

GUACAMOLE

Ripe creamy Michoacan avocado, smashed with lemon juice, organic tomatoes, onion, coriander, serrano pepper, and a touch of roasted garlic oil. Served with oven-baked corn chips.



MUSHROOM CEVICHE

With grilled local mushrooms, roasted garlic oil, cilantro and jalapeño broth, pico de gallo and mango salsa, and toasted sunflower seeds with nori dust.

CEVICHE OF THE DAY

Creations with local products inspired by Latin flavors.

HUMMUS

With grilled mushrooms and spiced, toasted chickpeas.

FENNEL AND CELERY SALAD

Organic fennel, kalamata olives, green apple, celery root, baby spinach, roasted garlic and miso dressing.

MARGARITA PIZZA

Cashew-based Mozzarella cheese, Pomodoro sauce, seasoned cherry tomatoes and basil leaves.

+ **Swap For** Mozzarella Cheese. 

PALMAÏA BURGER

House-made plant-based patty with lettuce, red onion, mayo, caramelized onions, cheddar cheese, homemade kimchi, Sriracha spicy sauce and pickles; inside our homemade toasted bun. Served with oven-baked marinated potato wedges.

+ **Swap** Potato wedges for regular french fries cooked in canola oil. *

+ **Swap** Brioche bun for lettuce.

+ **Swap** Patty for large grilled portobello mushroom.

*Not recommended as part of our AiA\Wellness health program.

MOUNTAIN MUSHROOM QUESADILLA

Served with house-made guacamole and pico de gallo.

+**Add on:** Grilled Organic Free-Range Chicken. 

ORCHARD FLAT BREAD

Roasted bell peppers, grilled eggplants, smoked rain mushrooms, garlic confit, plant-based cashew mozzarella, sundried tomato tapenade and pickled banana peppers.

+ **Swap For** Burrata Cheese. 

DAILY TACO SPECIAL

Chef's special, freshly made with local ingredients. Ask your waiter.



SPICY



NUTS



SOY



GLUTEN



DAIRY



HALF PORTION



CHICKEN



SEAFOOD



GUACAMOLE 🌶️

Aguacate maduro cremoso de Michoacán, molido con jugo de limón, tomates orgánicos, cebolla, cilantro, chile serrano y un toque de aceite de ajo asado. Servido con totopos horneados.

CEVICHE DE HONGO 🌶️ 🍄

Con hongos locales a la parrilla, aceite de ajo rostizado, jus de cilantro y jalapeño, pico de gallo con mango y semillas tostadas de girasol con polvo de nori.

CEVICHE DEL DÍA 🍄 🌿

Creaciones con producto local inspiradas en sabores latinos.

HUMMUS 🌶️ 🍄

Con hongos a la parrilla y garbanzos tostados y especiados.

ENSALADA DE HINOJO Y APIO 🌿 🌙

Hinojo orgánico, aceitunas Kalamata, manzana verde, raíz de apio nabo, espinaca baby, vinagreta de ajo rostizado y miso.

PIZZA MARGARITA 🍷 🍄

Keso mozzarella a base de nueces de la india, salsa pomodoro, tomates cherry aliñados y hojas de albahaca.

+ **Cambiar por** Queso Mozzarella. 🏠

PALMAÑA BURGER 🍷 🌿 🌶️ 🌙

Hamburguesa vegetal casera con lechuga, cebolla morada, mayonesa, cebolla caramelizada, queso cheddar, kimchi casero, salsa picante Sriracha y pepinillos; todo dentro de nuestro panecillo tostado casero.

Acompañada de papas gajo marinadas al horno.

+ **Cambia** Papas gajo por papas fritas regulares cocinadas en aceite de canola.*

+ **Cambia** Pan brioche por lechuga.

+ **Cambia** Hamburguesa por portobello grande al grill.

*No se recomienda como parte de nuestro programa de salud AiA\Wellness.

QUESADILLA DE HONGOS DE MONTAÑA

Servida con guacamole de la casa y pico de gallo.

+ **Agrega:** Pollo orgánico de libre pastoreo a la parrilla. 🐔

PAN ARTESANAL DEL HUERTO 🍷 🍄

Pimientos rostizados, berenjenas a la parrilla, hongos de lluvia ahumados, confit de ajo, mozzarella vegetal de nuez de la india, tapenade de tomate deshidratado y chiles banana encurtidos.

+ **Cambiar por** Burrata Cheese. 🏠

TACO ESPECIAL DEL DÍA 🍷 🌿 🌙

El especial del chef creado con ingredientes locales y frescos. Pregunta a tu mesero.



PICANTE



NUECES



SOYA



GLUTEN



LÁCTEOS



MEDIA PORCIÓN



POLLO



MARISCOS