



GLUTEN



NUTS



SOY



SPICY



DAIRY



COCONUT



EGG



CHICKEN



SEAFOOD

## FRESH

### CULTURED YOGURT

Probiotic cultured coconut yogurt, wild berries, garden aromatic herbs, hemp seeds, and maca-lavender infused agave syrup.

### SEASONAL TROPICAL FRUITS

With agave nectar infused with local cinnamon, hemp seeds and cacao nibs.

### CHI-HA

Bowl with activated chia seeds in a silky blend of mango, ginger and coconut milk. Loaded with cacao nibs, orange-infused dates, berries and garden basil leaves.

### OVERNIGHT OATS

Spring water-activated oatmeal, slow-roasted local seed mix, ginger-infused agave nectar and seasonal fruit. Enjoy hot or cold.

## SAVORY CLASSICS

### ENCHILADAS

Nixtamalized tortillas stuffed with roasted mushrooms, charred tomatillo sauce, lettuce, avocado, pickled onion, sour cream, coconut cheese and cilantro.

**+ Swap - Mushrooms for free-range chicken** 

### ENFRIJOLADAS

Local corn tortilla stuffed with chickpea chorizo and local potatoes, topped with organic white beans and bell peppers sauce and black bean sauce, served with cashew cream, coconut cheese and heirloom cilantro and charred avocado.

### CHILAQUILES

Crispy tortilla chips with ‘de la olla’ beans, charred tomato salsa with a hint of morita pepper, topped with sour cream, coconut cheese, avocado, coriander, and oregano infused pickled red onions.

### TAMAL

Home made tamales, filled with caramelized onions and corn, topped with a rich poblano pepper sauce, home made vegan cream, coconut cheese, pickled purple onion.

**+Add - Free-range organic eggs** 

### BREAKFAST BURRITO

Artisanal wheat tortilla with scrambled tofu, charred mushrooms, cheddar cheese, beans, pico de gallo, avocado, lettuce, red cabbage, lime, veganaisse and cilantro.

**+ Swap - Tofu for free-range organic eggs** 

## VEGGS & EGGS

### MAYAN EGGS

Local recipe from Motul, locally grown habanero-tomato sauce, crispy corn shells, refried beans, plant-based veeg, charred ripe platains and local peas.

**+ Swap - Veeg for organic eggs and home made ham** 

### SCRAMBLED TOFU

Freshly marinated crimini mushrooms, organic spinach, habanero oil and a side of roasted root vegetable Pakoras.

**+ Swap - Tofu for free-range organic eggs** 

### BENNY'S

Vegg Benedict à la Palmaia served on sourdough bread with roasted oyster mushrooms, aioli based tarragon hollandaise sauce and a side of greens.

**+ Swap for - Free-range organic eggs** 

## STAPLES

### AVO TOAST

Avocado, veganaisse, tomatoes, sprouts, extra virgin olive oil and sea salt on homemade toasted sourdough bread.

### PAPALMON BAGEL

Homemade smoked papaya cooked in sous vide, almond cheese, crispy radish, red onion, green kimchi, organic baby spinach and cold-pressed extra virgin olive oil. Served on our homemade bagel.

**+ Swap - Papaya for wild salmon** 

**+ Swap - For gluten free homemade bagel**

### MATCHA WAFFLES

Served with butter and honey of your choice. Apple and grape relish, pumpkin seed puree, green spirulina and pistachio.

### HOT CAKES

Served with butter and honey of your choice, caramelized banana with seasonal fruits and warm berries sauce.

*While many businesses include a 20% service charge, we do not. Our team takes great pride in providing excellent service, and if you feel inclined, any gratuity is sincerely appreciated. It means a great deal to them and their families. We are more than happy to accommodate any allergy restrictions within the limits of the menus we offer. We do not have food items that are not part of the menu. We serve food that is always fresh and prepared as you order. We appreciate your understanding. At Palmaia, we honor the ocean with intention—sourcing only from responsible, sustainable fisheries.*



GLUTEN



NUECES



SOYA



PICANTE



LÁCTEOS



COCO



HUEVO



POLLO



MARISCOS

## LOS CLÁSICOS

### ENCHILADAS

Tortillas nixtamalizadas rellenas de champiñones asados, salsa de tomatillo tatemado, lechuga, aguacate, cebolla en escabeche, crema ácida, queso de coco desmoronado y cilantro.

**+ Cambia** - *Las setas por pollo de libre pastoreo* 

### ENFRIJOLADAS

Tortilla de maíz local rellena de chorizo de papa y garbanzo, napada con salsa de alubias, pimientos y salsa de frijoles negros, servido con crema de anacardos, queso de coco, cilantro criollo y aguacate tatemado.

### CHILAQUILES

Crujientes chips de tortilla con frijoles “de la olla” y salsa de tomate tatemado con un toque de chile morita, cubiertos con crema ácida, queso desmenuzable de coco, aguacate y cebolla morada encurtida con infusión de orégano y cilantro.

### TAMAL

Tamales caseros rellenos de cebolla caramelizada y maíz, bañados en una rica salsa de chile poblano, crema vegana casera, queso de coco y cebolla morada encurtida.

**+Agrega** - *Huevos orgánicos de libre pastoreo* 

### BURRITO DE DESAYUNO

Tortilla de trigo artesanal con revuelto de tofu, champiñones tatemados, queso cheddar, frijoles, pico de gallo, aguacate, lechuga, col lombarda, lima, veganaisse y cilantro.

**+ Cambia** - *El tofu por huevos orgánicos de pastoreo* 

## FRESCO

### YOGURT CULTIVADO

Yogurt de coco cultivado con probióticos, bayas silvestres, hierbas aromáticas del jardín, semillas de cáñamo y jarabe de agave con infusión de maca y lavanda.

### FRUTAS TROPICALES DE TEMPORADA

Con néctar de agave infundido con canela local, semillas de cáñamo y nibs de cacao.

### CHI-HA

Bol con semillas de chía activadas en una sedosa mezcla de mango, jengibre y leche de coco. Cargado con semillas de cacao, dátiles con infusión de naranja, bayas y hojas de albahaca de jardín.

### AVENA AL SERENO

Avena activada con agua de manantial, mezcla de semillas locales tostadas lentamente, néctar de agave con infusión de jengibre y fruta de temporada. Disfrútala caliente o fría.

## LOS BÁSICOS

### AVO

Aguacate, veganaisse, tomates, brotes, aceite de oliva extra virgen y sal marina sobre pan de masa madre casero tostado.

### PAPALMON BAGEL

Papaya ahumada casera cocinada al vacío, queso de almendra, rábano crujiente, cebolla morada, kimchi verde, espinacas baby orgánicas y aceite de oliva extra virgen prensado en frío. Servido en nuestro bagel casero.

**+ Cambia** - *La papaya por salmón salvaje* 

**+ Cambia** - *Por bagel casero gluten free*

### WAFFLES DE MATCHA

Servidos con mantequilla y miel de tu elección. Relish de manzana y uva, puré de pepita, espirulina verde y pistache.

### HOT CAKES

Servidos con mantequilla y miel de tu elección, plátano caramelizado con frutas de temporada y salsa tibia de frutos del bosque.

**Mientras que muchos negocios incluyen un cargo por servicio del 20%, nosotros no lo hacemos. Nuestro equipo se enorgullece de brindar un servicio excelente, y si así lo deseas, cualquier propina será sinceramente apreciada. Esto significa mucho para ellos y sus familias.**

**Estaremos más que encantados de atender tus restricciones alimentarias dentro de las opciones que ofrecemos en nuestro menú. No contamos con platillos que no estén incluidos en la carta. Servimos comida siempre fresca y preparada al momento de hacer el pedido. Agradecemos mucho tu comprensión.**

**En Palmaia rendimos tributo al océano– seleccionando solo productos obtenidos bajo métodos conscientes y sostenibles.**