

TASTY BEET®
JUICE BAR & HEALTHY FOOD

Menü

Desayunos

Desayunos Salados

TS HUEVOS TASTY

\$108

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

HUEVOS KATE

\$108

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

TS CHILEAQUILES ROJOS

\$119

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

\$119

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

MOLLETES

\$85

Los molletes más ricos y sanos que comerás acompañados de rabanitos, queso panela y hummus de frijol-chipotle.

OMELET TASTY

\$108

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

MEXICAN

\$115

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

\$113

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

K KETO BOWL

\$115

Huevos estrellados sobre arroz de coliflor con pesto de perejil, acompañados de aguacate, pimientos salteados y hemp seeds.

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-chipotle y pan integral.

BEETKINGOS

\$110

Huevos pochados montados sobre hummus de garbanzo y pimientos con salsa macha, arugula, hemp seeds y pan tostado artesanal.

HUEVOS AHUMADOS

\$120

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

TOAST SALMÓN

\$110

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

OMELET BELLO

\$113

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

K AVOKETO

\$112

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

MACHAQUEÑO

\$110

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

DARK CHILEAQUILES

\$119

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

V DELI CAKES

\$115

Pan cakes veganos e integrales. toppings: coco tostado, blueberries, nuez y fresas.

V FRENCH PINUTS

\$110

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

Desayunos Dulces



Ensaladas

Ensaladas Fritas

TASTY BEET

\$113

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

GRIEGA

\$123

Lentejas, cebolla morada, pepino, aceitunas negras, tomate, cilantro, apio, queso de cabra y vinagreta balsámica.

KINOYA

\$138

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

AGUACACHOFA

\$138

Pollo a plancha(100gr.), alcachofas, aceitunas negras, aguacate, morrones, mix de lechugas y kale, acompañado de vinagreta de aguacate.

Ensaladas Calientes

MONUDA

\$113

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

PESTINI

\$115

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

ROSA SALMÓN

\$159

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

LA ROJA

\$145

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

Bowls

AÇAI BOWL

\$185

Nieve de açaí acompañada de coco, mango, plátano, con bites de crema de cacahuate, avena, cacao y granola.

REESES

\$115

Bowl de plátano congelado y crema de cacahuate, chía, coco y cacao orgánico en polvo

MATCHA BOWL

\$155

Nieve de yogurt y matcha ceremonial, acompañada de berries, fresas, coco y cacao nibs.

CACAO BOWL

\$75

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

YOGURT BOWL

\$115

Nieve de yogurt, acompañado de granola, hemp seeds, fresa, plátano, bites de crema de cacahuate y avena.

OWIS BOWL

\$93

Avena overnight preparada con leche de almendra, arándanos, coco rallado y plátano.

FRUTA DE TEMPORADA

\$90

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

SUPER VASO

\$73

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

Vegan Toast

CACAHUATÓN

\$50

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

ÑOM

\$50

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

BETA

Hummus de betabel, aguacate y semillas de girasol.

3 X \$135

\$50





BEST SELLER



VEGETARIANO



VEGANO

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

(BS) PARCERO

\$85

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

TUNA

\$88

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

(VG) VAINA LOCA

\$83

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

BOCATA

\$107

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

(VG) RALLADO

\$72

Zanahoria, aguacate, pepino, betabel y mostaza.

Paninis Calientes

PAPATZUL

\$95

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

MAÑANERO

\$73

Huevo omelet, cebolla, champiñones al ajillo y salsa de chipotle.

I DO

\$90

Fajitas de pollo, queso panela y salsa de chipotle.

(V) SAND-LUDABLE

\$93

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

Waffles



BEST SELLER

BS NAPOLITANO

\$98

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

COTTAGE

\$98

Fresa, berries, queso cottage, granola y miel de agave.

COCOSTADO

\$98

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

CHOCOAMARANTO

\$98

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

WATCHA

\$113

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

BS CANELAZO

\$98

Manzana, canela, nuez y miel de agave.

SALADO

\$113

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

SHOBIE

\$113

Huevo revuelto con cebolla. Acompañado de jamón serrano, tomate deshidratado, aguacate y pimienta sobre waffle salado con salsa chipotle y perejil.

Platos Fuertes

*Acompañados de ensalada de la casa
(Mix de lechugas orgánicas, tomate cherry, pepino y aguacate con vinagreta balsámica y especias)

PERUANA*

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

VALENCIANA*

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

DUBAI*

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

EL CHINO*

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

TUN-TUN*

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

CHICK N' ROLL*

Rollitos de pechugas de pollo (200gr.) rellenos de espárrago, envueltos en láminas de jamón serrano, acompañados de un risotto de avena entera y nuestro delicioso pesto de nuez.

SUPREME TASTY

Sándwich prime con Rib-eye (200gr.) 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.

GREEN BURGER

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

ZANAHORIA Y PORO

Sopa de zanahoria rostizada, poro y especias.

MISoup

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

PITA AHUMADA*

\$155

Pan pita, con salmón ahumado, hummus de betabel, arúgula, aguacate, queso de cabra y pimienta.

WRAP

\$135

Wrap de tortilla Ezequiel, pollo (150gr.), pimientos, mix de lechugas orgánicas, tomate cherry y aguacate. Acompañado de ensalada de mix de lechugas orgánicas, champiñones frescos, zanahorita rallada y limoneta.

OOM BOWL

\$192

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, poro y salsa siracha.

NORUEGO

\$210

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

ITALIANO

\$142

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

PANINI ROSTBEET

\$150

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

PESTINO

\$140

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

CHICK N' BURGUER

\$135

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.

Sopas

ZANAHORIA Y PORO

\$68

Sopa de zanahoria rostizada, poro y especias.

MISoup

\$68

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

UNA INDI

\$98

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

SOPA DEL DÍA

\$68

JUICE BAR & HEALTHY FOOD

Kids

WAFFLE CON MIEL

\$70

HUEVITOS

\$53

Huevos revueltos con jamón de pechuga de pavo,
acompañados de pan tostado y hummus de garbanzo.

COPA DE FRUTA

\$35

Fruta a elegir.

CLUB SANDWICH

\$68

LECHE CON CHOCOLATE

\$22

SILK ALMOND (190ml)



Postres

MAT-CHO

\$98

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

MI APOL

\$68

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

FRESH

\$90

Pannacotta de coco, chía, cítricos y carbón activado, acompañado de fresas, blue berries y hojuelas de coco.



TASTY BEET®
JUICE BAR & HEALTHY FOOD

Bebidas



Jugos

Energéticos

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.

Quemadores

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.

CAROTENO

Zanahoria, manzana y betabel.

NARANJADA

Naranja.

AFTERPARTY

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

16oz (473ml) **\$64** | 32oz (946ml) **\$95**

GRINCH

Pepino, apio, espinacas, limón y agua purificada.

HANGOVER

Toronja, naranja, jengibre y pimienta cayena.

ORANSH

Naranja, toronja, jengibre y dátil.



Smoothies

TASTY + \$8

16oz (473ml) **\$64** | 32oz (946ml) **\$95**

CARIBE

Plátano, fresa, coco y miel de abeja.

MANGO TANGO

Mango, proteína orgánica vegetal de vainilla y hemp seeds.

TROPICAL

Piña, coco, miel de abeja y almendras.

PAPAYO

Papaya, dátil, coco y avena.

BANANO

Fresa, plátano y vainilla.

DARKY

Plátano, proteína orgánica vegetal de chocolate y cacao orgánico.

GREEN

Espinaca, plátano, coco, aguacate y avena.

BLACK

Café cold brew, almendras y cacao orgánico.

MATCHALADA

Matcha, leche de coco, canela y piña.

MANGANESIO

Mango, linaza, nuez y miel de agave.

MACARENO

Maca, avena, plátano y canela.

KIWO

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

Arma tu 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 cacahuate

Dátiles

Nuez

Almendras

Amaranto

Avena

Granola

Miel de abeja

Vainilla

Canela

Maca

Cúrcuma

Pasas

Ciruela

Linaza

4. SUPER FOODS PLUS (+\$8)

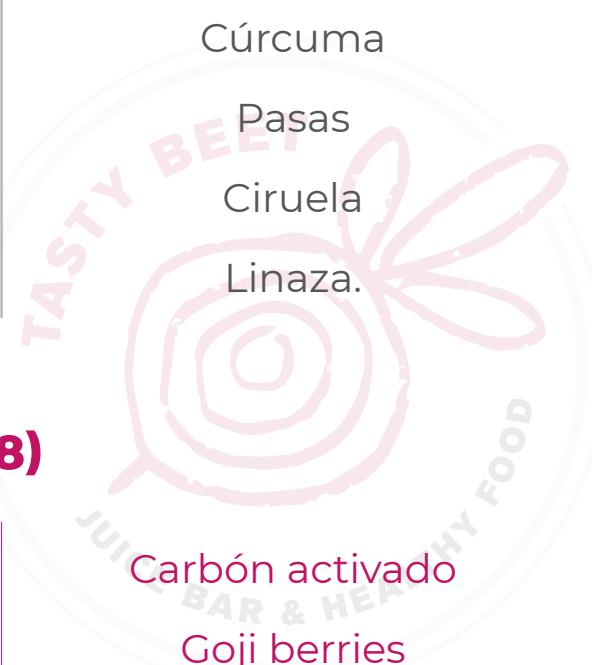
Matcha

Proteína de hemp

Proteínas orgánicas
de vainilla y chocolate

Gingseng

Carbón activado
Goji berries



Café

AMERICANO

\$35

Refil en comedor / 12oz(354ml)

CAFÉ DE OLLA

\$45

Refil en comedor / 12oz(354ml)

CAPUCHINO ORIGINAL

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

\$50 / \$60

CHOCOLATE CALIENTE

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

\$45 / \$55

LATTE

\$50 / \$60

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

PINK LATTE

\$50

10oz (296ml)

ICED COLD BREW

\$70

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



Tés

VERDE MARACUYÁ
TÉ VERDE
MENTA MARROQUIÍ

CHAI MASALA
MANZANILLA LAVANDA

12 oz. (354ml) **\$50** | 20 oz. (591ml) **\$60**

Tisanas

COCO ARÁNDANO

FRUTOS DEL BOSQUE

12 oz. (354ml) **\$50** | 20 oz. (591ml) **\$60**

Tés Lattes

MATCHA LATTE
CHAI VAINILLA

GOLDEN DRINK
CALM MILK

12 oz. (354ml) **\$50** | 20 oz. (591ml) **\$60**

ANTI-INFLAMATORIO
Caléndula y cúrcuma.

DIURÉTICO
Bayas Goji, jamaica y canela.

DIGESTIVO
Jengibre, nuez, clavo y canela.

ANTI-FLU
Jengibre, miel de abeja, limón y cúrcuma.

POWER
Ginseng, miel de abeja y piña.

12 oz. (354ml) **\$50** | 20 oz. (591ml) **\$60**

Tés Funcionales



Bebidas

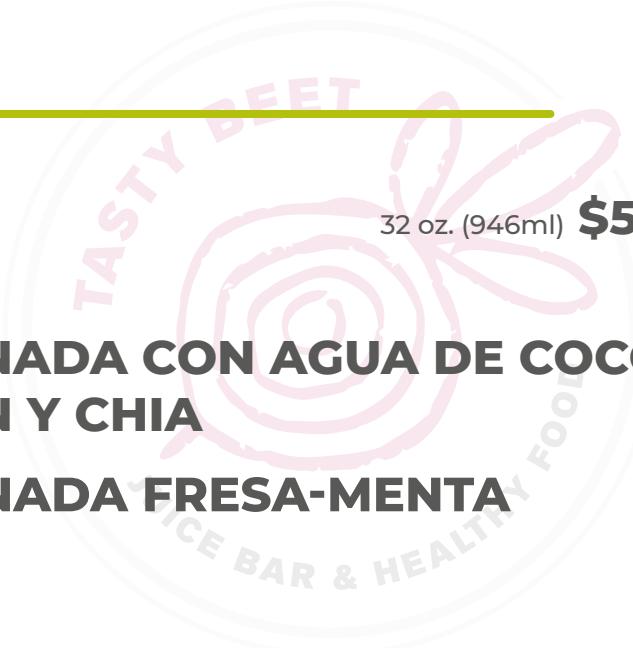
PEPINO LIMÓN

JAMAICA CON FRUTOS ROJOS

TÉ VERDE, PIÑA Y MENTA

**LIMONADA CON AGUA DE COCO,
LIMÓN Y CHIA**

LIMONADA FRESA-MENTA



32 oz. (946ml) **\$55**

Shots Funcionales

WHEATGRASS

\$75

Extracto de pasto de trigo cold pressed. (loz) Alcaliniza tu organismo y equilibra el pH, brinda elasticidad e hidratación a la piel, tiene la capacidad de regenerar y retrasar el envejecimiento de tus células.

CUCU

\$40

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.

JENGIBRE

\$40

Jengibre, limón, miel de abeja y pimienta cayena. Combate síntomas del resfriado, refuerza tu sistema inmunológico, limpia las toxinas y ejerce una función antiinflamatoria.

CARNITINO

\$50

L-Carnitina, limón y toronja. Ideal para deportistas que quieren quemar grasa, también ayuda a reducir la fatiga y suprime el apetito.

CÍTRICO

\$40

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

\$40

Vinagre de manzana de la región y canela. Alcaliniza tu organismo, además de ayudar a quemar grasa por la combinación de sus ingredientes.