

MENÚ PM
LUNES A DOMINGO

MENÚ

Nectarworks+

Nectarworks+

ALL DAY BREAKFAST

STARTERS

ORGANIC GOURMET SALADS

SOUPS & CREAMS

FIT TACOS

SUMMER ROLLS

CAULIFLOWER PIZZAS

HIGH PROTEIN BOWLS & PASTAS

FARMER PLATES

ORGANIC SUPERFOOD SMOOTHIES

FRAPPE JUICES & JUICES

AGUAS FRESCAS

HEALTHY DESSERTS

MADCOFFEE + NECTARWORKS

ALL DAY BREAKFAST

AVOCADO TOAST \$145
(1 pza) Aguacate macerado con chile seco y arugula, sobre pan multigrano tostado, aderezado con reducción balsámica.

CHILAQUILES \$170
Totopos horneados de maíz azul, acompañados con frijoles, aguacate y crema.

Elige entre queso: panela o manchego / salsa: roja o verde / proteína: huevo +\$20, pechuga de pollo +\$45, barbacoa de filete +\$75

ENCHILADAS SUIZAS \$195
Tortillas de claras de huevo con avena, pechuga de pollo, bañadas en salsa verde, con cebolla, cilantro, crema y queso a elegir.

Elige entre queso: panela o manchego



ENCHILADAS SUIZAS



AVOCADO TOAST

STARTERS

CARPACCIO DE BETABEL \$165
con aderezo lemon mayo, chile quebrado y ensalada de arúgula con almendras fileteadas, vinagreta de miel y balsámico.

COLIFLOR ROSTIZADA \$195
Con queso mozzarella, crujiente tocino de pavo y aderezo chipotle.

CAMOTE FRIES \$185
Fries de camote horneadas con lemon pepper y parmesano, acompañados con aderezo ranch greek light.

JOCOQUE-HUMMUS \$205
Garbanzos spicy sobre hummus y jocoque a las hierbas, acompañado de pan pita horneado.

ORGANIC GOURMET SALADS

VITALICA \$195
Mix de lechugas y espinaca baby orgánica, pechuga de pollo al grill (100 gr), tomate deshidratado, queso de cabra, semillas de girasol con vinagreta de jengibre.

OMEGA \$275
Mix de lechugas y espinaca baby orgánica, pepino, tomate cherry, semillas de girasol, aguacate, salmón a la plancha con vinagreta de soya spicy. (100 gr)

AVOCADO GREEN \$255
Mix de lechugas y espinaca baby orgánica, pechuga de pollo (100 gr), tomate cherry, cebolla morada, aguacate, totopos horneados de maíz azul con aderezo de yogurt griego con cilantro.

MEDITERRÁNEA \$225
Pasta tortiglioni integral al pesto sobre cama de hojas orgánicas, queso panela, tomates cherry, queso parmesano y pechuga de pollo al grill. (100 gr)

CAESAR PASTA SALAD \$275
Espinaca baby, pasta integral con aderezo ranch greek light, queso parmesano y pollo a la parrilla. (100gr)

BUFFALO SALAD \$255
Mix de hojas orgánicas, tomates cherry, queso parmesano, aguacate y buffalo air fried chicken, aderezado con ranch greek light.

SOUPS & CREAMS

CREMA DE TOMATE horneado con albahaca, cebolla y especias.	\$90
SOPA DE LENTEJA con papa y zanahoria.	\$95
SOPA DE VERDURAS brócoli, elote, zanahoria y kale.	\$90

FIT TACOS

PASTOR FIT (4 pzas) Pastor de pechuga de pollo en tortillas ligeras acompañado con piña asada, y salsa verde.	\$185
SALMÓN GRATINADO (4 pzas) Salmón poblano con queso manchego en tortillas ligeras, y salsa verde.	\$215

SUMMER ROLLS

VEGGIE SUMMER ROLL Rollo de lechuga orgánica envuelto en hoja de arroz, relleno de col morada, pimientos, pepino, zanahoria, aguacate, mango y nuez de la india. Acompañado de salsa thai y aderezo sriracha.	\$185
SALMÓN SUMMER ROLL Rollo de lechuga orgánica envuelto en hoja de arroz, relleno de col morada, pimientos, pepino, zanahoria, mango y salmón a la plancha (100 gr). Acompañado de salsa thai y aderezo sriracha.	\$235



BUFFALO

PANINIS, WRAPS & BURGERS

MALIBU Pechuga de pollo (100 gr), manchego gratinado, arúgula, cebolla caramelizada y aguacate, aderezado con spicy mayo.	\$190
SANTA MONICA Pechuga de pollo (100 gr), tomates deshidratados, mozzarella, espinaca baby, pimientos asados y lemon mayo.	\$195
SUNLAND Queso mozzarella gratinado sobre pechuga de pollo (100 gr), pesto de tomate y pimientos asados aderezado con lemon mayo.	\$205
Elige: Pan especias, pan de granos o tortilla integral. *Cambia tu panini a wrap de tortilla ezequiel +35	
BUFFALO CHICKEN WRAP Wrap de tortilla integral, buffalo air fried chicken, aguacate, mix de lechugas, queso parmesano, y aderezo ranch greek light.	\$195
MENDOCINO BURGER Carne de res (180 gr) al grill, queso manchego, guacamole, mix de lechugas, tomate, cebolla caramelizada, aderezada con spicy mayo acompañada de papas de camote horneadas.	\$255



PANINI SUNLAND

CAULIFLOWER PIZZAS

VICTORIA Salsa pomodoro, mozzarella, espinaca, tomate deshidratado, jamón serrano, queso de cabra, ajonjolí y vinagreta balsámica. (Gluten Free y Low Carb)	\$340
KALE MARGARITA Pesto de albahaca, mozzarella, tomate, kale, y aderezo ranch greek light. (Gluten Free y Low Carb)	\$290
BUFFALO Salsa pomodoro, mozzarella, alitas de coliflor horneadas o strips de pollo buffalo (+\$25), kale, garbanzo spicy y aderezo ranch greek light. (Low Carb)	\$290

HIGH PROTEIN BOWLS & PASTAS

RISOTTO DE GRANOS ANCESTRALES Mezcla de granos elaborados con la tradicional receta italiana, servido con chile quebrado, queso parmesano y salmón al grill. (110 gr)	\$255
TERIYAKI SALMÓN Base de arroz salvaje, piña asada sobre cama de arúgula baby, brócoli, zanahoria y salmón al grill bañados en salsa teriyaki.	\$285
SPICY SALMÓN Base de arroz salvaje, con salmón a la plancha marinado en salsa de limón y soya (110 gr), chile quebrado, acompañado de salteado de espárragos pimiento y calabaza con un mix de mango, aguacate y pepino.	\$295
BOWL DE SALMÓN Base de arroz de coliflor, salmón al grill (110 gr), puré de betabel, camote horneado con aderezo ranch greek light y garbanzos, brócoli con queso y quinoa, aguacate, tomates cherry.	\$295
YAKISOBA Salteado de vegetales, noodles de arroz gluten free y pechuga de pollo aderezado con soya limón spicy.	\$205
MAMMA ROSA Noodles de arroz gluten free en salsa cremosa de pomodoro, queso parmesano y pechuga de pollo al grill.	\$275



SPICY SALMÓN

FARMER PLATES

15- 20 MIN DE PREPARACIÓN — ARMA TU FARMER PLATE

PASO1: ELIGE UNA PROTEÍNA	*PASO2: ELIGE TU BASE*	*PASO3: ELIGE 2 SIDES*
FILETE DE RES AL GRILL \$280 (180 grs)	ARROZ SALVAJE	CARPACCIO DE BETABEL Y JOCOQUE
PECHUGA DE POLLO AL GRILL \$245 (100 grs)	ARROZ DE COLIFLOR Y ALMENDRA FILETEADA (vegan & gluten free)	BRÓCOLI CON QUESO Y QUINOA
SALMÓN A LA PARRILLA \$305 (100 grs)	NOODLES DE ARROZ EN SALSA MAMMA ROSA (gluten free)	SALTEADO DE VERDURAS (Espárragos, calabaza, pimientos)
	NOODLES DE ZUCCHINI CON PESTO DE ALBAHACA (gluten free)	PAPA CAMBRAY AL PESTO
	MIX DE HOJAS	ELOTE BABY ASADO
	VERDURAS SALTEADAS (zanahoria, col de bruselas y papa cambray)	CHAMPIÑONES AL PESTO

ORGANIC SUPERFOOD SMOOTHIES

IMMORTAL WARRIOR Leche de almendra, plátano, cacao, vainilla, crema de almendra y miel de agave con cacao nibs de topping.	\$105
SLIM N'GREEN Agua de coco, mango, piña, espirulina, kale, espinaca y miel de agave con chía de topping.	\$105
MAYAN CACAO Leche de almendra, plátano, fresas, cacao, dátil y miel de agave con cacao nibs y coconut flakes de topping.	\$105
PURPLE POWER Leche de almendra, berries, plátano, maca, vainilla y miel de agave.	\$110
PEANUT BUTTER N'JELLY Leche de almendra, plátano, crema de cacahuete y dátil con mermelada casera de fresa y chía.	\$110
BANANA MACA Leche de coco, plátano, piña, maca, crema de almendra y miel de agave con coco rayado de topping.	\$105
BERRY GOJI Agua de coco, mix de berries, fresa, goji berries y miel de agave con hemp seeds de topping.	\$145
MATCHA SMOOTHIE Leche de almendra, matcha, mango, plátano, espinaca y miel de agave.	\$120
SASCHA PROTEIN SMOOTHIE Leche de almendra, proteína Sascha Fitness, fresas, plátano y crema de cacahuete.	\$155
SASCHA FITNESS MOKA Leche de almendra, proteína Sascha fitness, crema de almendra, café y canela.	\$155
HABITS CACAO SMOOTHIE Leche de avena, proteína HABITS de cacao, crema de almendra, plátano y café cold brew.	\$145
STRAWBERRY GLAZED Leche de avena, colágeno y proteína de vainilla Sascha Fitness, yogurt griego sin azúcar, fresa, plátano y miel de agave decorado con spread de mermelada casera de fresa y chía.	\$145



STRAWBERRY GLAZED

FRAPPE JUICES & JUICES

JUICES

GREEN ELIXIR Espinaca, kale, pepino, apio, manzana y limón	\$95
BEETLEJUICE Betabel, pepino, apio y manzana	\$95
COLD WAR Toronja, naranja y zanahoria	\$95
SUPERDEFENDER Espinaca, apio, manzana, jengibre y pepino	\$95
MINERAL MAGIC Zanahoria, limón, apio y manzana	\$95

FRAPPE JUICES

JUNIPER Manzana, maracuyá y mango	\$105
BANDAMA Berries, plátano y manzana	\$130
JUBBA Manzana, piña, espinaca y jengibre	\$105
SABI Mango, maracuyá, manzana y espinaca	\$105



GREEN ELIXIR

AGUAS FRESCAS

*ENDULZADAS CON STEVIA

JAMAICA CANELA Y JENGIBRE	\$60
LIMONADA DE FRESA	\$75
PIÑA Y HIERBABUENA	\$85
PEPINO, LIMÓN Y MENTA	\$60

HEALTHY DESSERTS

CHEESECAKE BROWNIE KETO Endulzado con monk fruit.	\$215
HOMEMADE FLAN con crumble de almendra y coco, spread de maca-canela sarais y mix de berries, endulzado con monk fruit.	\$175
VEGANSITO Harina de arroz, avena y garbanzo, manzana, mermelada de fresa artesanal, chocolate amargo sin azúcar 70% y crema vainilla vegana. (Vegan & Gluten Free)	\$55
PINGÜINO Harina de arroz, avena y manzana, leche de coco, cacao, chocolate amargo sin azúcar 70% y crema vainilla vegana. (Vegan)	\$55
BROWNIE CAKE Brownie con nuez endulzando con monk fruit y helado de la casa vegano sabor vainilla. (Vegan)	\$160
PASTEL DE PISTACHE Harina de trigo, manzana, leche de almendras, nuez, coco deshidratado, pistache y crema de vainilla vegana. (Vegan)	\$85
PASTEL DE CHOCOLATE Harina de trigo, manzana, leche de coco, cacao, crema de chocolate y almendra vegana. (Vegan)	\$85
CARROT CAKE Pan de zanahoria, con spread de queso crema endulzado con miel de agave y frutos del bosque. (Gluten Free)	\$100
MUFFIN DE CHOCOLATE Sin azúcar refinada, elaborado con chocolate al 70% (Gluten & Lactose Free)	\$55
MUFFIN DE PLÁTANO CAFÉ Endulzado con monk fruit (Vegan)	\$55
MUFFIN DE BLUEBERRIES Endulzado con monk fruit, elaborado con proteína Sascha, yogurt griego y harina de almendras. (Gluten Free)	\$55
MUFFIN MATCHA Endulzado con miel de agave, elaborado con nuez pecana. (Vegano)	\$55



CHEESECAKE BROWNIE KETO

MADCOFFEE x Nectarworks⁺

ESPRESSO	\$50	CAFFE LATTE	\$65	NECTARTEA	
ESPRESSO MACCHIATO	\$55	VAINILLA LATTE	\$70	MATCHA, CHAI O DIRTY CHAI	\$89
FLAT WHITE	\$60	COCONUT LATTE	\$70	Latte caliente	
ORANGE FLAT WHITE	\$65	HONEY LATTE	\$70	MATCHA, CHAI O DIRTY CHAI	\$105
AMERICANO	\$60	DARK MOCHA	\$70	a las rocas o frappé	
CAPPUCCINO	\$65	DARK CHOCOLATE	\$70		



NECTARWORKS