

- Arroz (basmati o integral)
- Quinoa
- Pasta integral

**Cuenco chico (450 g) \$160**

1 base  
 3 vegetales  
 1 proteína base  
 1 aderezo  
 1 crocante

**Cuenco grande (650 g) \$185**

1 base  
 5 vegetales  
 1 proteína base + 1 proteína plus  
 1 aderezo  
 1 crocante

**Cuenco gourmet (650 g) \$255**

igual al grande con 1 proteína base y 1 proteína gourmet

## CUENCO VERDE

### BASE

- Lechuga y/o espinacas y kale

**Cuenco chico (450 g) \$150**

Base hojas  
 3 vegetales  
 1 proteína base  
 1 aderezo  
 1 crocante

**Cuenco grande (650 g) \$175**

Base hojas  
 5 vegetales  
 1 proteína base + 1 proteína plus  
 1 aderezo  
 1 crocante

**Cuenco gourmet (650 g) \$245**

igual al grande con 1 proteína base y una proteína gourmet

- \*Todos nuestros platillo son preparados al momento.
- \*El consumo de alimentos crudos es por elección del comensal.
- \*Cualquier cambio está sujeto a un precio adicional.

En Cuenco Verde, con el chef Amílcar G. Olvera, especialista en alimentación consciente ofrecemos la mejor calidad de alimentos naturales, sabor y nutrición. Evitamos el uso de conservadores, harinas, endulzantes refinados y grasas saturadas. ¡Nunca fue tan rico nutrirte bien!

