

WEEKEND BRUNCH
SÁBADO Y DOMINGO

MAN EAT Ú

Nectarworks+



Nectarworks+

BREAKFAST, BREKKY & BRUNCH

HIGH PROTEIN BOWLS & PASTAS

SOUPS & CREAMS

ORGANIC GOURMET SALADS

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)

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.



CHILAQUILES

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

ACAI BOWL \$195
Acai, plátano, fresa, blueberries, granola de la casa, coconut flakes y spread de maca-canela Sarais.

BLUE MAGIC \$185
Plátano, piña, mango, chia, maracuyá, fruta de temporada, granola de la casa, coconut flakes.

PITAYA BOWL \$185
Pitaya, fresa, plátano, blueberries, granola hecha en casa y coconut flakes.

BOWL DE YOGURT GRIEGO \$160
Yogurt griego sin azúcar, granola de la casa y mix de berries, acompañado con miel de abeja.

BOWL DE FRUTAS \$150
Fresas, Berries, frambuesas, mango, piña.

*Mango según temporada.

Extras Granola de la casa, spread de maca-canela sarais, crema de cacahuete.

HIGH PROTEIN BOWLS & PASTAS

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

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

ORGANIC GOURMET SALADS

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

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

ORGANIC SUPERFOOD SMOOTHIES

IMMORTAL WARRIOR \$105
Leche de almendra, plátano, cacao, vainilla, crema de almendra y miel de agave con cacao nibs de topping.

SLIM N'GREEN \$105
Agua de coco, mango, piña, espirulina, kale, espinaca y miel de agave con chía de topping.

MAYAN CACAO \$105
Leche de almendra, plátano, fresas, cacao, dátil y miel de agave con cacao nibs y coconut flakes de topping.

PURPLE POWER \$110
Leche de almendra, berries, plátano, maca, vainilla y miel de agave.

PEANUT BUTTER N'JELLY \$110
Leche de almendra, plátano, crema de cacahuete y dátil con mermelada casera de fresa y chía.

BANANA MACA \$105
Leche de coco, plátano, piña, maca, crema de almendra y miel de agave con coco rayado de topping.

BERRY GOJI \$145
Agua de coco, mix de berries, fresa, goji berries y miel de agave con hemp seeds de topping.

MATCHA SMOOTHIE \$120
Leche de almendra, matcha, mango, plátano, espinaca y miel de agave.

SASCHA PROTEIN SMOOTHIE \$155
Leche de almendra, proteína Sascha Fitness, fresas, plátano y crema de cacahuete.

SASCHA FITNESS MOKA \$155
Leche de almendra, proteína Sascha fitness, crema de almendra, café y canela.

HABITS CACAO SMOOTHIE \$145
Leche de avena, proteína HABITS de cacao, crema de almendra, plátano y café cold brew.

STRAWBERRY GLAZED \$145
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.



STRAWBERRY GLAZED

FRAPPE JUICES & JUICES

JUICES

GREEN ELIXIR \$95
Espinaca, kale, pepino, apio, manzana y limón

BEETLEJUICE \$95
Betabel, pepino, apio y manzana

COLD WAR \$95
Toronja, naranja y zanahoria

SUPERDEFENDER \$95
Espinaca, apio, manzana, jengibre y pepino

MINERAL MAGIC \$95
Zanahoria, limón, apio y manzana

FRAPPE JUICES

JUNIPER \$105
Manzana, maracuyá y mango

BANDAMA \$130
Berries, plátano y manzana

JUBBA \$105
Manzana, piña, espinaca y jengibre

SABI \$105
Mango, maracuyá, manzana y espinaca



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