

**TASTY BEET®**  
JUICE BAR & HEALTHY FOOD

Menü

# Desayunos

## Desayunos Salados

### TS HUEVOS TASTY

Huevos pochados sobre un pan artesanal con queso chihuahua, jamón de pechuga de pavo, tomate deshidratado, acompañados de hummus de frijol y chipotle, y salsa de chipotle.

### HUEVOS KATE

Huevos estrellados montados sobre espinacas, morrones, champiñones salteados en ajo. Acompañados de pan integral tostado con aguacate y pimienta.

### TS CHILEAQUILES ROJOS

Huevos estrellados montados sobre totopos de nopal horneado, bañados en salsa roja de la casa, queso chihuahua, cebolla morada y cilantro. Acompañados de hummus de frijol-chipotle.

### TS CHILEAQUILES VERDES

Huevos estrellados montados sobre totopos de nopal horneado, bañados en salsa verde de la casa, panela, cebollín, cilantro, aguacate y dip de yogurt griego de acompañamiento.

### MOLLETES

Los molletes más ricos y sanos que comerás acompañados de rabanitos y queso panela.

### OMELET TASTY

Omelet de huevo relleno de espinacas, queso panela, pan tostado y jamón de pechuga de pavo. Acompañado de pan multigrano tostado.

### TS SHO SHO RIZO

Huevo revuelto con champiñones y nuestro chorizo vegano hecho en casa, acompañado de tortillas de nixtamal azul, aguacate y hummus de frijol-chipotle.

### TS COMBEET

Media orden de Chileaquiles (Totopos de nopal horneado, salsa a elegir, queso chihuahua, cebolla y cilantro), omelet con espinacas, humus de frijol y pan integral.

### HUEVOS AHUMADOS

Huevos estrellados sobre pan artesanal, aguacate y salmón ahumado. Acompañado de salsa de cilantro y jalapeño.

### TOAST SALMÓN

Dip de yogurt griego con kale, espinaca y alcachofa, salmón ahumado tomate cherry y chile quebrado, sobre una rebanada de pan Ezequiel.

### OMELET BELLO

Omelet de claras relleno de portobello, aguacate, arúgula y un toque de parmesano. Acompañado de pan multigrano tostado.

### K AVOKETO

Huevos pochados y kale horneado sobre aguacate, montados en una salsa de chile ancho con cacahuate y pepitas de girasol.

### MACHAQUEÑO

Huevos estrellados, machaca y cebollín montados en dos tortillas de nixtamal azul, bañados en salsa de chile ancho y nuestra salsa verde.

### DARK CHILEAQUILES

Huevos estrellados montados sobre totopos de nopal horneado, bañados en salsa de chile ancho, queso chihuahua, cebolla morada y aguacate.

### WAFFLE SALADO

Omelet de huevo, espinaca, pechuga de pavo, champiñones, cebolla; entre dos mitades de waffle, bañado en salsa de cilantro y queso de cabra.

## Desayunos Dulces

### V DELI CAKES

Pan cakes veganos e integrales. toppings: coco tostado, blueberries, nuez y fresas.

### V FRENCH PINUTS

Pan francés de Ezequiel con linaza, plátano, leche de almendras y chia. Servidos con crema de cacahuate hecha en casa, berries, plátano, coco y crema de dátil y almendras.



# Bowls

---

## CACAO BOWL

Pudín de chía hidratada en leche de almendras y cacao orgánico, con coco rallado, plátano y fresa.

## FRUTA DE TEMPORADA

Pregunta por nuestra fruta en existencia, se puede acompañar de yogurt y granola. **Yogurt griego +\$15**

## SUPER VASO

Capas de yogurt, chía hidratada, granola, tres frutas a elegir y dos super foods.



BEST SELLER

## AVENA OVERNIGHT

Avena overnight con germen de trigo y linaza, preparada con leche de almendra.

### A elegir:

- Matcha, fresa, blue berries, coco rallado y quinoa inflada.
- Cacao, proteína de chocolate, miel de agave, cacao nibs, quinoa inflada y plátano.
- Crema de cacahuate, miel de agave, quinoa inflada, coco, plátano, fresa y chía con chocolate amargo.

# Waffles

---

## NAPOLITANO

Fresa, plátano, salsa de cacao orgánico y miel de agave.

## COCOSTADO

Fresa, crema de cacahuate hecha por la casa, yogurt, coco tostado y miel de agave.

## WATCHA

Berries, plátano, coco, matcha y miel de agave.

## CANELAZO

Manzana, canela, nuez y miel de agave.



# Vegan Toast

## CACAHUATÓN

Crema de cacahuate, manzana, miel de agave y cacao nibs.

## ÑOM

Hummus de garbanzo, champiñones al ajillo, germinado de alfalfa, calabacitas y aceite de oliva.

## BETTA

Hummus de betabel, aguacate y semillas de girasol.





BEST SELLER



VEGETARIANO



VEGANO

# Paninis

Todos nuestros paninis contienen espinacas, mix de lechugas orgánicas y germinado de alfalfa.

## Elige tu tipo de pan:

Multigrano | Panini integral de hierbas | Ezequiel | Ezequiel gluten free

# Paninis Frios

## PARCERO

Jamón de pechuga de pavo, queso panela, pepino, aguacate, pimientos y salsa de cilantro.

## TUNA

Atún, aguacate, apio, nuez, cebolla morada, manzana y salsa de cilantro.

## VG VAINA LOCA

Betabel, pimienta cayena, queso de cabra, arándano, nuez y salsa de cilantro.

## BS BOCATA

Jamón serrano, tomate, aceitunas negras, queso chihuahua y salsa de chipotle.

# Paninis Calientes

## BS PAPATZUL

Milanesa de res, hummus de frijol negro con chipotle, pimiento y queso chihuahua.

## BS I DO

Fajitas de pollo, queso panela y salsa de chipotle.

## BS V SAND-LUDABLE

En pan ezequiel, láminas de calabaza, cebolla, champiñones, hummus de garbanzo, aguacate, tomate fresco, tomate deshidratado, aceitunas y mix de lechugas orgánicas.

## PANINI ROSTBEET

Roastbeef (40gr.), portobello y tomate a la plancha, arúgula, queso chihuahua y aderezo chipotle dulce. Acompañado de Taro Chips o ensalada.

## PESTINO

Panini de pollo (150gr.) al pesto de albahaca, espinacas, arúgula, queso chihuahua y aderezo de cilantro. Acompañado de Taro Chips o ensalada.



# Hamburguesas



VEGANO

## TUN-TUN

Hamburguesa de atún fresco (125gr.) sellado en pimienta y limón, en pan integral de ajo y parmesano, con aderezo de chipotle, aguacate, cebolla, germinado de alfalfa, betabel y pimienta cayena.

## SUPREME TASTY

Sándwich prime con (200gr.) de Rib-eye término tres cuartos; servido en un pan de especias con mix de lechugas orgánicas, aguacate, tomate, una mezcla de salsa soya, cebolla y champiñones, acompañado de aderezo chipotle.

## CHICK N' BURGUER

Hamburguesa de pollo (150gr.), mix de lechugas orgánicas, aguacate, aderezo de chipotle y relish de col morada, zanahoria y salsa tzatziki. Acompaño de Taro Chips o ensalada.

## GREEN BURGER

Hamburguesa vegana de garbanzo, champiñones, avena, ajo, aguacate, nodles de calabaza, mostaza y mix de lechugas orgánicas.

# Ensaladas

---

\*Todas nuestras ensaladas están preparadas con una base de mix de lechugas orgánicas y espinacas.

## Ensaladas Fritas

### TASTY BEET

Betabel, cebolla morada, arándanos, nuez, queso de cabra, vinagreta de miel y limón.

### KINOYA

Quinoa, arándanos, almendras, fresa, queso de cabra y vinagreta de berries.

### CACHOFA

Pechuga de pollo (100gr.), alcachofa, tomate deshidratado, portobello, arúgula, aguacate, queso panela y vinagreta de vinagre balsámico y aceite de tomate.

## Ensaladas Calientes

### MOÑUDA

Pasta, brócoli, arándanos, nuez, manzana y salsa chipotle.

### ROSA SALMÓN

Salmón (100gr.), aguacate, tomates cherry, pepino y vinagreta pimiento-limón.

### LA ROJA

Quinoa, brócoli, tomate deshidratado, aceite de tomate, aceitunas, pechuga de pollo (100gr.) a la plancha , queso de cabra y aguacate.



# Platos Fuertes

\*Incluyen side de ensalada de la casa  
(mix de lechugas, espinacas, tomate cherry, pepino, aguacate y vinagreta balsámica y especias.)

## PERUANA\*

Pan pita integral con fajitas de pollo (150gr.), hummus de frijol con chipotle, tomate, cebolla, queso chihuahua y especias.

## VALENCIANA\*

Medallón de atún fresco sellado (260gr.) con un toque de jugo de cítricos y especias, cebolla, germinado de alfalfa, acompañado de tostadas con aderezo de chipotle y aguacate.

## DUBAI\*

Milanesa de pollo (200gr.) empanizada con quinoa, acompañada de hummus de betabel hecho en casa.

## EL CHINO\*

Rollitos de milanesa de res (200gr.) rellenos de vegetales, montados sobre noodles de calabaza y zanahoria, salteados en una vinagreta agridulce y cacahuates.

## CHICK N' ROLL

Rollitos de pechugas de pollo (200gr.) rellenos de espárrago, envueltos en láminas de jamón serrano, acompañados de un risotto de avena entera y nuestro delicioso pesto de nuez.

## OOM BOWL

Poke bowl de atún fresco (200gr.) marinado en salsa de soya y limón, sobre arroz de coliflor. Acompañado de pepino, zanahoria, aguacate cebolla de rabo, ajonjolí, ejotes, poro y salsa siracha.

## VG ITALIANO

Portobello mini rellenos de quinoa, garbanzo, tomate deshidratado, pimientos, brócoli, queso parmesano, queso de cabra y reducción de balsámico.

## NORUEGO\*

Salmón sellado (200gr) acompañado de una limoneta a las hierbas. Kale chips y risotto de avena entera con tomate deshidratado especiado.

# Sopas

## V MISOUP

Sopa estilo miso con noodles de calabaza, espárragos y cebolla de rabo.

## V K UNA INDI

Crema de nuez de la india, servida con portobello marinado en tahini y espárragos salteados.

## SOPA DEL DÍA



# Healthy Kids

## WAFFLE CON MIEL

## HUEVITOS

Huevos revueltos con jamón de pechuga de pavo, acompañados de pan tostado con crema de cacahuate y plátano.

## COPA DE FRUTA

Fruta a elegir.

## CLUB SANDWICH

## LECHE CON CHOCOLATE

SILK ALMOND (190ml)



# Postres

---

## **MAT-CHO**

Pay vegano de matcha con costra de granos endulzados con dátiles acompañado de cacao nibs y berries.

## **MI APOL**

Noodles de manzana con crema de cacahuate hecha en casa salsa de cacao orgánico, nuez y coco tostado.



**TASTY BEET®**  
JUICE BAR & HEALTHY FOOD

*Bebidas*

# Jugos

---

## Energeticos

### **ENERGIZER**

Naranja, pepino, manzana, piña, jengibre, espinaca y limón.

### **PINKY**

Mix de berries, fresa, naranja y manzana.

### **FORTACHÓN**

Naranja, zanahoria, manzana y apio.

## Quemadores

### **CLÁSICO**

Naranja, piña, apio, nopal y espinaca.

### **MR. BEET**

Naranja, betabel, apio y limón.

### **QUEMADOR**

Toronja, piña, apio, nopal y miel de abeja.

### **INMUNE**

Naranja, nopal, apio, limón y miel de abeja.

### **AFTERPARTY**

Agua de coco, manzana, piña, jengibre y carbón activado.



### **VEGAS**

Manzana, espinaca, limón, jengibre y cayena.

### **GRINCH**

Pepino, apio, espinacas, limón y agua purificada.

# Smoothies

## CARIBE

Plátano, fresa, coco y miel de abeja.

## MANGO TANGO

Mango, proteína orgánica vegetal de vainilla y hemp seeds.

## BANANO

Fresa, plátano y vainilla.

## DARKY

Plátano, proteína orgánica vegetal de chocolate y cacao orgánico.

## MATCHALADA

Matcha, leche de coco, canela y piña.

## KIWO

Kiwi, yogur griego, mango, fresa y miel de agave.

## MANGANESIO

Mango, linaza, nuez y miel de agave.

# Arma tu mismo

### 1. ELIGE TU LECHE

Regular

Deslactosada

Coco

Soya

Light

Almendra

### 2. ELIGE HASTA 3 INGREDIENTES

Mango

Piña

Aguacate

Manzana

Naranja

Espinaca

Fresa

Plátano

Jengibre

Berries

Betabel

Toronja

Papaya

### 3. ELIGE 2 SUPERFOODS & EXTRAS

Cacao nibs

Aceite de coco

Miel de abeja

Cacao en polvo

Crema de cacahuate

Vainilla

Cayena

Dátiles

Canela

Espirulina

Nuez

Maca

Polen

Almendras

Cúrcuma

Hemp seeds

Amaranto

Pasas

Miel de agave

Avena

Ciruela

Coco rallado

Granola

Linaza

### 4. SUPER FOODS PLUS

Matcha

Proteínas orgánicas

Carbón activado

Proteína de hemp

de vainilla y chocolate

Goji berries

Gingseng



# Café

---

**AMERICANO**

**CAFÉ DE OLLA**

**CAPUCHINO ORIGINAL**

12 oz. (354ml) / 20 oz. (591ml)

**CHOCOLATE CALIENTE**

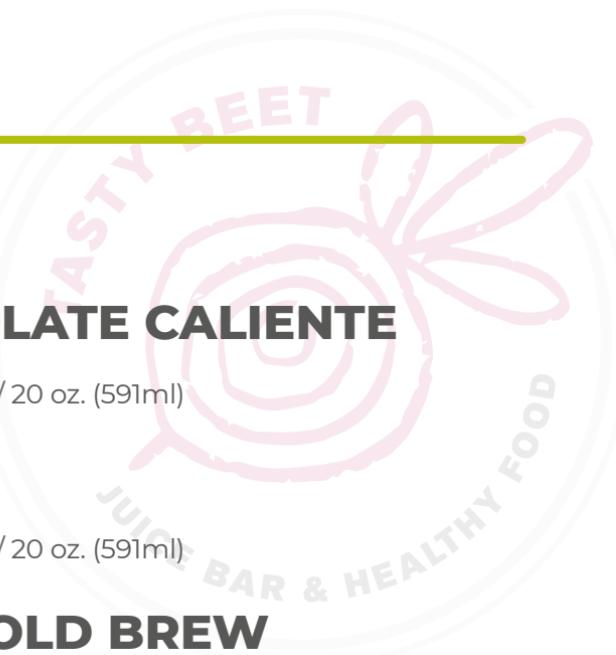
12 oz. (354ml) / 20 oz. (591ml)

**LATTE**

12 oz. (354ml) / 20 oz. (591ml)

**ICED COLD BREW**

\*Cubos de leche de almendras congelados  
bañados en café cold brew.



# Tés

---

**VERDE MARACUYÁ**  
**TÉ VERDE**

**MENTA MARROQUIÍ**  
**MANZANILLA LAVANDA**

# Tisanas

**COCO ARÁNDANO**

**FRUTOS DEL BOSQUE**

# Tés Lattes

**MATCHA LATTE**  
**CHAI VAINILLA**

**GOLDEN DRINK**





BEST SELLER

# Shots Funcionales

## CUCU

Extracto de raíz de cúrcuma, piña y pimienta negra.

- Reconstructor muscular, ayuda en la cicatrización de heridas y actúa como protector hepático, sin olvidar su acción en la disminución del colesterol malo.

## BS JENGIBRE

Jengibre, limón, miel de abeja y pimienta cayena.

- Combate síntomas del resfriado, refuerza tu sistema inmunológico, limpia las toxinas y ejerce una función antiinflamatoria.

## CÍTRICO

Jengibre, piña y naranja.

- Rico en vitamina C, boost de energía para comenzar el día, con piña que es un digestivo natural, y jengibre que ayuda a revertir el envejecimiento prematuro.

## MANZANÍSIMO

Vinagre de manzana de la región y canela.

- Alcaliniza tu organismo, además de ayudar a quemar grasa por la combinación de sus ingredientes.



# Bebidas

---

**AGUA DE JAMAICA**

**JAMAICA FRUTOS ROJOS**

**AGUA PEPINO LIMÓN**

**LIMÓN, FRESA Y MENTA**

**LIMÓN, AGUA COCO Y CHIA**

**LIMONADA / NATURAL O MINERAL**

**TÉ VERDE, PIÑA Y MENTA**

