

MENÚ VERANO

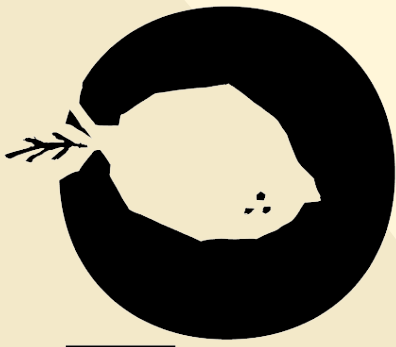
**DESAYUNO &
COMIDA**

**L - D
9AM - 5PM**



HEALTHY FAST

Av. Miguel Hidalgo y
Costilla 2063, Arcos
Vallarta, 44650 Guadalajara, Jal.



F

E

E

R

DESAYUNO VERANO

COMBOS JUN Y JUL

MAÑANERO

Croissant natural con jamón y queso, ensalada de mix de hojas y café de tu elección.

\$110

MAÑANERO DULCE

Chocolatín y café de tu elección.

\$120

CAFECITO

EXPRESO	\$30
EXPRESO DOBLE	\$40
AMERICANO	\$55
FLAT WHITE	\$60
LATTE	\$65

PANADERÍA

CROISSANT TRADICIONAL	\$45
CONCHA	\$50
CHOCOLATIN	\$72
CROISSANT DE NUTELLA	\$75
ROLL DE CANELA	\$82
ROLL DE NUEZ	\$87

YUNOS

BOWL DE YOGURT GRIEGO Con berries, granola y miel.	\$110
CHILAQUILES Rojos o verdes con dos huevos al gusto, crema, cebolla y queso.	\$130
HUEVOS KIETO Dos huevos pochados servidos sobre una cama de jocoque, salsa macha y aceite de albahaca. Acompañado de una rebanada de pan de masa madre.	\$140
PRENSADO DE JAMÓN Y QUESO Croissant prensado de jamón y queso, servido con un side de ensalada de mix de hojas con vinagreta de la casa.	\$110
PRENSADO POLLO Croissant prensado de pollo y queso, servido con un side de ensalada de mix de hojas con vinagreta de la casa.	\$140
PRENSADO VACÍO Croissant prensado de picaña y queso, servido con un side de ensalada de mix de hojas con vinagreta de la casa.	\$170
PRENSADO DE SALMÓN Croissant prensado de salmón teriyaki con aguacate y aceite de ajonjolí con un side de ensalada de mix de hojas con vinagreta de la casa.	\$180

KIETO

PARA COMPARTIR

DIP DE JOCOQUE CON CHILES DE TEMPORADA \$120

Jocoque seco con chiles de temporada toreados. Incluye una orden de pan pita.

PAPAS KIETO \$95

Papas cambray horneadas con aceite de oliva de la casa. Servidas con salsa de eneldo.

HUMMUS \$110

Incluye pan pita.

PAPAS DE CAMOTE \$100

Papas de camote horneadas. Servidas con salsa de eneldo.

PANELA DE LA JEFA **NUEVO** \$140

Panela fresca horneada con mix de chiles secos y aceite de oliva.

ARMA TU BOWL

1 PROTEÍNAS

Pollo al pastor **EXTRA** \$220 \$98

Pollo marinado al pastor (160g), recomendado con ensalada de quinoa.

Falafel \$ \$

Falafel tradicional con un toque de ingredientes locales.

ALBÓNDICAS MEDITERRÁNEAS **Coming soon** \$ \$

Albóndicas de res y cerdo condimentadas con hierbas mediterráneas.

Vacío chimichurri \$260 \$115

Vacío (160g) servido con chimichurri criollo, recomendado con ensalada de Tere o lechuga asada.

Salmón teriyaki \$270 \$130

Salmón canadiense (160g) marinado con salsa teriyaki agri dulce de la casa. Recomendado con ensalada asiática.

2 ENSALADAS

ENSALADA DE TERE +\$0

Mix de hojas frescas servidas con aceite de oliva y vinagre balsámico.

QUINOA +\$0

Quinoa con jitomate cherry, pepino, cebolla morada, cilantro y limón amarillo. (MUY FRESCA)

COL ASIÁTICA +\$30

Ensalada crunchy de col con edamames y aderezo de yogurt con soya y pasta de ajonjolí.

LECHUGA ASADA +\$30

Lechuga asada servida con queso parmesano, vinagre balsámico y aceite de oliva.

3 GUARNICIONES

VERDURAS DEL DÍA ASADAS +\$0 HUMMUS +\$0

PAPAS KIETO +\$0 PANELA DE LA JEFA +\$20

PAPAS DE CAMOTE +\$0 JOCOQUE MIX +\$30

4 SALSAS

MARTAJADA VERDE +\$0 YOGURT ENELDO +\$0

YUGURT CHIPOTLE +\$0 MAYONESA TRADICIONAL **Coming soon**

BEBIDAS

AGUAS DEL DÍA +\$0 SODA MATE **NUEVO** +\$70

AGUA MINERAL PEÑAFIEL +\$27 **NUEVO** KOMBUCHA **Coming soon** +

EXPRESO DOBLE +\$40 AMERICANO +\$50

FLAT WHITE +\$60 LATTE +\$65