

MENÚ AM  
LUNES A VIERNES

# MENÚ

Nectarworks+



---

# Nectarworks+

BREAKFAST, BREKKY & BRUNCH

ORGANIC GOURMET SALADS

SOUPS & CREAMS

PANINIS, WRAPS & BURGERS

ORGANIC SUPERFOOD SMOOTHIES

FRAPPE JUICES & JUICES

AGUAS FRESCAS

HEALTHY DESSERTS

MADCOFFEE + NECTARWORKS

---

## BREAKFAST, \*SALTY\* BREKKY & BRUNCH

**MONTERREY** \$165  
Huevos revueltos con machaca, cebolla, tomate y chile jalapeño, acompañado de aguacate, frijoles de la casa y pan multigrano.

\*Acompáñalo con tortillas artesanales.  
\*Solo claras +\$20

**KETO BENEDICTS** \$295  
2 huevos pochados sobre base de aguacate, bañados en salsa holandesa, acompañados de salmón ahumado (30 gr) y ensalada.

**ENGLISH BENEDICTS** \$245  
2 huevos pochados con aguacate, jamón serrano, arúgula, bañados en salsa holandesa poblana sobre un muffin inglés.

**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

**MACHAQUILES** \$180  
Totopos horneados de maíz azul, bañados en salsa roja, con salsa de atropellado, queso panela, machaca, cebolla morada, aguacate y frijoles con dos huevos estrellados.

**ENCHILADAS KETO FRIENDLY** \$295  
Tortilla de queso panela rellena de pechuga de pollo, bañadas en salsa verde, con crema, aguacate acompañado de frijoles. (4 pzas)



CHILAQUILES

**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

**DYO-OMELLETTE** \$175  
Servido con aguacate, pan multigrano, y frijoles.

\*Elige\* huevo completo o claras (+\$20), 1 queso, 1 salsa, 2 ingredientes

**Queso:** Manchego, panela, mozzarella, feta +\$15 o cabra +\$15

**Salsa:** Verde, Roja.

**Ingrediente:** Tomate, cebolla, morrón, champiñón, espinaca o tocino de pavo +\$35

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



ENCHILADAS SUIZAS

## PANCAKES \*SWEET\*

**BLUEBERRY PANCAKES** \$210  
(3 pzas) Pancakes sin gluten bañados en mermelada de frambuesa hecha en casa, pistaches, blueberries y coconut flakes.

**SASHA PANCAKES** \$230  
(3 pzas) Pancakes sin gluten a base de proteína sascha, bañado en crema de limón y mix de berries.

**CHOCOLATE CHIP PANCAKES** \$195  
(3 pzas) Pancakes sin gluten con chispas de chocolate sugar free, fresas y berries.

**KETO WAFFLES** \$250  
Base de harina de almendras, bañado con spread de maca-canela sarais, yogurt griego sin azúcar, mermelada de chía-fresa hecha en casa acompañado de frutos rojos.

\*Acompáñalos con miel de maple orgánica, miel abeja o miel de agave.

**FRENCH TOAST** \$185  
(1 pza) Pan multigrano con mix de berries, spread de maca-canela sarais, coconut flakes, y queso mascarpone, acompañado con miel de maple orgánica.



## BREAKFAST BOWLS

<b>ACAI BOWL</b> Acai, plátano, fresa, blueberries, granola de la casa, coconut flakes y spread de maca-canela Sarais.	\$195
<b>BLUE MAGIC</b> Plátano, piña, mango, chia, maracuyá, fruta de temporada, granola de la casa, coconut flakes.	\$185
<b>PITAYA BOWL</b> Pitaya, fresa, plátano, blueberries, granola hecha en casa y coconut flakes.	\$185
<b>BOWL DE YOGURT GRIEGO</b> Yogurt griego sin azúcar, granola de la casa y mix de berries, acompañado con miel de abeja.	\$160
<b>BOWL DE FRUTAS</b> Fresas, Berries, frambuesas, mango, piña.  *Mango según temporada. *Extras* Granola de la casa, spread de maca-canela sarais, crema de cacahuete.	\$150

## ORGANIC GOURMET SALADS

<b>VITALICA</b> 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.	\$195
<b>OMEGA</b> 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)	\$275
<b>AVOCADO GREEN</b> 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.	\$255
<b>BUFFALO SALAD</b> Mix de hojas orgánicas, tomates cherry, queso parmesano, aguacate y buffalo air fried chicken, aderezado con ranch greek light.	\$255

## SOUPS & CREAMS

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

## PANINIS, WRAPS & BURGERS

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



## ORGANIC SUPERFOOD SMOOTHIES

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

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

### FRAPPE JUICES

<b>JUNIPER</b> Manzana, maracuyá y mango	\$105
<b>BANDAMA</b> Berries, plátano y manzana	\$130
<b>JUBBA</b> Manzana, piña, espinaca y jengibre	\$105
<b>SABI</b> 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

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



CHEESECAKE BROWNIE KETO

## MADCOFFEE x Nectarworks<sup>+</sup>

ESPRESSO	\$50	CAFFE LATTE	\$65	<b>NECTARTEA</b>	
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