



PLATOS PEQUEÑOS

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.

HUMMUS 🌿🍷

Con hongos a la parrilla y garbanzos tostados y especiados.

CEVICHE DE HONGO 🌿🍷

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

EDAMAMES ORGÁNICOS 🌿

Simple con sal, o salteado con aceite de sésamo, ajo, jengibre, jugo de limón, salsa de soja, shichimi de algas y semillas de sésamo tostadas.

ENSALADAS

ENSALADA HEIRLOOM 🌿🍷🌶️

Mezcla de tomates orgánicos con hojas verdes orgánicas, fetofu (queso feta a base de tofu), betabel, pepino, cebolla morada, aceitunas Kalamata, almendras picositas, vinagreta de tomates deshidratados, reducción de balsámico, y hierbas del jardín.

ENSALADA CÉSAR A LA CHARLY 🍷🍷

Lechugas hidropónicas, aderezo César de casa lacto-fermentado, crutones al ajo homeados en leña, cubiertos con parmesano de avellanas y anacardos.

+ **Cambiar por** Parmigiano Reggiano. 🍷

ENSALADA GRIEGA 🍷

Fresca ensalada mediterránea hecha con pepino persa, pimientos, aceitunas kalamata, cebolla morada y queso feta a base de tofu.

SOPAS

GAZPACHO

Hecho con tomates orgánicos, pan sin gluten, pimienta roja, cebolla, ajo, aceite de oliva extra virgen y vinagre de Jerez, servido con mirepoix de zanahoria y jícama.

AGREGA UN FERMENTO

Mantén un bioma intestinal saludable consumiendo alimentos fermentados que contengan bacterias beneficiosas y probióticos. Esto es ideal para fortalecer tu sistema inmunológico.

-**Kimchi rojo** (pasta de guajillo y ajo).

-**Kimchi verde** (espinulina verde, pepino y manzana verde).

PRINCIPALES

POKE BOWL SPICY 🌿🍷🌶️

Sandía marinada estilo "atún" con sabores de Oriente, arroz al vapor, edamames orgánicos, aguacate, mango, pepino, rábano, cilantro, pepitas tostadas, semillas de ajonjolí y brotes de la huerta.

+ **Cambiar** Sandía por atún fresco del Pacífico. 🍷

CVT BOWL 🍷

Arroz de la abuelita, platano asado, frijoles de la olla, chorizo de garbanzo, portobellos ahumados, col morada encurtida, aguacate, crema de anacardos, salsa verde.

BOWL COREANO 🌿🍷🌶️

Hongos a la parrilla, brócolis al vapor, brotes de soja, bok choy salteado, juliana de zanahoria, pepinillos persa fermentados servidos con arroz gohan, cacahuates tostados y salsa de chile gochujang.

BOWL SALUDABLE 🍷

Tomates cherry, aguacate local, brócoli salteado, quinoa roja, garbanzos, pepinos persas y tempeh tostado servidos con un aderezo de jalapeño, cilantro y miso.

PALMAIA 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

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

+ **Cambiar** Pan brioche por lechuga.

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

*No se recomienda como parte de nuestro programa de salud AiAIWellness.

TACO ESPECIAL DEL DÍA 🍷🌿

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

PIZZAS Y ESPECIALES

PIZZA MARGARITA 🍷🍷

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

+ **Cambiar por** Queso Mozzarella. 🍷

PIZZA POMODORO HEIRLOOM 🍷🍷

Tomate heirloom asado, relleno de keso a base de plantas, tomates deshidratados, alcaparras, perejil, panko y salsa pomodoro sobre una masa de pizza al estilo napolitano.

+ **Cambiar por** Queso Mozzarella. 🍷

FLAT FLORENTINA 🍷🍷

Espinacas salteadas, queso azul gratinado, julianas de cebolla fritas, crema de hierbas del jardín.

+ **Cambiar por** Queso Mozzarella. 🍷

DE LEÑA

GNOCCHI SORRENTINA

Acompañado con tomates San Marzano, "mozzarella" de almendra casera, albahaca fresca y pesto de semillas de calabaza.

+ **Cambiar por** Queso Mozzarella. 🍷

DAL INDIO 🍷🍷

Estofado de lentejas con leche de coco, cúrcuma, garam masala, tomates orgánicos, ajo, echalotes, comino y canela, cubierto con tofu homeado, servido con pan naan y salsa raita de pepino y menta.

DEL MAR

CEVICHE DEL DÍA Creaciones con producto local inspiradas en sabores latinos. 🌿🍷

PESCA DEL DÍA AL HORNO Cocción sana y simple para mantener su sabor.

Servido con verduras al horno. 🍷

POSTRES

GUAVA CHEESECAKE 🌿

Base de coco y soya, compota de guayaba. Coulis de guayaba-jengibre.

CRUMBLE DE FRUTAS

Compota de frutos rojos y manzana, tierra de galleta de vainilla y helado artesanal.

TARTAR DE PERA Y LAVANDA

Crema inglesa de coco, almendra tostada, canela.



GLUTEN



NUECES



SOYA



PICANTE



LÁCTEOS



COCO



HUEVO



CARNES



POLLO



CERDO



MARISCOS



SMALL PLATES

GUACAMOLE 🌿🌶️

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

HUMMUS 🌿🌶️

With grilled mushrooms and spiced toasted chickpeas.

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.

ORGANIC EDAMAME 🌿

Plain with salt, or Sauteed with sesame oil, garlic, ginger, lemon juice, soy sauce, seaweed shichimi, and toasted sesame seeds.

SALADS

HEIRLOOM SALAD 🌿🌶️🌶️

Mix of heirloom tomatoes with organic leafy greens, fetofu (tofu-based feta cheese), beets, cucumber, red onion, Kalamata olives, spicy almonds, sundried tomato vinaigrette, balsamic reduction, and garden herbs.

CHARLY'S CESAR SALAD 🌿🌶️

Hydroponic lettuce, lacto-fermented homemade cesar salad dressing, garlic coated croutons baked in wood fire, topped with hazelnut cashew parmesan.

+ **Swap for** Parmigiano Reggiano. 🏠

GREEK SALAD 🌿

Fresh mediterranean salad made with persian cucumber, bell peppers, kalamata olives, purple onion, tofu based feta cheese.

SOUPS

GAZPACHO

Made with organic tomatoes, gluten-free bread, red pepper, onion, garlic, extra virgin olive oil and sherry vinegar, served with carrot and jicama mirepoix.

A SIDE OF FERMENTATION

Maintain a healthy gut biome by consuming fermented foods that contain beneficial bacteria and probiotics. This is ideal for boosting your immune system.

-Red kimchi (guajillo paste and garlic).

-Green kimchi (spirulina, cucumber and green apple).

MAIN

SPICY POKE BOWL 🌿🌶️🌶️

Watermelon "tuna" marinated with Asian Flavors, steamed rice, organic edamame, avocado, mango, cucumber, radish, coriander, toasted pumpkin seeds, sesame seeds, and garden sprouts.

+ **Swap** Watermelon for fresh line caught pacific tuna. 🐟

CVT BOWL 🌿

Abuelita's rice, grilled plantain, stewed beans, chickpea chorizo, smoked portobellos, pickled red cabbage, avocado, cashew cream, salsa verde.

KOREAN BOWL 🌿🌶️🌶️

Grilled mushrooms, steamed broccoli, soy bean sprouts, sauteed baby bok choy, shredded carrots and fermented persian cucumbers served with gohan rice, toasted peanuts and a gochujang sauce.

HEALTHY BOWL 🌿

Cherry tomatoes, local avocado, sauteed broccoli, red quinoa, chickpeas, persian cucumbers and tempeh toasted in a jalapeño-cilantro-miso dressing.

PALMAIA BURGER 🌿🌶️🌶️

House-made Plant patty with lettuce, red onion, mayo, caramelized onions, cheddar cheese, homemade kimchi, Sriracha spicy sauce and pickles; inside our home made toasted bread 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.

DAILY TACO SPECIAL 🌿🌶️

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

PIZZAS & SPECIALS

MARGARITA PIZZA 🌿🌶️

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

+ **Swap for** Mozzarella Cheese. 🏠

HEIRLOOM POMODORO PIZZA 🌿🌶️

Roasted heirloom tomato, stuffed with plant based cheese, sundried tomatoes, capers, parsley, panko and pomodoro sauce on top our home made neapolitan pizza crust.

+ **Swap for** Mozzarella Cheese. 🏠

FLORENTINA FLAT 🌿🌶️

Sautéed spinach, blue cheese gratin, fried onion julienne, cream of herbs from the garden.

+ **Swap for** Mozzarella Cheese. 🏠

WOOD FIRE

GNOCCHI SORRENTINA

Served with san marzano tomatoes, home made almond "mozzarella", fresh basil and pumpkin seed pesto.

+ **Swap for** Mozzarella Cheese. 🏠

INDIAN DAL 🌿🌶️

Pink lentil stew with coconut milk, turmeric, garam masala, organic tomatoes, garlic, shallots cumin and cinnamon, topped with baked tofu served with home made naan and cucumber-mint raita.

FROM THE SEA

CEVICHE OF THE DAY Creations with local products inspired by Latin flavors. 🌿🐟

BAKED LOCAL FISH OF THE DAY Healthy and simple cooking to maintain its flavor. Served with oven baked vegetabales. 🐟

DESSERTS

GUAVA CHEESECAKE 🌿

Soy and coconut based, guava compote, guava-ginger coulis.

FRUIT COBBLER CRUMBLE

Wild berries and apple compote, vanilla cookie soil and handcrafted ice cream.

PEAR AND LAVENDER TART

Coconut English cream, toasted almond, cinnamon.



GLUTEN



NUTS



SOY



SPICY



DAIRY



COCONUT



EGG



MEAT



CHICKEN



PORK



SEAFOOD