

Drinks

HOT

American

Espresso

Capuccino

Café au lait

Variety of Hot Tea
and Infusions

Matcha Latte

Chai Latte

Mayan Chocolate

Golden Milk

Vanilla Milk

SMOOTHIE / SMOOTHIE BOWL

Açaí

Açaí, raspberry, blueberry, banana,
almond, strawberry and lucuma.

Green Powerhouse

Spinach, spirulina, apple, cashews,
banana, peanut butter, cinnamon, dates.

Cacao

Coconut milk, chocolate vegetable
protein, cocoa, banana, peanut butter,
maca, lucuma, coconut oil, cayenne
pepper, coconut sugar.

Kids

Organic coconut milk, organic mango,
organic strawberry, banana, dates.

SHOTS & COLD PRESS JUICES

Power Shot

Ginger, turmeric, lime juice.

Betaminated Shot

Carrot, beet, pineapple, lime juice,
oregano esencial oil.

Gracia Verde

Chaya, holy leaf, cucumber, lettuce,
ginger, lime juice, green apple,
peppermint.

FRESH FROM TODAY

Chia

Coconut Yogurt

Overnight Oats

Chocolate Chips Homemade

Cookie GF

Blueberry Muffin GF

Chocolate Muffin GG

Carrot Muffin

Banana Muffin

Apple Cinnamon Muffin

Danish Chocolate Bread

Cinnamon Rolls

Croissant

Traditional Mexican Concha

Red Velvet Homemade Cookie

Matcha Homemade Cookie

Pecan and Chocolate
Homemade Cookie

SANDWICHES, WRAPS & TOAST*

Playa Toast

Focaccia toast made with spirulina, chipotle
veganaise, cauliflower ricotta, avocado, pepita
seeds, extra virgin olive oil, hemp seeds, sea salt.

Fresco

Seeds wrap with almond pâté, fresh garden leaves,
tomato, mustard, kale chips, avocado, purple
cabbage, carrots, jalapeño and ponzu sauce.

Cheese & Noegg

Paninni with arugula and sundried tomato
veganaise.

Baked Figs and Apple

Rustic bread toast, blue cheese, arugula, balsamic
reduction.

Bomblette

Chickpea and mung bean-based omelet filled with
sundried tomato, basil, and quinoa and a drizzle of
Genovese aioli.

Cromelette

Homemade spirulina croissant filled with chickpea
omelet, mashed avocado, chipotle aioli and green
tomatillo pico de gallo.

*All served with homemade sauerkraut and chipotle aioli.



Food

SPECIALTIES

RAW Crunchy Kale Salad

With alfalfa sprouts, sprouted lentils,
sunflower seeds and sprouts, organic
lettuce, spicy almonds, flaxseed crouton,
yogurt dressing with chia and agave.

Quiche of the Day

Served with a mix of organics greens and
garden herbs dressing.

Soups of the Day

Made with the freshest local ingredients.

Bebidas

BEBIDAS CALIENTES

Americano

Espresso

Capuccino

Café au lait

Variedad de Tés e

Infusiones Calientes

Matcha Latte

Chai Latte

Chocolate Maya

Leche Dorada

Leche de Vainilla

SMOOTHIES / SMOOTHIE BOWLS

Açaí

Açaí, frambuesa, mora azul, plátano, almendra, fresa y lúcuma.

Green Powerhouse

Espinaca, espirulina, manzana, anacardo, plátano, crema de cacahuete, canela, dátiles.

Cacao

Leche de coco, proteína vegetal de chocolate, cacao, plátano, mantequilla de maní, maca, lúcuma, aceite de coco, pimienta de cayena y azúcar de coco.

Kids

Leche de coco orgánica, mango orgánico, fresa orgánica, plátano y dátiles.

SHOTS Y JUGOS DE EXTRACCIÓN LENTA

Shot Power

Jengibre, cúrcuma, limón.

Shot Betaminado

Zanahoria, betabel, piña, limón, aceite de orégano.

Gracia Verde

Chaya, hoja santa, pepino, lechuga, jengibre, limón, manzana verde, menta.

FRESCO DEL DÍA

Chía

Yogur de Coco

Avena Activada

Galleta Casera con Chips de Chocolate GF

Muffin de Arándanos GF

Muffin de Chocolate GG

Muffin de Zanahoria

Magdalena de Plátano

Muffin de Manzana y Canela

Pan de Chocolate Danés

Rollos de Canela

Cuerno

Concha Tradicional Mexicana

Galleta Casera de Red Velvet

Galleta Casera de Matcha

Galleta Casera de Pecanas y Chocolate

SANDWICHES, WRAPS Y TOSTADAS*

Playa Toast

Focaccia de espirulina, veganesa de chipotle, ricota de coliflor, aguacate, pepitas, aceite de oliva extra virgen, corazones de hemp, sal de mar.

Fresco

Wrap de semillas con pâté de almendras, hojas frescas, tomate, mostaza, chips de kale, aguacate, col morada, zanahoria, y jalapeño, con salsa ponzu.

Queso y Wevo

Paninni con arúgula aliñada y veganesa de tomate deshidratado.

Higos y Manzanas Horneadas

Tostada de pan rústico, queso gorgonzola, arúgula aliñada y reducción de balsámico.

Bomblette

Tortilla a base de garbanzos y frijol mungo rellena de tomates secos, albahaca y quinua y un chorrito de alioli genovés.

Cromelette

Croissant casero de espirulina relleno de tortilla de garbanzos, puré de aguacate, aioli de chipotle y pico de gallo de tomatillo verde.

*Todos acompañados de col agria hecha en casa y aioli de chipotle.

Alimentos

ESPECIALIDADES

Ensalada Kale Crujiente Raw

Con brotes de alfalfa, lenteja germinada, brotes y semillas de girasol, lechugas orgánicas, almendras spicy, crotón de linaza, aderezo de yogurt con chía y agave.

Quiche del Día

Servido con variedad de hojas verdes, con aderezo de hierbas del jardín.

Sopas del Día

Hecha con ingredientes frescos de la región.