

All Day Breakfast

Cocogurt Parfait	● ▲	\$13
Yogurt de coco hecho en casa, granola de casa, banano, fresa, moras, hemp, pollen, miel		
Waffles de camote	● ♥	\$16
2 waffles de camote con avena GF, banano, sirope de maple y naranja, granola de cúrcuma, crema batida de coco.		
Huevos Rancheros	☾ ♥	\$12
Tortillas de maíz, 2 huevos fritos, frijoles negros refritos, salsa de tomate, queso fresco y aguacate		
Huevos Turcos	■ ☾ ♥	\$12
2 huevos fritos sobre yogurt full fat, salsa de ghee con especias y salvia		
Breakfast Sausage		\$7
Breakfast sausages de cerdo de pastoreo Finca La Provence		
Pan con ghee	☾	
Pan masa madre con ghee	■	\$4
Pan GF multise­millas con ghee	●	\$6.50

De la barra

Americano	\$3.25
Capuccino	\$4.25
Cortado	\$3.50
Espresso	\$2.50
Iced Latte	\$4.50
Macchiato	\$3.75
Affogato con helado vegano	\$3.75

Limonada purple haze	\$4.50
Limonada de sandía	\$4.50
Agua de pipa en su coco	\$5
Jugos de frutas cold pressed	\$5.50
Jugo verde cold pressed	\$4
Apio, kale, pepino, piña	
Jugo de hierro cold pressed	\$4
Remolacha, manza verde, limón y jengibre	
Kombucha	\$8
Bebida efervescente de té fermentado	
Ghia Spritz	\$6
Spritz con aperitivo herbal Ghia sin alcohol.	
Infusiones frías o calientes	\$3.25
Infusiones de hojas sueltas	
Ginger Shot	\$2.50
Shot de jengibre y limón con miel cruda.	
Fire Cider (flu shot)	\$2
Shot de aromáticos, hierbas, especias y miel	

Tostadas

Opción con pan multise­millas GF o brioche GR hecho en casa +\$3		
Tostada de Aguacate	▲ ■	\$11
Tostada de pan masa madre con aguacate, limón preservado, pepitas, red pepper flakes		
Tostada de Salmón	☾ ♥	\$14
Pan masa madre, yogurt de eneldo, salmón ahumado ACME, pepino, huevos revueltos.		
Banana Bread Nutella Toast	● ♥	\$11
Tostada de pan de banano GF con nutella de avellanas y cacao 75%, toque de sal Maldon		
Banana Bread Tahini Toast	♥ ●	\$9
Tostada de pan de banano GF hecho en casa con tahini, miel, banano o fresa.		
Tostada Francesa	■ ♥	\$13
En brioche masa madre de coco, maple con jengibre, crema batida de coco, coulis de moras orgánicas /Opción brioche GF disponible		

Chai Latte Rosado	\$6.25
Chai infusionado en casa a base de especias	
Matcha Latte	\$6.25
Matcha orgánico grado ceremonial	
Matcha Fresa	\$6.25
Matcha latte frío con fresas	
Cacao Latte	\$6.25
Cacao 75% de Proyecto Cacao con especias	
Golden Milk	\$6.25
Latte de cúrcuma, jengibre y pimienta	

Bakery

Galletas Choco-naranja GF	\$4.5
Galletas de tahini GF	\$4
Galletas de chocochip GF	\$3
Brownie Muffin GF	\$8
Pan de Yuca GF	\$3
Scone de kale, zucchini y parm GF	\$4.5
Bluberry crumble muffin GF	\$5

Guía de símbolos

Vegano	▲	Soja	★
Nueces	●	Lácteos	☾
Gluten	■	Huevo	♥

SALVA

Para compartir

Tostadas Gabriela ●	\$15
Atún fresco sobre tortillas de maíz morado, salsa de cashews, salsa verde picante y puerros fritos.	
Tiradito de Kampachi	\$14
Kampachi fresco, aguacate, mandarina, cebollas bebè encurtidas	
Plato de Falafel ▲	\$12
Falafel de lentejas y garbanzos con hummus, especias y salsa de hierbas picantes zhugh.	
Dumplings de Hongos ●■★	\$9
Mix de hongos shiitake, ostra y crimini con caldo de colágeno y walnuts. Un toque de chilli crunch.	
Caldo de Colágeno ★	\$6
Caldo de pollo con sabor japonés.	
Tomato Tomato ☾	\$14
Tomates fermentados, frescos y rostizados con balsámico sobre labneh casero. Con crunchy alliums y focaccia masa madre	
Summer Rolls ●▲	\$11
Rollitos de papel de arroz con vegetales, hierbas, aguacate, fresas y fideos + salsa viet de tahini	
Zapallo al Toffee de Miso ★▲	\$16
Zapallo orgánico rostizado con miso, kale hervido, salsa asiática de tahini, chilli crunch	
Bolitas de Cordero ●☾♥	\$15
Cordero con especias y dátiles sobre yogurt con zugh	

Extras

Tofu orgánico	\$7	Quinoa	\$3
Pollo orgánico	\$7	Orden de huevo	\$3
Salmón	\$6	Salsas	\$2.50
Arroz jazmín	\$3	Falafel	\$4

Postres

Pannacotta ▲●	\$12
A base de leche vegana, coulis de fresa y cerezas boquetes, pistachos crunchy	
Apple Crumble ▲●	\$14
Crumble de manzana y helado de naranja a base de leche de arroz	
Lava Cake GF ●☾♥	\$15
Cacao 75%, ghee, caramelo, helado vegano de vainilla	
Dátiles Rellenos	\$3.75
Con almond butter o pistachos y cubiertos en cacao 75%	

Platos fuertes

Salmón Crunchy Ginger	\$17
Salmón, crunchy de coco, jengibre y cúrcuma, zapallo rostizado, mezclum y aderezo tahini limón preservado.	
Kimchi Salmón ★	\$20
Salmón, kimchi de la casa, arroz jazmín, gochugaru, brócoli rostizado, aguacate	
Fideos Cicada ★●	\$17
Fideos de arroz con pesto thai, salmón crunchy, pepinillos asiáticos, puerro frito, vegetales frescos	
Curry Verde ●▲	\$19
Curry verde thai con Kampachi o tofu, ensalada de hierbas thai y pepitas de marañón	
Curry Rojo ●▲	\$15
Curry rojo estilo hindú con zapallo, zanahoria, brócoli, arroz criollo, leche de coco y pollo o tofu	
Pollito Orgánico ●☾	\$17
Pechuga de pollo de pastoreo rostizada con za'atar, arroz de coliflor, brócoli rostizado, hinojo, nueces, parmesano	
Farro Mediterraneo ■	\$19
Farro con hierbas, pechuga de pollo de pastoreo con za'atar, hongos ostra, aguacate, kale, aderezo tahini	
BBQ Pollito Bowl ★	\$18
Pollo de pastoreo en salsa bbq, remolacha y camote rostizados, hummus, mezclun, sauerkraut, crunchy garbanzos	
Verde ●▲★	\$13
Mézclum, aguacate, petit pois, zucchini, pepino, semillas, garbanzos crunchy, dukkah, aderezo green goddess	
Falafel Levantino ▲	\$15
Lentejas bebé, vegetales y especias, falafel, ensalada de tomates y pepino, cebollas encurtidas, aderezo tahini	
Ensalada Thai ●★	\$15
Mézclum asiático, edamame, mandarina, aderezo thai de almendras, atún sellado con sésamo	
Dátiles y Nueces ●▲	\$8
Dulce de dátiles, almendras y avellanas con caramelo de miso y crema batida de coco	
Ceremonia de Cacao ▲●	\$14
Nueces, caramelo de dátiles, helado de cacao 85%, nibs y salsa de cacao 75% de Proyecto Cacao	
Lemmon Pie ♥●	\$7
Nuetsra versión vegana y gluten free	
Helado	\$6
Helado de base vegana de cacao o vainilla.	