

# MENÚ

JUGOS, SHOTS Y SMOOTHIES

*ingredientes frescos y sin azúcar añadida*



## JUGOS COLD PRESSED

470 ML

### DOCTOR'S ORDERS \$98

Apio, pepino, manzana, espinaca, perejil, jengibre.

### KETO GREEN \$75

Espinaca, apio, perejil, pepino, limón y jengibre.

### COLD KILLER \$98

Piña, cúrcuma, pimienta roja, jengibre y pimienta cayena.

### GREEN LEMONDE \$98

Manzana verde, kale, espinaca y limón amarillo.

### EINSTEIN \$75

Zanahoria, betabel, espinaca.

### V8 \$75

Jitomate, zanahoria, apio, perejil, espinaca, limón y sal de himalaya.

## SHOT COLD PRESSED

### CERO GASTRITIS \$38

Agua de coco orgánica con aloe vera orgánico

### INMUNE \$38

Jengibre, limón y cúrcuma.

## PARA ROMPER AYUNO / SALUD INTESTINAL

### CALDO DE HUESOS DE RES \$78

Cocción lenta de 12 a 24 horas.

## SMOOTHIES

470 ML

### MANGO TANGO \$119

Mango, plátano, piña, agua de coco orgánica.

### STRAWBERRY-ALMOND \$118

Fresa, plátano, crema de almendra, miel de agave, leche a elegir.

### SNICKERS® \$110

Plátano, crema de cacahuete sin azúcar, cacao orgánico, miel de agave orgánica y leche a elegir.

### GREEN AND GLOWING \$119

Manzana verde, plátano, espinaca, semillas de hemp orgánicas y leche a elegir.

### COFFEE DATE \$110

Plátano, granos de café orgánico, crema de almendra sin azúcar, dátil y leche a elegir.

### POST WORKOUT \$110

Plátano, espinaca, crema de cacahuete sin azúcar, canela orgánica y leche a elegir.

### BERRY NUTRITIVO \$119

Moras azules, fresas, plátano, kale, semillas de linaza y leche a elegir.

### VANILLA ICE \$110

Plátano, proteína de vainilla vegana orgánica, canela orgánica y leche a elegir.

### PIÑA COLADA \$110

Piña, apio, dátil, agua de coco orgánica.

\*Elige entre leche de almendra sin azúcar o leche de avena sin azúcar o deslactosada light o agua de coco.

**EN DULCE HÁBITO® SABEMOS Y RESPETAMOS QUE TODAS LAS PERSONAS SON ÚNICAS CON NECESIDADES Y OBJETIVOS DIFERENTES.**

**NO TE LIMITES, PUEDES AGREGARLE TOPPINGS A TODOS NUESTROS PLATILLOS, BEBIDAS Y SNACKS PARA PERSONALIZARLO COMO A TI TE GUSTA.**

**DULCE HÁBITO®**  
BUENO . FRESCO . LOCAL

# MENÚ

## BEBIDAS

*personaliza todas tus bebidas*

### CALIENTES

CAFÉ AMERICANO	\$45
CAFÉ AMERICANO DESCAFEINADO	\$47
CAPUCCINO	\$65
CAPUCCINO DESCAFEINADO	\$69
ESPRESSO	\$39
ESPRESSO CORTADO	\$42
LATTE CALIENTE	\$72
VAINILLA ORGÁNICA MATCHA ORGÁNICA CHAI PINK CHAI GOLDEN MILK CAFÉ CACAO	
TÉ INFUSIÓN ARTESANAL CALIENTE	\$69

\*Elige entre leche de almendra sin azúcar o leche de avena sin azúcar o deslactosada light o agua de coco.

PREGUNTA POR LAS  
BEBIDAS DE TEMPORADA

### FRÍOS

LATTE FRÍO / FRAPPÉ	\$98
VAINILLA ORGÁNICA MATCHA ORGÁNICA CHAI PINK CHAI GOLDEN MILK CAFÉ CACAO	
TÉ INFUSIÓN ARTESANAL FRÍO	\$69
AGUA DEL DÍA	\$32
KOMBUCHA	\$78
AGUA DE COCO ORGÁNICA	\$38
BOTELLA DE AGUA	\$55

### FRAPPÉ

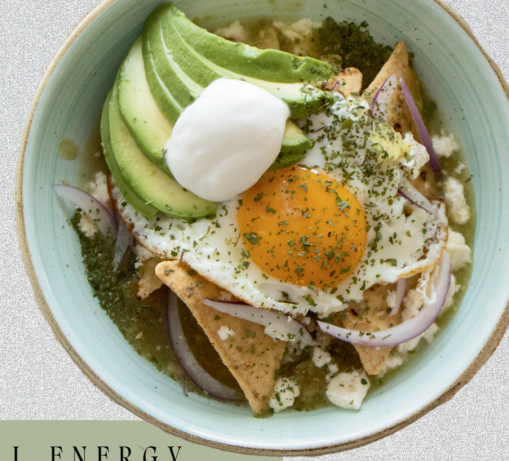
CÚRCUMA	\$69
CACAO	\$69
CAFÉ	\$89
MATCHA	\$79
CHOCOCHIPS	\$89
CHAI	\$89

# DULCE HÁBITO®




BUENO . FRESCO . LOCAL

# MENÚ

## DESAYUNOS



### BOWLS






- 
**ACAIÍ** \$169  
 Base de acai orgánico y plátano, acompañado de 4 toppings: granola de la casa, goji berries, chia y plátano.
- 
**FRESA** \$169  
 Base de fresa y plátano, acompañado de 4 toppings: moras azules, granola de la casa, cacao nibs y chia.
- 
**VERDE MATCHA** \$189  
 Base de plátano y matcha orgánica, granola de la casa y frutos rojos.

### WAFFLES

Personaliza tus waffles agregando los toppings que quieras según tus objetivos.

- 
**WAFFLES VEGANOS** \$95  
 Elaborados a base de avena, linaza y chia acompañado con miel de agave orgánica y toppings a elegir. incluye 1.
- 
**WAFFLES CLÁSICOS** \$105  
 Los tradicionales waffles servidos con miel de agave orgánica y toppings a elegir. Incluye 1.
- 
**WAFFLE EXPERIENCE VEGAN** \$395  
 2-4 personas
- 
**WAFFLE EXPERIENCE** \$425  
 2-4 personas  
 8 waffles con toppings: crema de almendra sin azúcar, crema de cacahuate sin azúcar, crema de avellana, moras azules, fresas, plátano, granola y miel de agave.

### FULL ENERGY

- 
**AVOCADO TOAST** \$109
- 
**AVOCADO TOAST CON QUESO DE CABRA** \$155
- 
**AVOCADO TOAST CON SALMON** \$165
- 
**AVOCADO TOAST CON HUEVO AL GUSTO** \$124
- 
**AVOCADO TOAST CON SALMÓN Y QUESO DE CABRA** \$195

### CHILAQUILES VERDES O ROJOS \$110

Totopos horneados con un toque de aceite de aguacate, salsa verde o roja hecha en casa con queso panela y aguacate.

- + huevo o pollo \$35
- + jocoque \$35

### CHILAQUILES ENCACAHUATADOS \$110

Totopos honeados con un toque de aceite de aguacate, salsa de cacahuate receta secreta de la Chef Michelle Bárcena con queso panela y aguacate.

- + huevo o pollo \$35
- + jocoque \$35

### HUEVOS EN CAZUELA \$135

2 huevos estrellados con jocoque artesanal + solo claras \$15 (3 claras)

### HUEVOS EN SALSA VERDE O ROJA \$119

+ solo claras \$15 (3 claras)

### El favorito

### OMELETTE QUESO DE CABRA Y ESPINACA \$135

Bañado en salsa verde o roja.  
+ solo claras \$15 (3 claras)





# MENÚ

## COMIDAS

### ENTRADAS

### ENSALADAS



**GUACAMOLE PREPARADO** \$69  
Servido con totopos de maíz para acompañar.



**HUMMUS CON VERDURA** \$75  
Hummus orgánico con jícama y zanahoria para acompañar.



**AGUACHILE DE PALMITO** \$145  
Picosito el favorito de todos.



**CAMOTE FRIES CON AIR FRYER** \$75



**ENSALADA DE LA CASA** \$69  
Lechuga, tomate cherry, germinado, ajonjolí caramelizado y aderezo de la casa.



**ENSALADA DE ATÚN** \$135  
Mix de espinaca, aceitunas, apio, limón y atún, acompañada de tostadas horneadas.



**ENSALADA VEGETARIANA** \$165  
Mix de espinacas, jitomate, aceitunas, pepino, pimientos, almendra fileteada, queso panela, queso de cabra, semillas de chía y vinagreta de la casa.



**ENSALADA DE POLLO** \$198  
Servida sobre una cama de pasta y lechuga, pollo asado en cubos, jitomate, mayonesa de la casa y queso parmesano.

### COMIDAS



**WRAPP DE POLLO BÚFALO** \$119  
Wrap de pollo marinado con salsa búfalo con espinaca, jitomate y queso de cabra acompañado de ensalada de la casa.



**WRAPP DE POLLO ENCACAHUATADO** \$119  
Wrap de pollo marinado con salsa de cacahuete receta secreta de la Chef Michelle Bárcena con verduras horneado en air fryer acompañado de ensalada de la casa.

El favorito alto en proteína



**TEPPANYAKI DE POLLO** \$169  
Pechuga de pollo marinada con zanahoria, brócoli, calabacita, cacahuete y germinado en salsa de soya orgánica.



**TOSTADAS DE TINGA DE POLLO** \$120  
2 tostadas de maíz horneado con tinga preparada de pechuga de pollo, aguacate y jocoque CADÓ..



**TOSTADAS DE TINGA DE ZANAHORIA** \$115  
2 tostadas de maíz horneado con tinga de zanahoria preparada y acompañada con aguacate y jocoque CADÓ..



**HAMBURGUESA VEGETARIANA** \$165  
(opcional con pan o portobello)




Hamburguesa con receta secreta a base de leguminosas y cereales para crear una proteína de alto valor biológico, jitomate, lechuga, cebolla y catsup orgánica. Acompañadas de papas de camote o ensalada de la casa.



# MENÚ

snacks & healthy fast food

## SNACKS

-  **MIX DE VERDURAS** \$55  
Pepino, jicama, zanahoria, germinado con o sin cacahuates tostados y salsas sin azúcar.
-  **CHÍA PUDDING DE VAINILLA CON PLÁTANO Y CHOCOLATE** \$79
-  **CHÍA PUDDING DE VAINILLA CON AMENDRA FILETEADA Y FRESAS.** \$79

## POSTRES

-   **DONITAS VEGANAS CHICAS** \$38  
Varios sabores
-   **DONAS VEGANAS GRANDES** \$58  
Varios sabores
-   **DÁTILES** \$38
- PASTEL LOTUS** \$115
-  **PASTEL DE CALABAZA** \$95
-   **PASTEL BANOFFE** \$79

TENEMOS MUCHOS POSTRES POR TEMPORADA, ¡PREGUNTA POR ELLOS!

TODOS NUESTROS POSTRES SON HECHOS ARTESANALMENTE Y AL MOMENTO, PREGUNTA POR LOS POSTRES DISPONIBLES.

TENEMOS OPCIONES SIN AZÚCAR AÑADIDA, OPCIÓN VEGANOS/VEGETARIANOS Y/O SIN GLUTEN.

## SANDWICHES

acompañado de ensalada de la casa

-  **VEGETARIANO** \$125  
Pan multigrano con pimientos, champiñones, cebolla, humus, queso Oaxaca, acompañado de mayonesa de la casa y mostaza Dijon.
-  **PECHUGA DE PAVO** \$134  
Pan campesino con pechuga de pavo, espinaca, jitomate, germinado, queso panela con mayonesa de la casa y mostaza Dijon.
-  **TRES QUESOS** \$134  
Servido en pan de carbón activado con una mezcla de 3 quesos (queso de cabra, queso manchego y oaxaca) acompañado con mayonesa de la casa y mostaza Dijon.
-  **SANDWICH DE ATÚN** \$134  
Pan multigrano relleno de ensalada de atún con espinaca y germinado (nuestro atún es lomo de atún sin soya)
-  **SANDWICH GOURMET** \$155  
Servido en pan campesino con espinaca, jamón serrano, burrata y salsa pesto hecha en casa.

## GLOSARIO



KETO / SIN CARBS



VEGANO



VEGETARIANO



ALTO EN PROTEÍNA



GLUTEN FREE






# MENÚ

## TOPPINGS

*Agrégle salud a tus comidas y personaliza según tus objetivos*

### PROTEÍNA

\$38

-  **PROTEÍNA VEGANA ORGÁNICA Y SIN AZÚCAR EN POLVO**
-  **CREMA DE CACAHUATE SIN AZÚCAR**
-  **CREMA DE ALMENDRA SIN AZÚCAR**
-  **CREMA DE AVELLANA**
- JOCOQUE ARTESANAL**
-  **SEMILLAS DE HEMP ORGANICAS**
- HUEVO**
- SALMÓN**
- PECHUGA DE PAVO**
- QUESO**

### FRUTA

\$29

- PLÁTANO**
- MANZANA**
- MORAS AZULES**
- FRESA**

### SUPER FOODS

\$29










-   **LINAZA** fibra y omega 3, 6 y 9
-   **INULINA DE AGAVE ORGÁNICA** prebiótico y fibra
-   **MATCHA ORGÁNICO IMPORTADO** antioxidantes
-  **CACAO ORGÁNICO** antioxidantes
-  **GOJI BERRIES** antioxidantes
-  **ALMENDRAS** Omega 3 y fibra
-  **SEMILLAS DE CHÍA ORGÁNICAS** Fibra, omega 3 y calcio
-  **ALMENDRA FILETEADA** Omega 3 y fibra

# PRODUCTOS DE LA CASA

*artesanales, sin azúcar y sin aditivos de ningún tipo*

## DULCE HÁBITO

*marca propia, hecho por nosotros*

-  CREMA DE CACAHUATE SIN AZÚCAR
-  CREMA DE ALMENDRA SIN AZÚCAR
-  CREMA DE CACAHUATE CON MATCHA ORGÁNICA
-  CACAO EN POLVO ORGÁNICA
-  INULINA DE AGAVE ORGÁNICA
-  SEMILLAS DE HEMP ORGANICAS
-  PROTEÍNA DE HEMP ORGÁNICA 50:50
-  FRUTA DEL MONJE PURA SIN ERITRITOL
-  SALSAS DE CHILE CHILTEPIN ARTESANAL  
VARIOS SABORES

## MARCAS EXTERNAS

- ADEREZO HABANERO \$78.00
- CARNE SECA \$189.00

## POR PEDIDO

- JOCOQUE CADÖ 1/2 LITRO \$120.00
- DOCENA DE DONAS VEGANAS  
VARIOS SABORES \$327
- PASTEL LOTUS \$897
- PASTEL DE GALLETA \$832
- PASTEL DE CALABAZA \$651
- PASTEL DE BANOFFE \$625

SUPLEMENTOS  
BĀRCENA HEALTH®

*formulaciones funcionales · Simply & clean*

CÚRCUMA

OMEGA 3


BEAUTY BOOSTER

CITRATO DE MAGNESIO

GLICINATO DE MAGNESIO

GLICINATO DE MAGNESIO

CALDO DE HUESOS NATURAL SIN ADITIVOS



**don't forget to take your vitamins!**