



Elote a la Parrilla

Alioli de ajo y cacahuete en polvo.

Tostones de Plátano

Ensalada de col blanca, quinoa, alioli ahumado.

Aguachile Verde

Portobello, cebolla morada, aguacate, pepino, salsa aguachile verde, coco tierno.

Nachos Machos

Totopos de maíz, queso de poro y chipotle, col morada, jalapeños caseros, salsa adobada, frijoles refritos, crema vegana, guacamole, carne asada.

Plátano Tatemado

Crema vegana, jarabe de agave, semillas de calabaza tostadas.

Tacos & Burritos

Pastor, carne asada, hongos ahumados. Servidos con sus guarniciones y salsas tradicionales.

Huaraches & Tostadas

Chorizo de garbanzo, chicharrón en salsa verde, rajas poblanas. Servidos con sus guarniciones y salsas tradicionales.

Cheesecake Crudivvegano

De mango y jengibre.

Brownie Crudivvegano

Salsa de chocolate.





Grilled Corn

Garlic alioli, peanut soil.

Plantain Tostones

Fried plantain chips, white coleslaw salad, smoked alioli.

Green Aguachile

Portobello and raw coconut aguachile on green broth with avocado and spring cilantro.

Nachos Machos

Spicy chipotle-leek cheese, pickled purple cabbage, homemade pickled jalapeños, salsa adobada, refried beans, vegan cream, guacamole, carne asada.

Tatemado Plantain

Charred plantain, vegan cream, agave syrup, toasted pumpkin seeds.

Tacos & Burritos

Pastor, carne asada, smoked mushrooms. All served with traditional salsas and toppings.

Huaraches & Tostadas

Chickpea chorizo, green sauce chicharron, poblano peppers. All served with traditional salsas and toppings.

Raw Vegan Cheesecake

Made with mango and ginger.

Raw Vegan Brownie

With chocolate coulis.

