



EXTRACTOS EN FRÍO - \$60/500ml -

(Tiempo de elaboración: 15-20 minutos)

ULTRA

Manzana Verde, Pera, Pepino, Kale, Espinaca, Acelga, Perejil, Jengibre

MANZANA ZEN

Manzana, Jengibre, Limón

REFRESCANTE

Piña, Apio, Manzana, Espinaca

RAÍCES CÍTRICAS

Zanahoria, Betabel, Jengibre, Limón

SOLECITO

Piña, Naranja, Camote de Azafrán

BATIDOS BÁSICOS - \$40/16oz & \$70/24oz -

FRESA VERDE

Fresa, Plátano, Espinaca, Cilantro

MANGAZO

Coco, Mango, Jengibre

CONEJITO

Zanahoria, Espinaca, Kale, Jengibre

DIOSA VERDE

Piña, Espinaca, Kale, Perejil, Nopal

BATIDOS FRESCOS - \$45/16oz & \$75/24oz -

BERRY BOOM

Mora Azul, Fresa, Plátano, Dátiles

NUTRIDELI

Pepino, Jugo de Limón, Piña, Manzana, Plátano, Aguacate

CONSENTIDO

Fresa, Plátano, Zanahoria, Aguacate

IRON MAN

Jugo de Naranja, Jugo de Limón, Uvas

MIAMI

Jugo de Naranja, Piña, Fresa, Manzana

GROOT

Coco, Manzana, Piña, Apio, Pepino, Kale, Limón

MORADITO

Mora Azul, Fresa, Betabel, Dátiles

TRÓPICO

Coco, Piña, Plátano

REFRESCOS - \$35/16oz & \$50/24oz -

Agua de Coco Natural con Chía Orgánica

Aguas Frescas- Pregúntanos! -

BATIDOS ENERGÉTICOS - \$50/16oz & \$80/24oz -

SPIRUPILA

Jugo de Naranja, Fresa, Piña, Limón, Spirulina, Pimienta Cayena

TAMAR

Plátano, Dátiles, Cacao Nibs, Chía Orgánica, Semillas de Hemp, Leche Vegetal

MANIAC

Crema de Cacahuate Casera, Cacao en Polvo, Plátano, Cacao Nibs, Dátiles, Canela, Leche Vegetal

CAFÉ ALMENDRA

Crema de Almendra Casera, Café Orgánico Frío, Dátiles, Canela, Leche Vegetal

MEDJOOL

Crema de Almendra Casera, Dátiles, Maca, Canela, Leche Vegetal

PROTEÍNA (Sabores: Chocolate, Vainilla o Berries)

Proteína Vegana de Chicharo (VEGA), Semillas de Hemp, Maca, Stevia, Leche Vegetal

VANILLA CHAI

Cardamomo, Nuez Moscada, Jengibre, Vainilla, Dátiles, Crema de Almendra Casera, Leche Vegetal

PODEROSO (+\$10)

Mora Azul, Fresas, Chía Orgánica, Camu Camu, Cacao Nibs, Maca, Stevia, Leche Vegetal

TÉS, CAFÉS Y CLÁSICOS

TÉ CALIENTE - \$25 en Taza -

Pregúntanos por los sabores disponibles!

CAFÉ CALIENTE - \$30 en Taza -

Café Orgánico de la Sierra de Guerrero

TÉ HELADO - \$30/16oz & \$45/24oz -

Pregúntanos por los sabores disponibles!

CHOCO MILK - \$35/16oz & \$50/24oz -

Cacao en Polvo, Dátiles/Agave, Leche Vegetal

LECHADA - \$35/16oz & \$50/24oz -

Canela, Dátiles/Agave, Leche Vegetal

CAFÉ HELADO - \$35/16oz & \$50/24oz -

Café Orgánico, Dátiles/Agave, Leche Vegetal

CAFÉ ESPUMOSO - \$45 en Taza -

Café Orgánico Caliente, Crema de Almendra Casera, Dátiles, Canela, Leche Vegetal

BEBIDAS PARA PEQUES (8oz)

EXTRACTO - \$30

BÁSICO - \$20

FRESCO - \$23

REFRESCO - \$18

ENERGÉTICO - \$25

CLÁSICO - \$18



DESAYUNOS TODO EL DÍA

PUDÍN DE CHÍA

Semillas de Chía Orgánica reposadas en Leche Vegetal, endulzado con Miel de Agave

- **Fresa & Kiwi** - \$75 -
- **Pera & Platano** - \$75 -
- **Chocolate & Crema de Cacahuete Casera** - \$85 -

QUINOA FRÍA

Quinoa, Dátiles, Canela y Mezcla de Semillas

- **Plátano & Coco Rayado Orgánico** - \$80 -
- **Frutos Rojos** - \$95 -

TOSTADO DULCE - \$65 -

Pan Ezekiel Orgánico con Crema de Cacahuete Casera, Trozos de Plátano y Mezcla de Semillas

CREPA DULCE

Crepa de Avena y Chía Orgánica

- **ChocoBanana** - \$70 -
- **Compota de Manzana & Chocolate** - \$75 -
- **Frutos Rojos & Chocolate** - \$80 -

PANQUEQUES DE QUINOA - \$90 -

- **Jalea de Fresa & Helado de Plátano**
 - **Compota de Manzana y Helado de Plátano**
- Agrega Crema de Cacahuete - \$10 -

PAN FRANCÉS - \$110 -

Pan Ezekiel Orgánico capeado en Leche Vegetal, Chía Orgánica y Linaza servido con Frutos Rojos, Crema Dulce de Nuez de la India y Miel de Maple

TOSTADO SALADO - \$75 -

Pan Ezekiel Orgánico con Aguacate a las Hierbas, Jitomate Deshidratado y Queso Fresco de Almendras

TOFU AL CURRY - \$80 -

Elige: Frijoles · Taquitos de Maíz · Crepa Arroz (+\$25)

Tofu Orgánico revuelto con Espinaca, Jitomate, Cebolla, Epazote y Curry, servido con Mayonesa de Aguacate

TOFU AL CHIPOTLE - \$85 -

Elige: Frijoles · Taquitos de Maíz · Crepa Arroz (+\$25)

Tofu Orgánico revuelto en Salsa de Chipotle con Espinaca, servido con Mayonesa de Aguacate

CHILAQUILES - \$90 - 🌶

Tortillas de Maíz en Salsa Chipotle con Aguacate, Cebolla y Queso Vegano de Nuez de la India, servidos con Frijoles Mafalda

ENFRIJOLADAS - \$95 -

Tortillas de Maíz rellenas de Tofu Orgánico al Chipotle bañadas en Frijoles servido con Lechuga, Jitomate, Aguacate y Queso Fresco de Almendras

ENVUELTOS

TAQUITOS DE HUMMUS EN LECHUGA - \$70 -

Hummus estilo Libanés acompañado con trocitos de Pepino, Jitomate, Rábano y Pepinillos

TAQUITOS DE TOFU AL CHIPOTLE - \$75 -

Tofu Orgánico al Chipotle servido en Tortillas de Maíz con Espinaca, Col Morada y Mayonesa de Aguacate

TAQUITOS DE VERDURAS SALTEADAS - \$80 -

Calabacita, Pimiento Morron, Espinaca, Cebollita, Jitomate, Brócoli, Soya y Limón, servidos en Tortillas de Maíz con Aguacate

TAQUITOS DE PORTOBELLO - \$85 -

Portobello marinado y salteado con Cebolla servido en Tortillas de Maíz con Jitomate, Aguacate y Lechuga

TAQUITOS DE PASTOR ❖ - \$90 - 🌶

Carne de Soya servida en Tortillas de Maíz con Rábano, Cilantro, Cebolla y Salsa Chipotle

TAQUITOS DE CHORIZO CON PAPA ❖ - \$90 - 🌶

Chorizo de Soya revuelto con Papa servido en Tortillas de Maíz con Cebolla, Rábano y Aguacate

BUDDHA BOWLS (ENSALADAS)

MACRO GREEN - \$85/Chico & \$100/Mediano -

Kale, Brócoli, Ejotes, Lechuga, Espinaca, Semillas de Ajonjolí Negro y Aderezo Fusión

LAO TZU - \$85/Chico & \$100/Mediano -

Espinaca, Lechuga, Cilantro, Zanahoria, Germinado Alfalfa, Manzana Verde, Garbanzos, Semillas de Ajonjolí y Aderezo Asiático

COATLICUE 🌶 - \$85/Chico & \$100/Mediano -

Espinaca, Lechuga, Epazote, Ejotes, Jitomate, Aguacate, Frijoles, Lentejas, Pepitas de Calabaza y Aderezo Mexicano

PITAGORAS - \$85/Chico & \$100/Mediano -

Lechuga, Perejil, Hierbabuena, Pepino, Jitomate, Aceitunas Negras, Quinoa y Aderezo Tahini

DA VINCI - \$95/Chico & \$110/Mediano -

Kale, Espinaca, Perejil, Pepino, Cebolla, Aguacate, Lentejas, Portobello Marinado y Aderezo Fusión

ENSALADA CAPRESE - \$105 -

Torre de Jitomate, Queso Vegano de Pepitas de Calabaza y Albahaca con Aderezo Balsámico y Aceite de Oliva

❖ SUJETO A DISPONIBILIDAD

🌶 = PICANTE



EMPAREDADOS

Elige Pan: Ezekiel · Jitomate❖ · Aceitunas y Cebolla❖
Elige Guarnición: Cebollitas al Chipotle · Ensalada Kale

LA CLÁSICA TORTA ❖ - \$75 -

Telera rellena de Jamón de Soya, Queso Vegano de Nuez de la India, Lechuga, Jitomate, Aguacate, Cebolla, Mayonesa Vegana y Chiles en Vinagre

EL VITAL - \$90 -

Zanahoria y Betabel rayado, Hummus estilo Libanés, Acelga, Aguacate y Jitomate

LA ARABE - \$90 -

Hummus estilo Libanés & Tofu Orgánico con Lechuga, Jitomate y Aguacate

DON GRIEGO - \$95 -

Tapenade de Aceitunas Negras y Especies con rebanadas de Jitomate y Pepino

DON ITALIANO - \$95 -

Pesto de Albahaca y Nuez de la India con rebanadas de Jitomate y Espinaca troceada

HAMBURGUESAS (Servidas con ensaladita)

MACHITA - \$85 - 🌶

Tortita de Plátano Macho servida en Hojas de Acelga con Jitomate, Cebolla Morada, Espinaca, Cilantro y Mayonesa de Habanero

PORTOBELLO - \$110 - 🌶

Portobello Asado servido en Pan Artesanal de Aceitunas y Cebolla con Jitomate, Germinado, Cebollitas al Chipotle y Mayonesa de Aguacate

MEGA VEGA - \$110 -

Tortita de Arroz Integral & Lentejas servida en Pan Artesanal de Jitomate con Queso Vegano, Tahini, Espinaca, Col Morada, Cebolla y Pepinillos

COMIDA CRUDI

ROLLOS NORI - \$75 -

Pepino, Zanahoria, Germinado, Rábano, Cebollín y Aguacate servido con Salsa de Cacahuate

BURRITOS EN ACELGA - \$80 - 🌶

Germinado, Espinaca, Rábano, Jitomate, Cebolla, Mayonesa de Aguacate, Salsa Chipotle y Cilantro, servido con Queso Vegano de Nuez de la India

PASTA CRUDI - \$80 -

Espirales de Zanahoria y Pepino con Salsa de Jitomate al Orégano y Queso Fresco de Almendras

CARPACCIOTE - \$85 -

Finas rebanadas de Manzana Verde, Tomate Verde, Pepino, Aguacate, Perejil y Aderezo de Spirulina

POSTRES

Chocolates rellenos de Coco/Cacahuate❖ - \$25 -
Helado de Plátano con Caramelo Vegano - \$30 -
Sorbetes de Frutas - \$35 - (Pregúntanos!)

ADICIONALES Y GUARNICIONES

Miel de Maple/Agave - \$5 -

Dátiles - \$5 -

Stevia - \$5 -

Cebollitas al Chipotle/Ensalada de Kale - \$8 -

Leche de Coco/Leche de Almendra 8oz - \$8 -

Pepinillos - \$8 -

Rebanada Pan Ezekiel Orgánico - \$8 -

Aguacate - \$10 -

Crema de Cacahuate Casera - \$10 -

Pieza Pan Casero: Aceitunas o Jitomate❖ - \$12 -

Mayonesa Aguacate/Mayonesa Habanero - \$12 -

Crema de Almendra Casera - \$15 -

Tortita Mega Vega/Machita - \$20 -

Pesto de Nuez de la India - \$15 -

Hummus y Aguacate Extra - \$15 -

Doble Aderezo - \$15 -

Frijoles Mafalda - \$18 -

Shot de Jengibre - \$20 -

Queso/Crema Dulce de Nuez de la India - \$20 -

Tortillas Ezekiel Orgánicas - \$20 -

Orden de Arroz Integral 8oz - \$25 -

Ensalada Mini 8oz - \$35 -

Orden de Hummus Estilo Libanés 8oz - \$55 -

Jugo de Naranja - \$30/16oz & \$40/24oz -

Vaso Leche de Coco - \$25/16oz & \$35/24oz

Vaso Leche de Almendra - \$30/16oz & \$40/24oz

SUPERFOODS! (Cucharada - 5gr)

Mezcla de Semillas - \$5 -

Chía Orgánica - \$5 -

Cacao en Polvo Orgánico - \$5 -

Cacao Nibs Orgánicos - \$5 -

Quinoa Inflada Orgánica - \$10 -

Spirulina Orgánica - \$10 -

Wheatgrass Orgánico - \$12 -

Semillas de Hemp Orgánicas - \$12 -

Cúrcuma en Polvo - \$15 -

Aceite de Hemp Orgánico - \$15 -

Camu Camu Orgánico - \$15 -

Maca en Polvo Orgánica - \$15 -

Goji Berries Orgánicas - \$20

Proteína de Hemp Orgánica - \$25 -

Proteína Vegana de Chicharo (VEGA) - \$30 -

Açaí en Polvo Orgánico - \$30 -

❖ SUJETO A DISPONIBILIDAD

🌶 = PICANTE

❖ Hecho de Harina de Arroz Integral Orgánica



LECHES VEGETALES ARTESANALES PRENSADAS EN FRÍO

- Por pedido ·
- Se entrega Lunes, Miércoles y Sábado ·
- Todos requieren ser pagados por anticipado ·

LECHE DE COCO - \$50 -

Agua Filtrada, Coco Tierno, Aceite Coco

LECHE DE ALMENDRA - \$55 -

Agua Filtrada, Almendras Activadas, Aceite Hemp

LECHE DE AVELLANA - \$65 -

Agua Filtrada, Avellanas Activadas, Aceite Hemp

PRODUCTOS CASEROS

- Por pedido ·
- Todos requieren ser pagados por anticipado ·

ADEREZO ENSALADA 225ml - \$50 -

Spirulina, Asiático, Mexicano, Tahini, Fusión, Blanco

CEBOLLITAS AL CHIPOTLE 16oz - \$60 -

TAPENADE DE ACEITUNAS NEGRAS 16oz - \$120 -

QUESO VEGANO 16oz - \$150 -

PESTO DE NUEZ DE LA INDIA 16oz - \$180 -

CREMA DE CACAHUATE 16oz - \$95 -

CREMA DE ALMENDRA 16oz - \$150 -

CREMA DE AVELLANA 16oz - \$190 -

VERDE VEGAN CREAMERY

- Por pedido ·
- Se entrega Lunes, Miércoles y Sábado ·
- Todos requieren ser pagados por anticipado ·

QUESO FRESCO DE ALMENDRAS 16oz - \$55 -

QUESO FRESCO DE ALMENDRAS 24oz - \$80 -

QUESO PANELA DE MACADAMIA - \$85 -

Chipotle, Orégano, Epazote, Albahaca, Hinojo, Sal

QUESO BRIE DE NUEZ DE LA INDIA - \$130 -

QUESO MOZZARELLA FRESCO DE YOGURT DE ALMENDRAS - \$160 -

YOGURT DE ALMENDRAS 16oz - \$95 -

YOGURT DE ALMENDRAS 24oz - \$140 -

FRASCOS Y BOTELLAS

BOTELLA 500ml - \$15 -

FRASCO 16oz/474ml - \$20 -

FRASCO 24oz/709ml - \$25 -

FRASCO 32oz/940ml - \$30 -

PASTELES VERDE VEGAN

- Por pedido ·
- Todos requieren ser pagados por anticipado ·

PAY DE LIMÓN

18cm - \$250 -

21cm - \$450 -

24cm - \$600 -

PAY DE TRES CAPAS

18cm - \$300 -

21cm - \$500 -

24cm - \$650 -

CHEESECAKE DE NUEZ DE LA INDIA

18cm - \$350 -

21cm - \$550 -

24cm - \$700 -

PROGRAMAS DESINTOXICACIÓN

- Incluye protocolo personalizado ·

6 JUGOS DIARIOS

- \$600 Por Día -

6 JUGOS DIARIOS MAS SUPLEMENTOS

- \$720 Por Día -

Los Suplementos pueden incluir: Spirulina, Wheatgrass, Maca, Chía, Cúrcuma, Semillas de Hemp, Moringa, Probióticos

Para más información, favor de mandar un correo a verdeveganmx@gmail.com

CONSULTAS DE NUTRICIÓN

CONSULTAS DE 1 HORA - \$500 -

Para hacer una cita, favor de mandar un correo a verdeveganmx@gmail.com

POLÍTICAS VERDE VEGAN

- Por favor haznos saber si tienes alguna alergia alimentaria.
- El servicio de cocina está disponible hasta 30 minutos antes de la hora de cierre.
- Para grupos más grandes de 8 personas es necesaria una reservación.
- Es importante recoger los pedidos dentro de los primeros 3 días después de la fecha acordada para evitar la cancelación sin reembolso.
- Solamente aceptamos Pesos MXN, Visa y Mastercard.
- Propina no esta incluida.

SI TE GUSTÓ, AYUDANOS CON UNA RESEÑA!

