



# Organic Station



Pregunta por las promociones del día

## Jugo Prensado en Frío (Cold Pressed Juice)

- Naranja \$55
- Zanahoria \$55
- Wake Up! \$70  
Naranja, manzana y zanahoria
- Nuclear Orange \$70  
Naranja, apio y manzana
- Gangsta Paradise \$70  
Betabel, zanahoria, naranja y pepino
- Synergy Fiber \$70  
Pepino, manzana, apio y limón

## Super Shots

- Jengibre \$40  
Jengibre, naranja, miel y limón
- Cúrcuma \$40  
Cúrcuma, mandarina, miel y limón
- Energy Shot \$50  
Cúrcuma, jengibre, miel, limón, zanahoria y pimienta cayena
- Mega Shot \$60  
Cúrcuma, jengibre, maca, espirulina, acai, goji y extracto de manzana



## Mezclas & Smoothies (Blends & Smoothies)

- Berry Spark \$110  
Fresa, mora azul, plátano, leche de soya, vainilla, agave, acai, almendra y amaranto  
TOPPING: Almendra
- Wacko Verde \$110  
Espinaca, aguacate, mango, agave, plátano, leche y aceite de coco  
TOPPING: Chía
- Rogue Wave \$110  
Piña, plátano, mango, agave, leche y aceite de coco  
TOPPING: Coco rallado
- Cacao Warrior \$110  
Leche de soya, amaranto, agave, cacao en polvo, plátano, linaza y cacahuete  
TOPPING: Cacao nibs
- Berry Cool \$120  
Fresa, mora azul, frambuesa, plátano, yogurt griego, agave, vainilla y leche de soya  
TOPPING: Almendra

## Tazones de Yogurt (Yogurt Bowls)

- Neptuno \$85  
BASE: Yogurt con vainilla y agave  
TOPPING: Plátano, granola y fruta de temporada
- Delish Epic \$100  
BASE: Yogurt con vainilla y agave  
TOPPING: Piña, plátano, chía, granola, coco y polen
- Delirious Berry \$110  
BASE: Yogurt con vainilla y agave  
TOPPING: Fresas, mora azul, plátano y granola
- Power Nuts \$120  
BASE: Yogurt con vainilla, agave y cacao en polvo  
TOPPING: Plátano, hemp, cacahuete, almendras, semillas de girasol y cacao nibs

## Tazones de Acai (Acai Bowls)

- Mango Bowl \$160  
BASE: Mango, piña, plátano, amaranto, miel de agave y leche de soya  
TOPPING: Plátano, blueberries, granola, chía, coco rallado y hemp
- The Mother Truck \$170  
BASE: Acai, fresa, mora azul, frambuesa, plátano, amaranto, agave, cacahuete y leche de soya  
TOPPING: Plátano, chía, granola y polen
- Sasquatch \$180  
BASE: Acai, fresa, mora azul, frambuesa, plátano, amaranto, agave, cacahuete y leche de soya  
TOPPING: Plátano, semillas de calabaza, granola, chía y cacao nibs
- Tree Hugger \$190  
BASE: Aceite de coco, acai, fresa, mora azul, frambuesa, plátano, amaranto, agave, cacahuete y leche de soya  
TOPPING: Mango, plátano, mora azul, hemp y granola
- Kamikaze \$200  
BASE: Linaza, acai, fresa, mora azul, frambuesa, plátano, amaranto, agave, cacahuete y leche de soya  
TOPPING: Plátano, fresa, mora, cacao nibs, hemp, trozos de cacahuete chía y polen



Agrega alguno de nuestros Toppings extra a tu bowl desde

\$20



## Tazones de Avena (Oatmeal Bowls)

Pídelo frío o caliente

- Dragon Fruit \$90  
BASE: Avena con vainilla, agave, canela y leche de soya  
TOPPING: Fresas, mora azul, plátano y granola
- El Espartano \$100  
BASE: Avena con matcha, canela y leche de almendras  
TOPPING: Moras, plátano, nuez y semilla de calabaza
- Hybrid Life \$90  
BASE: Avena con canela, agave y leche de coco  
TOPPING: Plátano, piña, coco rallado y mango
- I Feel Good \$100  
BASE: Avena con vainilla, agave y leche de almendras  
TOPPING: Manzana, fresa, nuez y cacao nibs

## De la Casa

Date un pecadito y prueba nuestros deliciosos Chilaquiles de la Casa

- Con Huevo \$110
- Con Pollo \$120
- Con Arranchera \$130





# Chapatas & Croissants



**Croissant** \$40  
Jamón y queso manchego

**Turkey Ham** \$120  
Jamón de pavo, queso panela, jitomate, aguacate, lechuga y pepino con nuestra spread de chipotle

**3 quesos** \$120  
Queso manchego, queso panela, queso Oaxaca, jitomate, aguacate, lechuga y pepino con nuestro spread de chipotle

**Chicken** \$135  
Pollo a la plancha, aguacate, jitomate, pepino, queso manchego y lechuga con nuestro spread de chipotle

**Chicken Salad** \$140  
Ensalada de pollo de la casa, arándanos y almendras, todo un comfort food con toques de mostaza de Dijón, hierbas finas, lechuga y apio

**Jamón Serrano** \$150  
Jamón serrano, queso manchego, pepino, jitomate, aguacate y lechuga con spread de chipotle



# Vinagretas (Vinaigrettes)



Vinagreta de frambuesa  
Vinagreta balsámica  
Vinagreta mostaza y miel  
Vinagreta teriyaki  
Vinagreta César



# Ensaladas (Salads)

**Greek Salad** MED GDE  
\$100 \$160  
Mezcla de lechugas, fusilli, pepino, jitomate, pimientos, aceitunas, queso de cabra, crutones y vinagreta balsámica

**Berry Spinach Salad** \$120 \$170  
Mezcla de lechugas, fusilli, espinacas, fresas, moras, queso de cabra, nuez, crutones y vinagreta de frambuesa

**Apple & Chicken** \$120 \$170  
Mezcla de lechugas, fusilli, pollo, manzana, arándanos, nuez, crutones y vinagreta de mostaza y miel

**Cesar Salad** \$120 \$170  
Mezcla de lechugas, fusilli, pepino, pollo a la plancha, queso parmesano fresco, crutones y vinagreta César

**Teriyaki Chicken Salad** \$120 \$170  
Mezcla de lechugas, fusilli, pollo teriyaki, aguacate, piña, jitomate, cilantro, crutones y vinagreta teriyaki

**Cobb Salad** \$140 \$180  
Mezcla de lechugas, fusilli, pollo, jitomate, aguacate, huevo cocido, queso de cabra, crutones y vinagreta balsámica



# Tazón de Quinoa & Arroz (Quinoa & Rice Bowl)

**Avocado & Quinoa Bowl** \$100  
Arroz de grano largo y quinoa con toques de limón y soya  
TOPPING: Espinaca y aguacate

**Tuna Bowl** \$110  
Arroz al vapor con atún  
TOPPING: Aguacate, zanahoria rallada y col morada

**Chicken & Rice Bowl** \$120  
Arroz de grano largo y quinoa sabor vegetales frescos  
TOPPING: Pollo y cilantro

**Arrachera Bowl** \$130  
Arroz y quinoa con arrachera  
TOPPING: Espinacas

Porción de aguacate +\$20

Agrega alguno de nuestros Toppings extra a tu bowl desde **\$20**

# Waffles & Tostados (Waffles & Toast)

**Molletes** \$115  
Molletes de nuestro pan chapata, queso manchego y pico de gallo

**Avocado Toast** \$120  
Pan tostado, aguacate, jitomate, espinaca, hemp y vinagreta balsámica

**Waffles** \$120  
Con plátano, granola y miel

**Belgian Waffles** \$130  
Waffles con fresas, blueberries, crema batida y almendras

# Postres (Desserts)



**Galletas Gourmet** \$40  
**Pudin de Chía** \$50

Mermelada casera con fruta de temporada y granola  
Leche de soya, almendra o coco.

**Rebanada de Pastel** \$55  
**Pudin de Matcha** \$80  
Chia con leche de coco



# Bebidas (Drinks)

**Agua de Temporada** \$20  
**Frappés** \$50  
Fresa, mango y café

**Café Americano** \$50  
**Capuccino** Leche vegetal +\$15 \$60

**Latte** Leche vegetal +\$15 \$60  
**Té Chai** \$80

**Matcha** \$80