



Para dar el servicio de catering debe de ser eventos de MÍNIMO 20 personas, en caso de ser menos, ver opciones de lunch box.

A estos totales le hacen falta vajilla, personal, equipo y extras

## **MENÚ A** (recomendado para AM) **\$294 por persona**

### **1. Bowls**

Escoger uno a servir

**Açaí Especial:** leche de almendra hecha en casa, vainilla, açai, miel de abeja raw, fresa, plátano y una base de avena. Toppings: granola, fresas, y hemp.

**Fuaa bowl:** Cold brewed coffee, leche de almendra hecha en casa, plátano, maca, almond butter, cacao nibs, cacao y canela. Toppings: fresas, granola y cacao.

**Green and clean bowl:** plátano, pera, kale, espinaca, espirulina viva, extracto de vainilla, leche de almendra de la casa. Toppings: fresa, granola y cacao nibs.

### **2. Jugos Cold Pressed**

Escoger 1 sabor por cada 10 personas

**Xolo Verde:** Apio, pepino, lechugas, limón eureka, espinaca, acelga, kale, cilantro, menta, wheatgrass, jengibre, perejil.

**Super C+:** Naranja, toronja, piña, jengibre, menta

**Zana Zana:** Zanahoria, naranja, piña, limón eureka, cúrcuma

**Piña Ávila:** Piña, jícama, manzana aloe, jengibre

**San Diego:** sandía, limón eureka, menta

**Verde AF:** Manzana, jícama, limón eureka, acelga, kale, espinaca, lechuga romana

**Limón partido:** limón Eureka, manzana verde, agua, jengibre, carbón activado, chía, pimienta cayena.

**El Místico:** espirulina azul, agua alcalina, limón eureka, manzana verde, jugo de jengibre, jarabe de maple

### **3. Trío de Toasts**

**1/2 Avo toast:** rebanada de pan ezequiel, smash de aguacate, homemade hummus, germinado organico, hemp, chili flakes, sal del himalaya.

**1/2 Capresse toast:** rebanada de pan ezequiel, queso homemade de nuez de la india y tomates cherry con albahaca.



1/2 Nuts and Jelly: pan ezequiel, almond o peanut butter, jelly, hemp y moras azules.

## 4. Lattes

Vegan Latte: Cold brewed coffee con leche de almendra homemade.

## MENÚ B (recomendado para AM) \$322 por persona

### 1. Bowls

Escoger uno a servir

Açaí Especial: leche de almendra homemade, vainilla, açai, miel de abeja raw, fresa, plátano. Toppings: fresa, granola hemp.

Fuaa bowl: Cold brewed coffee, leche de almendra, plátano, maca, almond butter, cacao nibs, cacao y canela. Toppings: fresas, granola y cacao.

Green and clean bowl: plátano, pera, kale, espinaca, espirulina viva, extracto de vainilla, leche de almendra de la casa. Toppings: fresa, granola y cacao nibs.

### 2. Oats

Raw Oats: avena, nuez de la india, agua alcalina, dátil, vainilla orgánica, aceite de coco y sal del Himalaya. Con Homemade Jelly.

Coffee and Oats: avena, nuez de la India, cold brewed coffee, agua alcalina, dátil, vainilla orgánica, aceite de coco y sal del Himalaya.

### 3. Latte's

Escoger 1 sabor por cada 10 personas

Matcha latte: leche de almendra homemade, matcha. Puede ser caliente o frío.

Vegan Latte: Cold brewed coffee con leche de almendra homemade.

Golden Latte: leche de almendra homemade, curcuma cold pressed, miel de maple, cardamomo, canela y pimienta.

Heart beet latte: jugo de betabel cold pressed, leche de almendra homemade, extracto de vainilla, extracto vainilla.

Ginger latte: cold brewed coffee, leche de almendra homemade y jengibre

### 4. Trío de toasts.

Avo Toast: pan ezequiel, smash de aguacate, homemade hummus, germinado organico, hemp, chili flakes



**Caprese toast:** pan ezequiel, queso de la india homemade, tomates cherrys.

**Nuts and Jelly:** pan ezequiel, homemade almond butter o homemade peanut butter, blueberries y hemp.

### **MENÚ C** (Canapés, platillos en versión pequeña)(recomendado para AM y se sirve en como charoleo) \$227 por persona

1. **Açaí especial:** leche de almendra homemade, vainilla, açai, miel de abeja raw, fresa, plátano. Toppings: granola, fresa y hemp.

#### 2. Trío de toasts.

**Avo Toast:** pan ezequiel, smash de aguacate, homemade hummus, germinado organico, hemp, chili flakes

**Caprese toast:** pan ezequiel, queso de la india homemade, tomates cherrys.

**Nuts and Jelly:** pan ezequiel, homemade almond butter o homemade peanut butter, blueberries y hemp.

3. **Power Balls:** avena, cacao, dátil, chía, cacao nibs y sal del himalaya.

4. Escoger entre cold pressed ó lattes.

### **MENÚ D** (Canapés, versión de los platillos en versión pequeña) (Recomendado para PM y se entrega en charoleo) \$190 por persona

1. **Combinación de lattes:**

brewed coffee con homemade almond milk y Matcha latte con homemade almond milk

2. **Power Balls:** avena, cacao, dátil, chía, cacao nibs y sal del himalaya.

3. **Poke de betabel:** arroz integral, betabel, cebolla cambray, alga wakame, ajonjolí, cebollín con aderezo poke.

4. **Bowl Fauda:** quinoa + greens, falafel a la plancha, tomate cherry, pepino, cebollita encurtida, aguacate y aderezo tahini ginge.



### **MENÚ E** (recomendado para PM) \$207 por persona

1. **Vegan Latte:** Cold brewed coffee con leche de almendra homemade. Puede ser caliente o frío.
2. **Matcha latte:** leche de almendra homemade, matcha. Puede ser caliente o frío.
3. **Power Balls:** avena, cacao, dátil, chía, cacao nibs y sal del himalaya.
4. **Poke de Betabel:** arroz integral, betabel, cebolla cambray, alga wakame, ajonjolí, cebollín con aderezo.
5. **Bowl Fauda:** quinoa + greens, falafel a la plancha, tomate cherry, pepino, cebollita encurtida, aguacate y aderezo tahini ginge.



**Lunch box A** (menú individual) (recomendado para AM, sólo se envía a domicilio, mínimo para 15 personas) **\$210 por persona**

1. **Açaí especial:** leche de almendra homemade, vainilla, açaí, miel de abeja raw, fresa, plátano. Toppings: granola, fresa y hemp.

**2. Jugos cold pressed de 16oz en botella (1 por persona)**

**Xolo Verde:** Apio, pepino, lechugas, limón eureka, espinaca, acelga, kale, cilantro, menta, wheatgrass, jengibre, perejil.

**Super C+:** Naranja, toronja, piña, jengibre, menta

**Zana Zana:** Zanahoria, naranja, piña, limón eureka, cúrcuma

**Piña Ávila:** Piña, jícama, manzana aloe, jengibre

**San Diego:** sandía, limón eureka, menta

**Verde AF:** Manzana, jícama, limón eureka, acelga, kale, espinaca, lechuga romana

**Limón partido:** limón Eureka, manzana verde, agua, jengibre, carbón activado, chía, pimienta cayena.

**El Místico:** espirulina azul, agua alcalina, limón eureka, manzana verde, jugo de jengibre, jarabe de maple

**Lunch box B** (menú individual) (recomendado para PM, sólo se envía a domicilio, mínimo para 15 personas) **\$155 por persona**

1. **Poke de betabel:** arroz integral, betabel, cebolla cambray, alga wakame, ajonjolí, cebollín con aderezo poke.
2. **San Diego:** sandía, limón eureka, menta  
ó

**Limón partido:** limón Eureka, manzana verde, agua, jengibre, carbón activado, chía, pimienta cayena.



**Lunch box C** (menú individual) (recomendado para AM, sólo se envía a domicilio, mínimo para 15 personas) **\$160 por persona**

1. **AvoToast:** rebanada de pan ezequiel, smash de aguacate, homemade hummus, germinado organico, hemp, chili flakes, sal del himalaya.

**2. Jugos cold pressed de 16oz en botella (1 por persona)**

**Xolo Verde:** Apio, pepino, lechugas, limón eureka, espinaca, acelga, kale, cilantro, menta, wheatgrass, jengibre, perejil.

**Super C+:** Naranja, toronja, piña, jengibre, menta

**Zana Zana:** Zanahoria, naranja, piña, limón eureka, cúrcuma

**Piña Ávila:** Piña, jícama, manzana aloe, jengibre

**San Diego:** sandía, limón eureka, menta

**Verde AF:** Manzana, jícama, limón eureka, acelga, kale, espinaca, lechuga romana

**Limón partido:** limón Eureka, manzana verde, agua, jengibre, carbón activado, chía, pimienta cayena.

**El Místico:** espirulina azul, agua alcalina, limón eureka, manzana verde, jugo de jengibre, jarabe de maple

**Power Balls:** avena, cacao, dátil, chía, cacao nibs y sal del himalaya.