



GLUTEN



NUTS



SOY



SPICY



DAIRY



COCONUT



EGG



MEAT



CHICKEN



PORK



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 organic chicken** 

### 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.

### BREAKFAST BURRITO

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

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

## NOMELETTES & CO.

### NONA'S NOMELETTE

Fluffy nomelette, baby cherry and pear tomato relish, Genovese basil, and "sausage," Italian squash, sun-dried tomato, and feta cheese.

### 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**

### BRIOCHE LORRAINE

Delicious homemade brioche baked to perfection, stuffed with kale and spinach in a cashew béchamel sauce topped with a carrot and truffle yolk.

### 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.



GLUTEN



NUECES



SOYA



PICANTE



LÁCTEOS



COCO



HUEVO



CARNES



POLLO



CERDO



MARISCOS

## 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 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 orgánico de pastoreo* 

### 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.

### BURRITO DE DESAYUNO

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

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

## 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*

### BRIOCHE LORRAINE

Delicioso brioche casero horneado a la perfección y relleno de kale y espinacas en salsa béchamel de anacardos, cubierto con zanahoria y yema de trufa.

### 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.

## NOMELETTES & CO.

### LA NOMELETTE DE NONA

Nomelette esponjosa, aderezo de tomate pera y cherry, albahaca genovesa y “salchicha,” calabaza italiana, tomatodeshidratado y queso feta.

### TOFU REVUELTO

Setas adobadas y crimini frescas, espinacas orgánicas, aceite de habanero y una guarnición de pakoras de tubérculos horneados.

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

### BENNY'S

Huevos Benedictinos à la Palmaia servidos en pan de masa fermentada con champiñones ostra asados, salsa holandesa de estragón a base de alioli y una guarnición de verduras.

**+ Cambiar por** - *Huevos orgánicos de pastoreo* 