



Spreadin'
HUMMUS.
— not —
HATE

MENÚ



NUESTRAS MARCAS

100% Powered By Plants



Empieza tu día
sin bulls#!t

Más que solo
ensaladas

Toasts, bowls,
smoothies y lattes
perfectos para tu
mañana

Chilaquiles, molletes,
bowls salados y más



Burgers como
caídas del cielo

Los helados
más nice

Hamburguesas, papas,
nachos y otras
creaciones deliciosas

Nicecreams sin
lácteos, sin bulls#!t y
con muchísimo sabor

NUESTRAS SUCURSALES

• *mora* Insurgentes



• *mora* Roma



• *mora* Bosques



• *mora* Lomas



• *mora* Interlomas



• *mora* Duraznos



• *mora* Polanco



• *mora* Artz



• *mora* Condesa





**El supermercado con más de 700 productos
100% basados en plantas**

Bueno para ti, bueno para el planeta



www.mora-market.com

- Frutas y verduras orgánicas
- Productos a granel
- Productos by *mora mora*
- Panadería
- Snacks y postres
- Bebidas
- Hogar y limpieza
- ¡Y más!



¡Escanea para
conocerlo!

f @MoraMoramx

📷 @moramora_mx





mara
mara
JUICE BAR



**No processed foods
beyond this point**

SMOOTHIES Deliciosos y refrescantes



-250 kcal



+15g proteína



keto

Todas las leches y butters están hechas en casa *by mora mora*

Smoothies con base de açai 100% puro (sin azúcar)

Cualquier cambio en la mezcla puede generar cambios en el precio. Pregunta precios en caja



Mora Mora \$110

Agua con néctar de coco, mora azul, fresa, plátano, piña y açai puro



Blue Velvet \$130

Agua con néctar de coco, mango, mora azul, jengibre cold pressed y açai puro



Açai Mora \$160

Fresa, plátano, mora azul, agua con néctar de coco y miel de dátil



Açai Especial \$170

Plátano, fresa, leche de almendra y miel de dátil



Açai AMM \$170

Plátano, fresa, leche de almendra, miel de dátil y peanut butter



Açai ABC \$190

Leche de almendra, fresa, plátano, almond butter, miel de dátil, cacao nibs y canela

¡Agrega Proteína!

de arroz+chícharo

• Sabor vainilla o chocolate \$35

Feeling extra?

- Espirulina viva \$20
- Greens (espinaca+kale) \$17
- Boost de adaptógenos \$20
- Almond Butter \$25
- Peanut Butter \$15
- Cashew Butter \$25



Pinky Promise \$125

Mango, piña, fresa, agua con néctar de coco, pitahaya en polvo, albahaca y miel de dátil



Pérame Jengibre \$75

Agua con néctar de coco, kale, espinaca, jengibre cold pressed, pera y chíá



Chocomenta \$95

Agua con néctar de coco, plátano, menta, cacao nibs, miel de dátil y espirulina viva



Curcumangos \$95

Agua con néctar de coco, mango, piña, plátano, jengibre y cúrcuma



El Azul \$130

Agua con néctar de coco, leche de almendra, plátano, pera, proteína de vainilla, maca, hemp y espirulina azul



Clean & Green \$125

Leche de almendra, plátano, pera, espinaca, kale, espirulina viva y miel de dátil



Fuaa! \$120

Cold brew, leche de almendra, plátano, almond butter, cacao nibs, canela y maca



El Ave Llana \$95

Leche de almendra, plátano, pera, cacao nibs, miel de dátil y avellana



Matchacate \$140

Leche de almendra, proteína de vainilla, plátano, matcha, aguacate y avena

SMOOTHIE BOWLS Smooth AF

 -250 kcal

 +15g proteína

 keto

 **Todas las leches y butters están hechas en casa *by mora mora***

Pregunta por los toppings de temporada

TODOS INCLUYEN 3 TOPPINGS:

- Plátano
- Fresa
- Granola *mora mora*
- Hemp
- Cacao nibs
- Coco flakes

Bowls con base de açai 100% puro (sin azúcar)



Açaí Mora \$185

Fresa, plátano, mora azul, agua con néctar de coco y miel de dátil



Açaí Especial \$195

Plátano, fresa, leche de almendra y miel de dátil



Açaí AMM \$195

Plátano, fresa, leche de almendra, miel de dátil y peanut butter



Açaí ABC \$205

Fresa, plátano, almond butter, miel de dátil, cacao nibs, leche de almendra y canela

Preparados con leche de almendra *mora mora*



Fuaa! \$150

Cold brew, plátano, almond butter, cacao nibs, canela y maca



Clean & Green \$155

Plátano, pera, espinaca, kale, espirulina viva y miel de dátil



El Ave Llana \$125

Plátano, pera, cacao nibs, miel de dátil y avellana



Matchacate \$170

Proteína de vainilla, plátano, matcha, aguacate y avena

¡Agrega Proteína!

de arroz+chícharo

- Sabor vainilla o chocolate \$35

Añade en la mezcla...

- Espirulina viva \$20
- Greens (espinaca+kale) \$17
- Boost de adaptógenos (reishi, ashwaghandha y maca) \$20

Añade otro topping...

- Mora azul \$20
- Almond Butter \$25
- Cashew Butter \$25
- Peanut Butter \$15



El Azul \$155

Agua con néctar de coco, leche de almendra, plátano, pera, proteína de vainilla, maca, hemp y espirulina azul



Pinky Promise \$155

Mango, piña, fresa, agua con néctar de coco, pitahaya en polvo, albahaca y miel de dátil

DELICIAS CON PAN

Masa madre
o pan Ezekiel

 -250
kcal

 +15g
proteína

 keto

 Todos los butters, dips y quesos están hechos en casa *by mora mora*

Todos están acompañados de hummus de temporada y totopos de maíz horneados.

*Excepto Brekkie muffin y Nuts & Jelly

Pan sin gluten agrega:

+\$22 para toasts

+\$37 para sándwiches

Sándwiches para todos los gustos



Superfood \$125

Smash de aguacate, hummus, germinado de lenteja, chilli flakes, sal del Himalaya, hemp, pepino y kale marinada



Cashew Cheese \$125

Queso de nuez, cherry caprese, kale marinada y pepino



Pesto Smash \$125

Queso de nuez, jitomate, smash de aguacate, pesto de menta+jalapeño



Brekkie Muffin \$140

Muffin Ezekiel, almond butter, smash de aguacate, kale marinada, chilli flakes y sal del Himalaya

Toasts que te volarán la cabeza

-SALADOS-



Avo Toast \$95

Hummus, aguacate, germinado de lenteja, chilli flakes, sal del Himalaya, pimienta y hemp



Caprese \$95

Queso de nuez y cherry caprese



Sr. Togarashi \$115

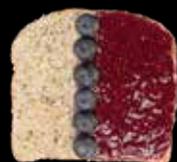
Queso de nuez, aguacate, un toque de limón, ajonjolí y shichimi



Shuk Toast \$100

Hummus de betabel, jitomate cherry, pepino, aguacate, aderezo tahini-ginger

-DULCE-



Nuts & Jelly \$85

Peanut butter o almond butter o cashew butter, hemp, mora azul y jelly

Feeling extra?

- Smash de aguacate \$25
- Hummus \$15
- Queso de nuez de la India *mora mora* \$25

TODOS los envases están hechos de PLA compostable :)

¿Sabías que...

Las leches, quesos, hummus, untables y jelly los hacemos diario en nuestra planta de producción?

JUGOS COLD PRESSED

Diario desde nuestra planta. 100% puros. Sin conservadores.

 -250 kcal

 +15g proteína

 keto

El prensado en frío es la única técnica que conserva todos los nutrientes, vitaminas y enzimas del jugo. Las frutas y verduras se trituran sin producir calor y se exprimen, extrayendo la pulpa. NO SE PUEDEN HACER CAMBIOS EN LOS INGREDIENTES.

¡Pregunta por los jugos de temporada!



Xolo Verde \$90

Apio, pepino, lechuga, limón eureka, espinaca, acelga, kale, cilantro, menta, pasto de trigo, perejil y jengibre



Don Pastito \$95

Manzana verde, piña, pepino, espinaca, apio, acelga, kale, jengibre y menta



Super C+ \$85

Naranja, toronja, piña, jengibre y menta



Betabella \$95

Zanahoria, manzana verde, betabel, jengibre y espirulina



Zana Zana \$75

Zanahoria, naranja, piña, limón eureka y cúrcuma



Limón Partido \$90

Agua, manzana verde, limón eureka, jengibre, carbón activado y chía



Verde AF \$105

Manzana verde, lechuga, espinaca, acelga, limón eureka, jícama y kale



El Místico \$110

Agua, manzana verde, limón eureka, jengibre, maple y espirulina azul



Shot, shot, shot!

• Fireshot \$40

Jengibre, limón eureka y pimienta cayena

• Shot de Jengibre \$40

Jengibre prensado en frío



Guerrero \$55

Naranja, jengibre, pimienta cayena, limón eureka y aceite de orégano



Jugo de apio \$75

100% jugo de apio orgánico



Green Warrior \$65

Apio, pepino, naranja, espinaca, acelga, kale, lechuga, limón eureka, cilantro, perejil, pasto de trigo, jengibre, menta, aceite de orégano y pimienta cayena

CLEAN LATTES

Tenemos uno para ti



-250 kcal



+15g proteína



keto

Todas las leches, cold brew y chocolate están hechos en casa *by mora mora*

Elige la leche hecha en casa que prefieras

- Leche de almendra *mora mora*
- Leche de la casa *mora mora*
(nuez de la India, coco y avena)

Endúlzalo con lo que prefieras

- Jarabe de dátil
- Néctar de coco

Pídelos fríos o calientes ;)



Vegan Latte \$70

Cold brew y leche de almendra



Ginger Coffee Latte \$85

Cold brew, leche de almendra y jengibre prensado en frío



Cold Brew \$65

Cold brew y agua con néctar de coco



Golden Latte \$80

Jugo de cúrcuma, canela, pimienta, cardamomo, maple y leche de almendra

Dale un boost a tu bebida

- Boost de adaptógenos \$20 (reishi, ashwaghandha y maca)

¿Sabías que...

Nos levantamos a las 5:00 AM para "ordeñar" nuestras almendras?



Matcha Latte \$70

Leche de almendra, matcha y agua



Xoco Latte \$70

Leche de almendra, cacao, chocolate, maple, mezquite, canela y sal del Himalaya



Mocca Latte \$70

Leche de almendra, cacao, chocolate, maple, cold brew, mezquite, canela y sal del Himalaya

Frappés con ingredientes clean y hielo. Sin añadidos ocultos



Mirreishi Frap \$97

Cold brew, leche de almendra, reishi y miel de dátil



Matcha Frap \$80

Leche de almendra, matcha y miel de dátil



Protein Coffee Frap \$89

Cold brew, leche de almendra, proteína de vainilla y miel de dátil



Vegan Latte \$70

Cold brew, leche de almendra y miel de dátil

Tés y tisanas \$60 (pídelos fríos o calientes)

- **Bancha:** Té verde orgánico con sabor ligero
- **Pu-Erh:** Té verde orgánico. Brinda mayor energía
- **Verde con jengibre:** Té verde Sencha con jengibre
- **Moras:** Tisana de mezcla de moras, bayas de sauco y flor de jamaica

- **Chai herbal:** Tisana rooibos, jengibre, canela y limoncillo
- **Om:** Tisana cardamomo, azafrán, regaliz, hinojo, jengibre, canela, botones de rosa, limoncillo y esencia de rosa



Grainz
by mora mora



**Plant based bowls,
brunch & more ;)**

BRUNCH Work hard, brunch harder



-250 kcal



+15g proteína



keto

Todos los quesos, cremas, salsas y proteínas están hechos en casa *by mora mora*

Chilaquiles con totopos de maíz horneado y más delicias mexicanas



Chilaquiles Morita \$155

Salsa Morita, carnitas de setas, aguacate, cebolla encurtida, cilantro, crema de nuez de la India y queso fresco de almendra
Guarnición: frijoles no-refritos



Chilaquiles Verdes \$140

Salsa verde, carnitas de setas, chorizo de garbazo, kale salteado, cebolla cambray, crema de nuez de la India y queso fresco de almendra
Guarnición: frijoles no-refritos



Chilaquiles de frijol \$140

Salsa de frijol con chipotle chorizo de garbanzo, aguacate, cebolla cambray, crema de nuez de la India y queso fresco de almendra



Enchiladas \$150

3 tortillas de maíz criollo rellenas de carnitas de setas y espinaca, cubiertas con la salsa de tu preferencia

Con crema de nuez de la India, queso de almendra, aguacate y cebolla cambray.
Guarnición: frijoles no-refritos

Elige tu salsa

• Salsa Verde • Salsa Morita



Enfrijoladas \$150

3 tortillas de maíz criollo rellenas de carnitas de setas y espinaca, cubiertas con salsa de frijol y chorizo de garbanzo

Con crema de nuez de la india, queso de almendra y aguacate



Molletes \$120

Bolillo de masa madre con frijoles, chorizo de garbanzo, aguacate, queso fresco de almendra

Acompañado de pico de gallo

Brunch con final feliz (o sea, lo dulce)

Tahini Waffle (gluten free)

Media Orden \$95 Orden Completa \$185

Waffle a base de harina de avena, arroz, almendra y arrurruz, linaza, tahini, maple, chía, vainilla orgánica y sal del Himalaya

Toppings: plátano, fresa, moras, almendra tostada y Funky Maple (cacao, cayena, canela)



Feeling extra?

★ Tempeh bacon bits	\$39
• Chorizo de garbanzo	\$20
• Aguacate	\$25
• Queso fresco de almendra	\$20
• Crema de nuez de la India	\$25

GRAIN BOWLS

Los favoritos del chef



-250 kcal



+15g proteína



keto

Todos los aderezos, cremas, quesos y proteínas están hechas en casa *by mora mora*

¡PREGUNTA EN CAJA POR EL BOWL DE TEMPORADA!



El Paisa Bowl \$160

Arroz basmati, lenteja, chorizo, elote rostizado, camote rostizado, kale de gallo (kale, cilantro y jitomate cherry), cebollita encurtida y pepitas tostadas
+Aderezo cashew guajillo



Macro Bowl \$145

Quinoa, lentejas con hierbas y aceite de oliva, brócoli, camote rostizado, kale marinada, col morada encurtida, almendra tostada y aguacate
+Aderezo turmeric



Fauda Bowl \$145

Quinoa+greens (espinaca+arúgula), falafel a la plancha, tomate cherry, pepino, cebolla encurtida, aguacate y hummus
+Aderezo tahini-ginger



Teriyaki Protein Bowl \$175

Greens (espinaca+arúgula) quinoa, brócoli, edamames, garbanzos con hierbas, champiñones salteados, almendra tostada y aguacate con shichimi
+Aderezo healthy teriyaki

SOPAS HECHAS EN CASA

Todos los aderezos, cremas, quesos y proteínas están hechas en casa *by mora mora*



Sopa Verde Quinoa \$60

Quinoa, cebolla, apio, jengibre, nuez de la India, brócoli, kale, espinaca, perejil, especias y jalapeño



Sopa de tortilla \$70

Caldo (jitomate, chiles secos y nuez de la India), chorizo de garbanzo y frijol negro
Servido con crema de nuez de la India, aguacate y totopos de maíz criollo

Todos los productos son elaborados en ambiente con nueces, gluten, almendras, avellanas y otros alérgenos. Todos los precios están en MXN e incluyen IVA. Todos nuestros envases son de PLA compostable.

HOT SANDWICHES

Masa madre
o pan Ezekiel



-250
kcal



+15g
proteína



keto

Todos los quesos, cremas, salsas, dips y proteínas están hechos en casa *by mora mora*

Todos están acompañados de hummus de temporada y totopos de maíz horneados.

Pide tu sándwich con pan sin gluten +\$37 para sándwiches

Sándwiches calientes y deliciosos



Champwich \$130

Queso de nuez de la india trufado, jitomate, champiñones con ponzu de jerez, cebolla caramelizada y arúgula



Shrooms al pesto \$130

Queso de nuez de la india, jitomate, aguacate, champiñones salteados, pesto menta+jalapeño y arúgula



Popeye \$145

Dip de espinaca *mora mora*, jitomate cherry rostizado y semilla de girasol tostada

Feeling extra? Why not?

- Smash de aguacate \$25
- Hummus \$15
- Queso de nuez de la India *mora mora* \$25

¿Sabías que...

El pan de masa madre, al ser fermentado de manera natural, favorece la digestión?

PA' ACOMPAÑAR

Quedan bien con todo ;)

Todos los aderezos, cremas, quesos y proteínas están hechos en casa *by mora mora*



Broc & Cheddar \$60

Brócoli rostizado, cheddar de zanahoria, almendra tostada y chilli flakes



Esquites de la Mora \$60

Elote blanco rostizado, cebolla cambray y cilantro

Servido con aderezo cashew-guajillo y chile piquín



Esquites Trufa \$80

Elote blanco rostizado, huitlacoche, cebolla caramelizada, cambray y cilantro

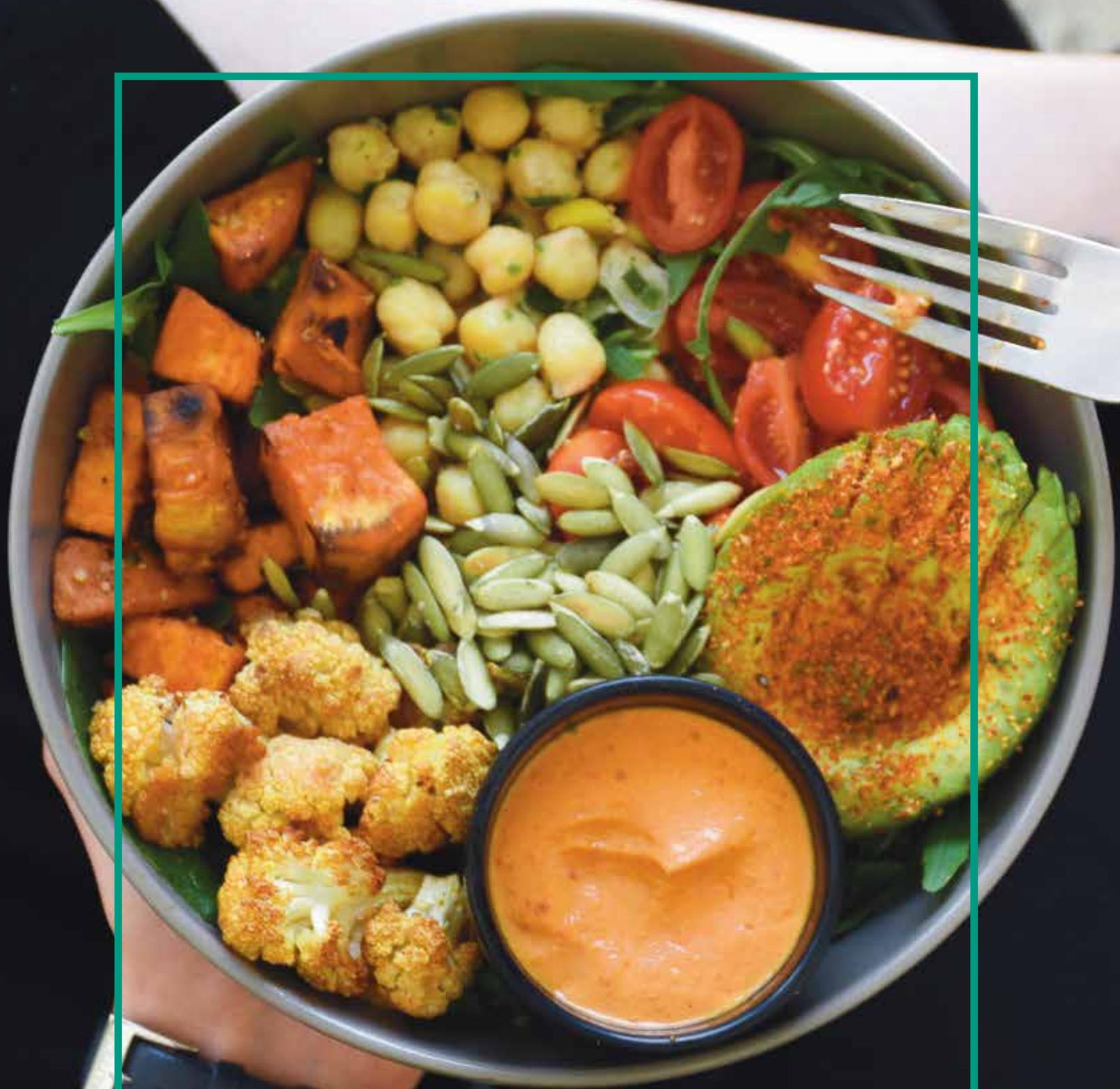
Servido con queso de nuez de la india trufado y parmesano de almendra



Coliflor Golden \$70

Coliflor, adobo (ajo, paprika, aceite de oliva, cúrcuma, chilli flakes y pimienta), limón y perejil

Servido con aderezo tahini-ginger



**¡Crea tu bowl con lo
que más se te antoje!**

ARMA EL TUYO \$145

F*ck the chef, I build my own ;)

1 BASE

- Arroz basmati
- Quinoa
- Greens, arúgula o espinaca baby o half & half

4 MÁS

- Lentejas (con hierbas)
- Garbanzos (con hierbas)
- Chorizo de garbanzo
- Camote rostizado
- Elote rostizado
- Kale marinada
- Brócoli
- Kale de gallo
- Pepino
- Arúgula
- Coliflor golden

- Semilla de girasol
- Pepita de calabaza tostada
- Almendra tostada
- Cebolla encurtida
- Col encurtida
- Rawmesan

*Pregunta por el topping de temporada

1 TOPPING

Turmeric

Nuez de la India, cúrcuma, cilantro, limón, levadura nutricional y sal del Himalaya

Tahini Ginger

Tahini, jengibre, semilla de girasol, ajo, limón, maple puro y sal del Himalaya

Teriyaki

Salsa de soya, maple, ajo, jengibre, arrurruz y vinagre de arroz

Pesto Menta-Jalapeño

Cilantro, perejil, jalapeño, ajo, menta, pepitas, aceite de oliva, jugo de limón

Cashew-Guajillo

Nuez de la India, chile guajillo, semilla de girasol, levadura nutricional, miso, ajo, limón y vinagre de manzana

Vinagreta de Zaatar

Ajo, vinagre de arroz, jugo de limón, zaatar, maple, sal del Himalaya y aceite de semilla de uva

1 ADEREZO

Feeling extra?

★ Tempeh bacon bits	\$39	• Espárragos	\$35	• Champiñones salteados	\$15
• Falafel a la Plancha (2)	\$15	• Aguacate	\$25	• Coliflor Golden	\$17
• Chorizo de garbanzo	\$20	• Hummus	\$15	• Cherry Caprese	\$25
• Edamames	\$15			• Queso de nuez de la India	\$25

Todos los productos son elaborados en ambiente con nueces, gluten, almendras, avellanas y otros alérgenos. Todos los precios están en MXN e incluyen IVA. Todos nuestros envases son de PLA compostable.



uholy
burger
by mora mora

Clean but dirty

BURGERS

En bollos de masa madre



-250 kcal



+15g proteína



keto

Todas las proteínas, quesos, cremas, salsas y dips están hechos en casa *by mora mora*

Feeling extra?

★ **Tempeh bacon bits \$39** • Chorizo de garbanzo \$20

Clean but dirty



Mora Burger
\$145

Patty de garbanzo y quinoa, con queso cheddar de zanahoria, cebolla caramelizada, jitomate, lechuga y pepinillos



Trufa Burger
\$175

Patty de garbanzo y quinoa, queso de nuez de la India con trufa, cebolla caramelizada, champiñones con ponzu de jerez y arúgula



Guacamole Guajillo (Gua-Gua) \$165

Patty de garbanzo y quinoa, aderezo cashew-guajillo, smash de aguacate, jalapeños y cebolla encurtida

WHOLY BURGER

MORA MARKET® GRAB & GO


-250
kcal


+15g
proteína


keto

 **Todo producido en nuestra planta de producción diariamente. Todo by mora mora**

Los hacemos diario en nuestra planta de producción por lo que están frescos y perfectos para que te los lleves on the go. Sea para el desayuno, comida, cena o postre, lo tenemos para ti ;).

NO SE PUEDEN HACER CAMBIOS EN LOS INGREDIENTES.



Chía n' Oats \$105

Avena, chía, leche de almendra, canela, miel de dátil, extracto de vainilla y sal del Himalaya
Incluye 3 toppings



Raw Oats \$65

Avena, nuez de la India, dátil, extracto de vainilla y sal del Himalaya
Incluye jelly mora mora



Zucchini pesto \$75

Calabaza, espinaca baby, almendra y jitomate cherry
Aderezo: aderezo pesto
Gluten free



El Dorado \$95

Quinoa, grabanzo rostizado, espinaca baby, salsa de coco y cúrcuma
Aderezo: nuez de la India con ajo



Habibi Protein \$95

Farro, lentejas, jitomate cherry, pepino, kale, semilla de girasol y hierbas
Aderezo: vinagreta de zaatar



Poke 2.0 \$95

Arroz integral, betabel rostizado, edamames, pepino, espinaca baby, almendra y ajonjolí
Aderezo: jengibre-ajonjolí



Spring Rolls \$115

Papel de arroz, fideos de trigo, portobello, zanahoria, pepino, col morada encurtida, edamames, jícama, cilantro y menta
Aderezo: jengibre - ajonjolí



Dip espinaca \$90

Nuez de la india, cebolla, espinaca, kale, levadura nutricional, jugo de limón eureka, ajo, aceite de oliva, agua y sal del Himalaya
Incluye totopos, pídelos en caja



Arroz c/leche \$65

Agua, almendras, arroz, maple, sal del Himalaya y canela
Incluye un crumble, pídelo en caja

Todos los productos son elaborados en ambiente con nueces, gluten, almendras, avellanas y otros alérgenos. Todos los precios están en MXN e incluyen IVA. Todos nuestros envases son de PLA compostable.

MORA MARKET® GRAB & GO

🍇 **Todo producido en nuestra planta de producción diariamente. Todo *by mora mora***

Desde cremas de nuez hechas en casa *by mora mora* hasta snacks healthy para acompañarte en tu día a día y snacks para tus amigos en cuatro patas, lo tenemos ;)

NO SE PUEDEN HACER CAMBIOS EN LOS INGREDIENTES.

Cosas con nueces



Almond Butter \$250

Almendras



Peanut Butter \$100

Cacahuates



Cashew Butter \$295

Nuez de la India



Nutty Nutty \$205

Mix de nueces
endulzadas con maple

Tasty extras pa' lo que quieras



**Mango deshidratado
\$80**

Mango deshidratado
*Por temporada



**Piña deshidratada
\$75**

Piña deshidratada
*Por temporada



**Coconut Flakes
\$40**

Coco deshidratado



**Cacao Nibs
\$90**

Cacao en pedazos



Power Balls \$55

Avena, dátíl, chíá,
cacao nibs, sal del
Himalaya y
peanut butter



Clean Cookies \$95

Nuez de la India,
maple, arrurrúz,
chocolate, mezquite,
extracto natural de
vainilla y canela



Woof Snacks \$50

¡Perfecto para tu
amigo de 4 patas!
Avena, peanut butter,
agua y aceite vegetal



Escanea para explorar
MORA MARKET®

Nuestro súper en línea
donde encontrarás desde
la fruta más sencilla hasta
los sustitutos de quesos y
carnes más deli

Todos los productos son elaborados en ambiente con nueces, gluten, almendras, avellanas y otros alérgenos. Todos los precios están en MXN e incluyen IVA. Todos nuestros envases son de PLA compostable.

GRAB & GO

MANIFESTO

There's no shortcuts for top quality products

We believe in one thing:
THE POWER OF PLANTS

KNOWLEDGE IS POWER

**NO
BULLSHIT
JUST
CLEAN**

GUESS WHAT PRO-
TEIN
COMES
FROM
PLANTS

No processed
FOODS
Beyond this
POINT

COUNT NUTRIENTS OVER CALORIES

ANIMALS ARE FRIENDS, NOT FOOD

DAIRY IS SCARY

DON'T WORRY YOU'RE NOT GONNA DIE
YOU'RE GONNA **FEEL**
BETTER
THAN **EVER**

NOT
ALL SUGARS
ARE CREATED
EQUAL

VEGAN

is not necessarily healthy, go
PLANT BASED

HABITS

OVER
GENETICS

No one will argue eating
VEGETABLES
are bad for you

80% CLEAN EATING, 20% EXERCISE
100% MINDSET

NOSOTROS

Narrado por nuestros co-founders Miriam y Daniel

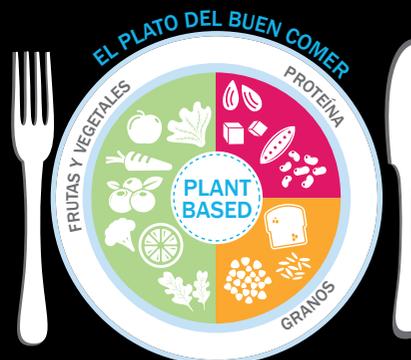
Empezamos con un negocio que se convirtió en nuestro estilo de vida, estamos convencidos que una alimentación basada en plantas es la mejor forma de cuidar nuestro cuerpo, respetar a los animales y disminuir nuestra huella ambiental.

Durante estos 6 años hemos tenido momentos difíciles (y obvio otros muy divertidos) pero gracias a todos ustedes nuestro sueño sigue creciendo y no vamos a parar de construir un **mundo bullshit free.**

Creemos en un mundo mejor donde nos conectamos y respetamos a la naturaleza, cuidamos a los animales y nos ocupamos por estar saludables en mente, cuerpo y alma. Por esto desde que abrimos nuestras puertas en el 2014, trabajamos para promover un cambio en México y el mundo.

Nuestros productos son 100% basados en plantas, los empaques son compostables (en varios casos retornables) y nuestras acciones están enfocadas en tener un impacto positivo. Sabemos que hay mucho que trabajar y estamos constantemente buscando nuevas oportunidades.

Nuestro objetivo es ayudarte a mejorar tus hábitos, cuidar al planeta y respetar a los animales una comida a la vez.



*mora
mora*

¡Muy importante!
No te compliques
la vida, sé creativo
y poco a poco
vas a fluir