

## ENTRADAS

(servidas con totopos, decoradas con ajonjolí y cebollín)

**GUACAMOLE** \$ 65

**FRIJOLES** refritos con cebolla, crema y elote. \$ 55

## PLATOS FUERTES

**TAMAL** \$ 69

De champiñones y acelga. Bañado en un mole de cacahuete ligeramente ahumado.

Decorado con crema, ajonjolí, cacahuete, cebolla y flor comestible.

 **BIRRIA** \$ 129

De setas y champiñones. Con frijoles de la olla. Decorado con cebolla morada. Acompañada de tortillas.

**SOPA DE TORTILLA** \$ 119

Crujientes tiras de tortilla bañadas en salsa de jitomate con infusión de romero y epazote.

Acompañada de tofu orgánico, aguacate, crema, chile seco, ajonjolí y una hoja dorada de epazote.

  **TORTA AHOGADA** \$ 129 

Bañada en salsa de jitomate. Birote relleno de frijoles refritos con elote + el guiso de tu elección.

   **SETAS EN SU JUGO** \$ 139

Setas orgánicas en caldo de salsa verde, cebolla cambray y frijoles de la olla.

Con cebollín y tocino vegetal. Servido con tortillas.

 **POZOLE** \$ 119

Con maíz, champiñones, portobello, setas y tofu orgánicos.

Acompañado de lechuga, aguacate, rábano y cebolla y tostadas.

  **ENMOLADAS (4)** \$ 219

Rellenas de requesón, tofu y plátano macho. Bañadas con mole estilo poblano.

Decoradas con crema, ajonjolí, cacahuete, lechuga, cebolla desflemada y aguacate.

 **ALITAS DE COLIFLOR CAPEADAS (10)** \$ 141

Salsa BBQ, Búfalo (   ) ó Chipotle (   ). Servidas con ajonjolí y cebollín. Con aderezo Ranch.

**QUESA-BIRRIAS (3)** \$ 160

Quesadillas de birria con tortillas adobadas. Servidas con cebolla morada al lado y un extra de caldo de birria.

 **CEVICHE DE CHAMPIÑÓN CRUDO** \$ 135

Con fresa, cebolla morada, jitomate y cilantro.

PLATO FAVORITO  CONTIENE GLUTEN 

CRUDO (RAW) 

PICANTE 

 1/2 ORDEN SE COBRA AL 70%

 SOMOS PET-FRIENDLY 

## TACOS, LONCHES & QUESADILLAS

\* Servidos con crema, lechuga, cebolla, aguacate, rábano y ajonjolí

\*\*Servidos con cebolla, cilantro y rábano

\*\*\*Servidos con cebolla y rábano

**GUISOS**

Asada de soya\*\* 

Papas con chorizo de garbanzo\*

Frijoles refritos con requesón de semillas\*

Alambre de soya con morrón\*\* 

Barbacoa de berenjena\*\*\*

Hongos adobados\* 

Tofu en salsa verde ó roja 

Birria de hongos\*\*\* 

Queso

**TACO**

\$ 30

\$ 30

\$ 30

\$ 40

\$ 40

\$ 40

\$ 40

\$ 40

----

**LONCHE**

\$ 100

\$ 100

\$ 100

\$ 110

\$ 110

\$ 110

\$ 110

\$ 110

----

**QUESADILLA\*\***

\$ 50

\$ 50

\$ 50

\$ 55

\$ 55

\$ 55

\$ 55

\$ 55

\$ 55

**GUARNICIÓN DE GUISO EXTRA** \$ 27

Para acompañar tu plato fuerte

**GUISOS, CALDOS Y PREPARADOS POR LITRO**

Pregunta por nuestra selección, precios, y úsalos a tu gusto en casa

**PASTEL DE ELOTE** con helado de vainilla y cereza. \$ 99

**PAY DE BERRIES** base de galleta con jalea de berries. \$ 99 

**PASTEL DE LA CASA** galleta, chocolate, fresa y almendra. \$ 95 

**APPLE CRUMBLE** mini crujiente de manzana con crocante de coco. \$ 55

**VEGANSITO** Pastelito relleno de crema vegetal y mermelada. \$ 50 

**HELADO CREMOSO** (sabor vainilla-caramelo). \$ 70 

**AFFOGATO** (helado + shot de café espresso). \$ 70

**BOLITA EXTRA DE HELADO** (para acompañar cualquier postre). \$ 35

## POSTRES

## CERVEZAS

Nacional y SIN Alcohol 355ml \$ 45

**TEJUICHELTA** Tejuino + Cerveza nacional \$100 ó artesanal \$155

 **MICHELADA** Cerveza nacional \$100 ó artesanal \$155

**CERVEZA ARTESANAL:**

FORTUNA: IPA (lpolita), STOUT, 355ml \$ 100

LOBA: PORTER (Negra), GOSE (Paraíso, agria - frutal), 355ml \$ 100

\*Pregunta por nuestras cervezas artesanales de temporada

## BEBIDAS

- AGUA MINERAL** \$ 45  
**AGUA DE FRESA** Natural \$ 45 Mineral \$ 55  
**AGUA DE MARACUYÁ** Natural \$ 45 Mineral \$ 55  
**AGUA DE CLOROFILA** Natural \$ 45 Mineral \$ 55  
**LIMONADA ó NARANJADA** Natural \$ 45 Mineral \$ 55 (+ **FRESA** \$ 15)  
**AGUA DE JAMAICA** (Flor de Jamaica Hibiscus + infusión de especias) \$ 55  
**JUGO NATURAL** Naranja \$ 50  
**TEJUINO** Bebida tradicional fermentada de maíz \$ 55  
**TÉ** Caliente \$40 Helado \$45  
**TISANA** Caliente \$50 Helada \$55  
**KOMBUCHA** Menta-manzana, Frutos rojos, Gengibre-mandarina \$79  
**SODA MATE** Infusión de yerba Mate \$69  
**CAFÉ** Espresso \$35, Americano \$35, Cappuccino \$50 (Frio +\$10)  
**CHOCOLATE** Caliente ó Helado \$ 50  
**MALTEADA** Chocolate, Vainilla, Mazapán, Vegansito, Fresa o Café \$ 129

## VINO

- TINTO** (Merlot orgánico) Copa (125ml) \$ 90 Botella (750ml) \$ 450  
**BLANCO** (Chardonnay orgánico) Copa (125ml) \$ 90 Botella (750ml) \$ 450  
**ROSADO** (Malbec Rose) Copa (125ml) \$ 109 Botella (750ml) \$ 545  
**ESPUMOSO BLANCO** (Prosecco) Copa (125ml) \$ 109 Botella (750ml) \$ 545

## COCTELERÍA CLÁSICA

- CLERICÓT** \$ 109  
**MARGARITA** Clásica: \$ 109, Fresa: \$119, Maracuyá: \$119  
**MIMOSA** \$ 120  
**MOJITO** Clásico: \$ 109, Virgen: \$ 89, Fresa: \$ 119, Maracuyá: \$ 119  
**CARAJILLO** Clásico: \$ 109, con nieve de vainilla+caramelo: \$ 124

## COCTELERÍA DE LA CASA

- FUEGO SAGRADO** \$ 140  
Combinación celestial de jamaica, mezeal tradicional y cítricos.  
\*Opción de maracuyá en lugar de jamaica.  
**HERBOLARIA** \$ 140  
Exquisito drink de Prosecco, St-Germain y Limoncello

- con **PRIMO**  
**APERITIVO**  
**PRIMONCELLO** \$ 150  
**131** \$ 131  
**PRIMS** \$ 115  
**PRIMATE** \$ 145  
**PRIMO SPRITZ** \$ 150



## **MENU**

— *vegan* —



**La Flaca**  
COCINA MEXICANA ALTERNATIVA