

DESAYUNOS



Desayunos Salados

TS HUEVOS TASTY \$100

Huevos pochados sobre un pan artesanal con queso chihuahua, jamón de pechuga de pavo, tomate deshidratado, acompañados de hummus de frijol y chipotle, y salsa de chipotle.

HUEVOS KATE \$100

Huevos estrellados montados sobre espinacas, morrones, champiñones salteados en ajo. Acompañados de pan integral tostado con aguacate y pimienta.

TS CHILEAQUILES ROJOS \$110

Huevos estrellados montados sobre totopos de nopal horneado, bañados en salsa roja de la casa, queso chihuahua, cebolla morada y cilantro. Acompañados de hummus de frijol-chipotle.

TS CHILEAQUILES VERDES \$110

Huevos estrellados montados sobre totopos de nopal horneado, bañados en salsa verde de la casa, panela, cebollín, cilantro, aguacate y dip de yogurt griego de acompañamiento.

MOLLETES \$75

Los molletes más ricos y sanos que comerás acompañados de rabanitos, queso panela y perejil.

OMELET TASTY \$100

Omelet de huevo relleno de espinacas, queso panela y jamón de pechuga de pavo. Acompañado de pan multigrano tostado.

MEXICAN \$100

Omelet con cebollín, chile quebrado, Morrón, champiñones, queso chihuahua, hummus de frijol-chipotle, acompañado de cebollita morada y cilantro. Acompañado de pan multigrano.

TS SHO SHO RIZO \$105

Huevo revuelto con champiñones y nuestro chorizo vegano hecho en casa, acompañado de tortillas de nixtamal azul, aguacate y hummus de frijol-chipotle.

TS COMBEET \$105

Media orden de Chileaquiles (Totopos de nopal horneado, salsa a elegir, queso chihuahua, cebolla y cilantro), omelet con espinacas, humus de frijol y pan integral.

HUEVOS AHUMADOS \$115

Huevos estrellados sobre pan artesanal, aguacate y salmón ahumado. Acompañado de salsa de cilantro y jalapeño.

TOAST SALMÓN \$115

Dip de yogurt griego con kale, espinaca y alcachofa, salmón ahumado tomate cherry y chile quebrado, sobre una rebanada de pan Ezequiel.

OMELET BELLO \$100

Omelet de claras relleno de portobello, aguacate, arúgula y un toque de parmesano. Acompañado de pan multigrano tostado.

K AVOKETO \$105

Huevos pochados y kale horneado sobre aguacate, montados en una salsa de chile ancho con cacahuete y pepitas de girasol.

MACHAQUEÑO \$110

Huevos estrellados, machaca y cebollín montados en dos tortillas de nixtamal azul, bañados en salsa de chile ancho y nuestra salsa verde.

DARK CHILEAQUILES \$110

Huevos estrellados montados sobre totopos de nopal horneado, bañados en salsa de chile ancho, queso chihuahua, cebolla morada y aguacate.

WAFFLE SALADO \$115

Omelet de huevo, espinaca, pechuga de pavo, champiñones, cebolla; entre dos mitades de waffle, bañado en salsa de cilantro y queso de cabra.

Desayunos Dulces

V DELI CAKES \$105

Pan cakes veganos e integrales. toppings: coco tostado, blueberries, nuez y fresas. Acompañado de salsa de dátil y almendra.

V FRENCH PINUTS \$105

Pan francés de Ezequiel con linaza, plátano, leche de almendras y chia. Servidos con crema de cacahuete hecha en casa, berries, plátano, coco y crema de dátil y almendras.



TS TOP SELLER

K KETO

V VEGANO

BOWLS

CACAO BOWL

\$80

Pudín de chía hidratada en leche de almendras y cacao orgánico, con coco rallado, plátano y fresa.

FRUTA DE TEMPORADA

\$80

Pregunta por nuestra fruta en existencia, se puede acompañar de yogurt y granola. **Yogurt griego +\$15.**

BS SUPER VASO

\$80

Capas de yogurt, chía hidratada, granola, tres frutas a elegir y dos super foods.

AVENA OVERNIGHT

\$100

Avena overnight preparada con leche de almendras y yogurt griego.

A elegir:

- Matcha, fresa, blue berries, coco rallado y quinoa inflada.
- Cacao, proteína de chocolate, miel de agave, cacao nibs, quinoa inflada y plátano.
- Crema de cacahuete, miel de agave, quinoa inflada, coco, plátano y fresa.



BS BEST SELLER

WAFFLES

NAPOLITANO

\$95

Fresa, plátano, salsa de cacao orgánico y miel de agave.

COCOSTADO

\$95

Fresa, crema de cacahuate hecha por la casa, yogurt, coco tostado y miel de agave.

WATCHA

\$115

Berries, plátano, fresa, coco, matcha y miel de agave.

CANELAZO

\$95

Manzana, canela, nuez y miel de agave.

CHOCOAMARANTO

\$95

Plátano, amaranto, crema de cacahuate, salsa de cacao orgánico y miel de agave.



VEGAN TOAST

CACAHUATÓN

\$45

Crema de cacahuate, manzana, miel de agave y cacao nibs.

ÑOM

\$45

Hummus de garbanzo, champiñones al ajillo, germinado de alfalfa, calabacitas y aceite de oliva.

BETTA

\$45

Hummus de betabel, aguacate y semillas de girasol.

3 X \$120



PANINIS

Todos nuestros paninis contienen espinacas, mix de lechugas orgánicas y germinado de alfalfa.

Elige tu tipo de pan:

| Multigrano | Panini integral de hierbas

| Ezequiel +\$10 | Ezequiel gluten free +\$30

Paninis Frios

PARCERO

\$80

Jamón de pechuga de pavo, queso panela, pepino, aguacate, pimientos y salsa de cilantro.

TUNA

\$85

Atún, aguacate, apio, nuez, cebolla morada, manzana y salsa de cilantro.

VG VAINA LOCA

\$80

Betabel, pimienta cayena, queso de cabra, arándano, nuez y salsa de cilantro.

BS BOCATA

\$110

Jamón serrano, tomate, aceitunas negras, queso chihuahua y salsa de chipotle.

Paninis Calientes

BS PAPATZUL

\$100

Milanesa de res, hummus de frijol negro con chipotle, pimiento y queso chihuahua.

BS I DO

\$100

Fajitas de pollo, queso panela y salsa de chipotle.

BS V SAND-LUDABLE

\$100

En pan ezequiel, láminas de calabaza, cebolla, champiñones, hummus de garbanzo, aguacate, tomate fresco, tomate deshidratado, aceitunas y mix de lechugas orgánicas.

PANINI ROSTBEEF

\$135

Roastbeef (40gr.), portobello y tomate a la plancha, arúgula, queso chihuahua y aderezo chipotle dulce. Acompañado de Taro Chips o ensalada.

PESTINO

\$130

Panini de pollo (150gr.) al pesto de albahaca, espinacas, arúgula, queso chihuahua y aderezo de cilantro. Acompañado de Taro Chips o ensalada.

BS BEST SELLER

VG VEGETARIANO

V VEGANO



HAMBUR GUESAS

TUN-TUN

\$155

Hamburguesa de atún fresco (125gr.) sellado en pimienta y limón, en pan integral de hierbas, con aderezo de chipotle, aguacate, cebolla, germinado de alfalfa, betabel y pimienta cayena.

SUPREME TASTY

\$210

Sándwich prime con (200gr.) de Rib-eye término tres cuartos; servido en un pan de especias con mix de lechugas orgánicas, aguacate, tomate, una mezcla de salsa soya, cebolla y champiñones, acompañado de aderezo chipotle.

CHICK N' BURGUER

\$170

Hamburguesa de pollo (150gr.), mix de lechugas orgánicas, aguacate, aderezo de chipotle y relish de col morada, zanahoria y salsa tzatziki. Acompañado de Taro Chips o ensalada.



GREEN BURGER

\$135

Hamburguesa vegana de garbanzo, champiñones, avena, ajo, aguacate, noodles de calabaza, mostaza y mix de lechugas orgánicas.



VEGANO

ENSALADAS

Todas nuestras ensaladas están preparadas con una base de mix de lechugas orgánicas y espinacas.

Ensaladas Frías

TASTY BEET

\$105

Betabel, cebolla morada, arándanos, nuez, queso de cabra, vinagreta de miel y limón.

KINOYA

\$135

Quinoa, arándanos, almendras, fresa, queso de cabra y vinagreta de berries.

CACHOFA

\$155

Pechuga de pollo (100gr.), alcachofa, tomate deshidratado, portobello, arúgula, aguacate, queso panela y vinagreta de vinagre balsámico y aceite de tomate.

Ensaladas Calientes

MOÑUDA

\$110

Pasta, brócoli, arándanos, nuez, manzana y salsa chipotle.

ROSA SALMÓN

\$160

Salmón (100gr.), aguacate, tomates cherry, pepino y vinagreta pimienta-limón.

LA ROJA

\$150

Quinoa, brócoli, tomate deshidratado, aceite de tomate, aceitunas, pechuga de pollo (100gr.) a la plancha, queso de cabra y aguacate.

PESTINI

\$125

Noodles de calabaza con pesto de nuez (100gr.) pollo a la plancha tomates cherry y queso parmesano.



ESPECIALIDADES



***Incluyen side de ensalada de la casa**

(mix de lechugas, espinacas, tomate cherry, pepino, aguacate y vinagreta balsámica y especias.)

PERUANA*

\$110

Pan pita integral con fajitas de pollo (150gr.), hummus de frijol con chipotle, tomate, cebolla, queso chihuahua y especias.

VALENCIANA*

\$220

Medallón de atún fresco sellado (260gr.) con un toque de jugo de cítricos y especias, cebolla, germinado de alfalfa, acompañado de tostadas de nopal horneado con aderezo de chipotle y aguacate.

DUBAI*

\$130

Milanesa de pollo (200gr.) empanizada con quinoa, acompañada de hummus de betabel hecho en casa.

EL CHINO*

\$160

Rollitos de milanesa de res (200gr.) rellenos de vegetales, montados sobre noodles de calabaza y zanahoria, salteados en una vinagreta agridulce y cacahuates.

CHICK N' ROLL

\$160

Rollitos de pechuga de pollo (200gr.) rellenos de espárrago, envueltos en láminas de jamón serrano, acompañados de quinoa y nuestro delicioso pesto de nuez.

OOM BOWL

\$190

Poke bowl de atún fresco (200gr.) marinado en salsa de soya y limón, sobre arroz de coliflor. Acompañado de pepino, zanahoria, aguacate, cebolla de rabo, ajonjolí, ejotes y salsa siracha.

VG ITALIANO

\$135

Portobellos mini rellenos de quinoa, garbanzo, tomate deshidratado, pimientos, brócoli, queso parmesano, queso de cabra y reducción de balsámico.

NORUEGO*

\$220

Salmón sellado (200gr) acompañado de una limoneta a las hierbas. Kale chips y quinoa con tomate deshidratado especiado.

Sopas

V MISOUP

\$75

Sopa estilo miso con noodles de calabaza, espárragos y cebolla de rabo.

V **K** UNA INDI

\$105

Crema de nuez de la india, servida con portobello marinado en tahini y espárragos salteados.

SOPA DEL DÍA

\$75

K KETO

VG VEGETARIANO

V VEGANO

HEALTHY KIDS



WAFFLE CON MIEL

\$75

HUEVITOS

\$65

Huevitos revueltos con jamón de pechuga de pavo, acompañados de pan tostado con crema de cacahuete y plátano.

COPA DE FRUTA

\$40

Fruta a elegir.

CLUB SANDWICH

\$65

LECHE CON CHOCOLATE

\$25

SILK ALMOND (190ml).

POSTRES

MAT-CHO

\$105

Pay de matcha con costra de granos endulzados con dátiles acompañado de cacao nibs y berries.

MI APOL

\$75

Noodles de manzana con crema de cacahuate hecha en casa salsa de cacao orgánico, nuez y coco tostado.



Energéticos

16oz (473ml) **\$60** | 32oz (946ml) **\$90**

ENERGIZER

Naranja, pepino, manzana, piña, jengibre, espinaca y limón.

PINKY

Mix de berries, fresa, naranja y manzana.

FORTACHÓN

Naranja, zanahoria, manzana y apio.

INMUNE

Naranja, nopal, apio, limón y miel de abeja.

+ AFTERPARTY

Agua de coco, manzana, piña, jengibre y carbón activado.

Quemadores

16oz (473ml) **\$60** | 32oz (946ml) **\$90**

CLÁSICO

Naranja, piña, apio, nopal y espinaca.

MR. BEET

Naranja, betabel, apio y limón.

QUEMADOR

Toronja, piña, apio, nopal y miel de abeja.

+ VEGAS

Manzana, espinaca, limón, jengibre y cayena.

GRINCH

Pepino, apio, espinacas, limón y agua purificada.

JUGOS

+ TASTY + **\$8**



16oz (473ml) **\$60** | 32oz (946ml) **\$95**

CARIBE

Plátano, fresa, coco y miel de abeja.

+ MANGO TANGO

Mango, proteína orgánica vegetal de vainilla y hemp seeds.

BANANO

Fresa, plátano y vainilla.

+ DARKY

Plátano, proteína orgánica vegetal de chocolate y cacao orgánico.

+ MATCHALADA

Matcha, leche de coco, canela y piña.

+ KIWO

Kiwi, yogurt griego, mango, fresa y miel de agave.

+ MANGANESIO

Mango, linaza, nuez y miel de agave.

Ármalo tú mismo

1. ELIGE TU LECHE

Regular
Soya

Deslactosada
Light

Coco
Almendra

2. ELIGE HASTA 3 INGREDIENTES

Mango
Manzana
Fresa
Berries
Papaya

Piña
Naranja
Plátano
Betabel

Aguacate
Espinaca
Jengibre
Toronja

3. ELIGE 2 SUPERFOODS & EXTRAS

Cacao nibs
Cacao en polvo
Cayena
Espirulina
Polen
Hemp seeds
Miel de agave
Coco rallado

Aceite de coco
Crema de cacahuete
Dátiles
Nuez
Almendras
Amaranto
Avena
Granola

Miel de abeja
Vainilla
Canela
Maca
Cúrcuma
Pasas
Ciruela
Linaza

4. SUPER FOODS PLUS (+\$8)

Matcha
Proteína de hemp

Proteínas orgánicas
de vainilla y chocolate
Ginseng

Carbón activado
Goji berries

SMOOTHIES

+ TASTY + \$8



AMERICANO

\$38

Refil en comedor / 12oz(354ml)

CAFÉ DE OLLA

\$45

Refil en comedor / 12oz(354ml)

CAPUCHINO ORIGINAL

\$55 / \$65

12 oz. (354ml) / 20 oz. (591ml)

CHOCOLATE CALIENTE

\$40 / \$55

12 oz. (354ml) / 20 oz. (591ml)

LATTE

\$55 / \$65

12 oz. (354ml) / 20 oz. (591ml)

ICED COLD BREW

16oz (473ml) **\$70**

*Cubos de leche de almendras congelados
bañados en café cold brew.

CAFÉ



12 oz. (354ml) **\$55** | 20 oz. (591ml) **\$65**

VERDE MARACUYÁ

TÉ VERDE

MENTA MARROQUÍ

MANZANILLA LAVANDA

Tisanas

12 oz. (354ml) **\$55** | 20 oz. (591ml) **\$65**

COCO ARÁNDANO

FRUTOS DEL BOSQUE

Tés Lattes

12 oz. (354ml) **\$55** | 20 oz. (591ml) **\$65**

MATCHA LATTE

CHAI VAINILLA

GOLDEN DRINK

TÉS



(30ml) **\$32**

CUCU

Extracto de raíz de cúrcuma, piña y pimienta negra.

- Reconstructor muscular, ayuda en la cicatrización de heridas y actúa como protector hepático, sin olvidar su acción en la disminución del colesterol malo.

BS JENGIBRE

Jengibre, limón, miel de abeja y pimienta cayena.

- Combate síntomas del resfrío, refuerza tu sistema inmunológico, limpia las toxinas y ejerce una función antiinflamatoria.

CÍTRICO

Jengibre, piña y naranja.

- Rico en vitamina C, boost de energía para comenzar el día, con piña que es un digestivo natural, y jengibre que ayuda a revertir el envejecimiento prematuro.

MANZANÍSIMO

Vinagre de manzana de la región y canela.

- Alcaliniza tu organismo, además de ayudar a quemar grasa por la combinación de sus ingredientes.



SHOTS FUNCIONALES

BS BEST SELLER

\$55

AGUA DE JAMAICA

JAMAICA FRUTOS ROJOS

AGUA PEPINO LIMÓN

LIMÓN, FRESA Y MENTA

LIMÓN, AGUA COCO Y CHIA

LIMONADA /NATURAL O MINERAL

TÉ VERDE, PIÑA Y MENTA



BEBIDAS