



MENÚ DE SNACKS



ENSALADA DE PIÑA

Piña asada, lechuga, pepino, aceitunas, aderezo tahini



CÓCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA

CÓCTEL DE CAMARÓN



AGUACHILE

Camarón, pulpo y calamar

POKE

Atún o salmón, arroz, aguacate, frijol de soya, germen de alfalfa, rábano, sésamo, soya



ALITAS PICANTES

Aderezo ranch, juliana de vegetales

NACHOS

Guacamole, chili, cheddar, salsa mexicana

BURRITO FRITO

Camarón, frijoles, queso, guacamole

QUESADILLA DE ARRACHERA

Guacamole y salsa mexicana

HAMBURGUESA

Res o pollo, queso cheddar, pepinillos, papas fritas

HAMBURGUESA VEGANA

Soya, cheddar vegano, pepinillos, papas fritas

HOT DOG

Bratwurst, cebolla caramelizada, papas fritas



TACO CROCANTE DE SALMÓN

Queso de cabra, alioli de perejil

POSTRES

TARTA DE FRUTAS DE TEMPORADA

BLONDIE CON ARÁNDANOS

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS



TOSTÓN DE GARBANZO

Crema de cilantro y ajo



ENSALADA DE TACO SALUDABLE

Mezcla de hongos, maíz, zanahoria, tomate, col, jícama, guacamole, chips de camote



POWER SLAW

Rollos de col rellenos, col morada, brócoli, manzana, camote, quínoa, aderezo de almendra

SOPA

SOPA DE AGUACATE Y MENTA

Aceite de chiles, pepino, limón, chips de manzana

PLATOS FUERTES



HAMBURGUESA

A la parrilla a base de plantas, queso cheddar, lechuga, tomate, pepino, cebolla morada



SÁNDWICH DE BERENJENA A LA PARMIGIANA

Berenjena crujiente, marinera casera, aderezo de queso, pesto

POSTRE





PASTEL VEGANO DE ZANAHORIA

Especias, crema de yogurt

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

-  Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)
-  Platos picantes

-  Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
-  Platos libres de gluten



finest

PUNTA CANA, DR