



DESAYUNOS

BEBIDAS BEVERAGES

Agua natural (355 ml)	\$40
Agua mineral gasificada nacional Topochico (355 ml)	\$60
Agua Perrier chica (330 ml)	\$75
Agua San Pellegrino chica (250 ml)	\$70
Refrescos (355 ml)	\$60
Clamato natural (350 ml)	\$75
Clamato con cerveza nacional	\$90
Clamato con cerveza importada	\$100
Cervezas Nacionales (355 ml)	\$85
(Pregunte a su mesero por las marcas)	
Cervezas Importadas (355 ml)	\$95
(Pregunte a su mesero por las marcas)	
Cerveza sin alcohol (355 ml)	\$85

BEBIDAS DE LA CASA VIDA'S SIGNATURE DRINKS

Endulzadas a su elección (splenda, stevia, miel de agave o azúcar mascabado).
Todas las proteínas y Superfoods que utilizamos son: Gluten free, Orgánicos y Veganos.
Todas nuestras bebidas son de 500ml **

Limonada fresca <i>Fresh lemonade</i> Limonada natural.	\$70	Limonada de jamaica <i>Hibiscus lemonade</i> Limonada natural con jamaica y un toque de jengibre.	\$70
Limonada fresca con un toque de jengibre fresco <i>Fresh lemonade with a touch of fresh ginger</i> Limonada natural con un toque de jengibre.	\$70	Limonada de cúrcuma <i>Turmeric lemonade</i> Limonada natural con un toque de Cúrcuma.	\$70
Limonada de blueberries <i>Blueberry lemonade</i> Limonada natural con un toque de blueberries.	\$70	Limonada verde <i>Green lemonade</i> Limonada natural con un shot de espinaca y perejil.	\$70
Limonada de fresa <i>Strawberry lemonade</i> Limonada natural con un toque de fresa.	\$70	Arnold Palmer (té helado con limonada natural) <i>Arnold Palmer</i> Mitad té helado, mitad limonada natural.	\$70

FARMACIA DE JUGOS VIDA (CON PROTEÍNAS**)
 VIDA'S JUICE PHARMACY (PROTEIN ENHANCED**)

Jugo de naranja natural Zanahoria Simply Carrot Jugo de zanahoria natural.	\$85	Estimulante Inmunológico PLUS (**Vaso 355ml) Immunity booster Plus Manzana, zanahoria, jengibre, cúrcuma y un toque de limón.	\$85
Piel Perfecta Skin Perfection Juice Zanahoria, betabel, jugo de naranja natural y una pizca de pimienta de cayena.	\$95	Shot Inmunológico Immunity shot Jugo de jengibre, jugo de limón y jarabe de agave.	\$80
Súper Desintoxicante Super Detox Juice Manzana, zanahoria, betabel, jengibre, jugo de naranja natural y una pizca de pimienta de cayena.	\$95	Solo verde Pure Green juice Kale, espinaca, perejil, lechuga romana orgánica, apio, pepino y jugo de limón. ¡Bajo en calorías y bajo en azúcares! Añade proteína orgánica y gluten free.	\$95 \$105
Vitamina C C Vitamin Zanahoria, piña, naranja, jengibre y limón.	\$95	Zanahoria - Manzana - Jengibre Carrot - Apple - Ginger Jugo natural de zanahoria, manzana y jengibre fresco.	\$95
Súper Verde Super Greens Juice Manzana, apio, kale, espinaca y perejil. Añade proteína orgánica y gluten free.	\$95 \$105	Fuerza extrema Extreme force Jugo de naranja, manzana, piña, zanahoria, canela, cúrcuma (turmeric) y un toque de limón.	\$100
Estimulante Inmunológico (**Vaso 355ml) Immunity Booster Jengibre, jarabe de agave orgánico, crema de coco, limón y agua de coco natural.	\$85		

SMOOTHIES SALUDABLES VIDA (CON PROTEÍNAS)
 VIDA'S HEALTHY SMOOTHIES (PROTEINS ENHANCED)

Berries/Plátano Berries/Banana Jugo natural de manzana, frutos del bosque orgánicos, fresas y plátano.	\$110	Sonoma Punch Frutos del bosque orgánicos, manzana, fresa y jugo de manzana.	\$110
Bebida Energética de Acai Acai Energy Drink Acai Berry orgánico, jugo de manzana, plátano, fresas y frutos del bosque orgánicos. ¡Alto contenido de antioxidantes!	\$110	Smoothie especial de California California Special Smoothie Leche de almendras, fresas, dátiles y proteína de suero de leche sabor vainilla.	\$120
Súper Estamina Super Stamina Acai Berry orgánico, fresas, plátano, jugo de naranja natural y piña.	\$110	Smoothie Alcalinizador Alkalizing Smoothie Agua de coco natural, crema de coco, kale, espinaca, perejil, jugo de limón y miel de agave orgánico. Añade proteína orgánica y gluten free.	\$105 \$120
Malteada de Dátiles Perfect Date Shake Bebida de soya orgánica, dátiles, plátano y proteína de Hemp orgánico.	\$110	Protein booster Manzana, plátano, naranja, con un toque de piña y un toque de crema de coco.	\$110

DESAYUNOS SALUDABLES VIDA
CAFE VIDA'S HEALTHY BREAKFAST

Avena
Oatmeal

Avena con canela, vainilla y azúcar morena. Acompañada de blueberries, plátano, fresas, pasas y nueces de Castilla. Opción de leche entera, deslactosada light o soya orgánica. Con leche de almendras, avena o coco.

\$170
\$180

Avena gluten Free
Glute Free Oatmeal

Avena con canela, vainilla y azúcar morena. Acompañada de blueberries, plátano, fresas, pasas y nueces de Castilla. Opción de leche entera, deslactosada light o soya orgánica. Con leche de almendras, avena o coco.

\$190
\$195

Plato de Frutas Frescas
Seasonal Fresh Cut Fruit Plate

Frutas (papaya, piña, melón, kiwi, fresas, blueberries, frambuesas y zarzamoras), acompañadas de yogurt orgánico 400 gr.

*Plato solamente fresas y yogurt orgánico (360gr).

**Plato solamente frutos del bosque y yogurt orgánico (300 gr).

\$170
\$210

\$225

Bagel de Pastrami de Salmón

Salmon Pastrami Bagel

Pastrami de salmón (70 gr), queso crema, cebolla morada, jitomate, alcaparras y un toque de aceite de oliva virgen extra. Acompañado de fruta y mezcla de lechugas.

\$280

Hot Cakes de Blueberries
Blueberry Pancakes

Con blueberries incrustadas, fresas, frambuesas, zarzamoras, plátano y miel de maple. Espolvoreados con azúcar glass. (3pz)

\$190

2 más 2 más 2
2 plus 2 plus 2

Dos huevos de libre pastoreo al gusto, 2 hot cakes de blueberries y 2 tiras de tocino de cerdo o de pavo.

\$220

Pan Francés estilo vida
French Toast Vida's Style

Elaborado con pan de masa madre, blueberries, fresas, frambuesas, zarzamoras y plátano.

\$190

Tostada de pan de masa madre con Aguacate y Pastrami de Salmón
Avocado & Salmon Pastrami Breakfast Toast

Láminas de pastrami de salmón curado y ahumado en casa (50 gr); sobre tostada, láminas de pepino, cebolla, aguacate hass triturado, jitomate guaje, un huevo de libre pastoreo revuelto bastado y un toque de alcaparras. Acompañado de plato de frutas frescas.

Con pan GF. + \$10

\$275

Tostada de pan de masa madre de aguacate Capri
Avocado toast Capri style

Tostada con aguacate machacado, huevos de libre pastoreo al gusto (2 pz), queso mozzarella fresco, albahaca francesa, jitomate cherry, acompañado de fruta y ensalada de la casa.

Con pan GF. + \$10

\$255

Tostada de aguacate griega
Greek avocado toast

Tostada de ciabatta con aguacate machacado, huevos estrellados de libre pastoreo (2 pz), láminas de pepino, salsa tzatziki, aceitunas negras, jitomate cherry y queso feta. Acompañado de fruta y ensalada de la casa.

Con pan GF. + \$10

\$255

Enchiladas veganas de huevo revuelto con chorizo

Vegan chorizo scrambled eggs enchiladas.

Tortillas de maíz (3), tofu preparado con levadura nutricional orgánica y especias (150gr), bañadas con salsa verde o salsa roja. Guarnición de arroz Basmati rojo, frijoles negros y aguacate.

\$245

Enchiladas de mole rojo con pollo confit.

Red Mole Enchiladas with confit chicken

Tres enchiladas rellenas de pollo confit (160grs), topadas con mole rojo (receta de la casa), salsa verde molcajetada, ajonjolí blanco, cebolla morada, un toque de queso feta y crema light. Acompañado de arroz Basmati rojo y frijoles negros molidos.

\$270

Huevos Rancheros Estilo Vida**

Huevos Rancheros Vida Style

Dos huevos de libre pastoreo estrellados sobre una quesadilla en tortilla de maíz, bañados con salsas verde y roja de la casa. Acompañados con frijoles negros, arroz basmati rojo y guacamole.

\$215

Huevos Santa Monica**
Santa Monica Eggs

Dos huevos de libre pastoreo estrellados sobre dos tortillas de maíz horneadas con queso panela, bañadas con salsa de frijoles negros, espinaca, kale y acelgas salteadas (Sauteed collard greens), salsa roja rostizada, queso feta, aguacate y crema light. Acompañado de arúgula y jitomate.

\$225

Huevos Santa Clarita**
Santa Clarita Eggs

Dos huevos de libre pastoreo estrellados sobre dos tortillas de maíz horneadas con queso panela, champiñones, flor de calabaza y chile poblano; mix de espinaca, kale, acelgas y epazote salteado; bañados con salsas verde y roja de la casa. Acompañados con frijoles negros, arroz Basmati rojo y aguacate.

\$225

Nota del Chef:

La palabra "Gourmet" es una técnica de cocina que refleja el cuidado de la elaboración, frescura y calidad de insumos y su implementación. NO, un término de complejidad, sofisticación y precio.

En Cafe Vida se trata de ejecutar la mayoría de nuestros platillos a "la minute", usando un mínimo de pre-producción parcial o total.

Se sacrifica un poco de tiempo en la rapidez en la que se arma un platillo, pero garantiza altos niveles de frescura y calidad.

Huevos Rancheros con Mole

Ranchero Eggs with Mole

Dos huevos de libre pastoreo estrellados, sobre una quesadilla, bañados con mole rojo (receta de la casa), ajonjolí blanco, salsa verde de molcajete y un toque de queso feta. Acompañado de frijoles negros, arroz Basmati rojo y guacamole.

\$215

Chilaquiles Vida **

Chilaquiles Vida Style

Totopos de maíz bañados de salsa verde o salsa roja rostizada, frijoles negros orgánicos, crema light, cebolla morada picada y queso a elegir: Mozzarella, Monterey Jack o Panela.

Opción de pollo, huevos de libre pastoreo o tofu orgánico (140 gr).

\$220

Chilaquiles horneados Vida **

Baked Chilaquiles Vida Style

Totopos horneados de nopal bañados de salsa verde o salsa roja rostizada, frijoles negros orgánicos, crema light, cebolla morada picada y queso a elegir: Mozzarella, Monterey Jack o Panela.

Opción de pollo, huevos de libre pastoreo o tofu orgánico (140 gr).

\$225

Chilaquiles Vida con filete de res **

Chilaquiles Vida Style with beef

Totopos de maíz bañados en salsa verde o roja rostizada, frijoles negros, pico de galle, crema light y cebolla morada picada; queso a elegir: Mozzarella, Monterey Jack o Panela y, filete de res (150gr).

\$260

Chilaquiles Vida Horneados con filete de res **

Baked Chilaquiles Vida Style with beef

Totopos horneados de nopal bañados en salsa verde o roja rostizada, frijoles negros orgánicos, crema light y cebolla morada picada; queso a elegir: Mozzarella, Monterey Jack o Panela y, filete de res (150gr).

\$270

Sandwich de la Mañana

Breakfast Sandwich Melt

Dos huevos de libre pastoreo estrellados, queso a elegir: mozzarella, monterey Jack, cheddar o panela, tocino de cerdo o de pavo, jitomate, lechuga, cebolla morada, aguacate machacado y mayonesa de arúgula, en pan de masa madre. Acompañado de fruta y mezcla de lechugas.

Con pan GF. + \$15

\$225

Enchiladas de vegetales Cd. De México **

Mexico City Veggie Enchiladas

Tortilla de Wrap o tortillas de maíz rellenas con zucchini, berenjena, cebolla morada, champignones, cilantro, chile jalapeños toreados, espinacas, kale y acelgas salteadas; bañadas en salsa verde, roja o divorciadas, con queso mozzarella o panela. Acompañadas de frijoles negros, guacamole y mezcla de lechugas.

\$230

Wrap de huevo y chorizo vegano

Egg & Chorizo vegan Wrap

Wrap integral relleno de tofu preparado con levadura nutricional y especias, frijoles negros, jitomate, mix de lechugas, aguacate, un toque de chile serrano, arroz Basmati y salsa verde de molcajete. Acompañado de fruta.

\$250

****Si desea recibir una salsa más picante en las enchiladas, huevos o chilaquiles, solicítela a su mesero. Por favor especifique qué tan picante la quiere.**

CLARAS Y OMELETTES VIDA

VIDA'S EGG WHITES & OMELETTES

Hechos con huevo de libre pastoreo. Guarnición a elegir: papas a la francesa, sweet potatoes, fruta, mezcla de lechugas o jitomate (con aceite de oliva virgen extra y pimienta negra de molino).

Omelette de California

Huevos de libre pastoreo (3 pz) con pequeños trozos de tocino de cerdo o de pavo, jitomate, aguacate, rajas de poblano y cebolla morada. Queso a elegir: mozzarella, monterey jack o panela.

\$220

Omelette de claras con vegetales

Roasted Vegetable eggwhite omelette

Claras de huevo de libre pastoreo (6 pz), champiñón, pimiento rojo rostizado, poro, espinacas, kale y acelgas (Sautéed collard greens), queso de cabra y jitomate deshidratado.

\$230

Omelette de Pastrami de Salmón

Salmon Pastrami Omelette

Claras de huevos de libre pastoreo (6 pz), pastrami de salmón, jitomate, cebolla morada, alcaparras, espárragos y queso crema light.

\$265

Guarniciones

Sides

Huevos de libre pastoreo (2 pz)

\$50

Tocino de cerdo o de pavo (3 pz)

\$90

Papas a la Francesa (200 gr)

\$80

(Camote) Sweet potatoes (200 gr)

\$100

Guacamole (150 gr)

\$80

Aguacate (150 gr)

\$80

COMIDAS

ENTRADA STARTERS

Dip de Alcachofa, Kale, Acelgas y Espinaca Artichoke, Kale, Swiss Chard and Spinach Dip

Corazones de alcachofa, kale, acelgas y espinaca salteadas. Echalot, queso crema, queso mozzarella y un toque de vino blanco. Servido con puntas criujientes de harina sazonadas.

\$185

Funghi Fritti

Setas frescas capeadas fritas estilo italiano. Servidas con Salsa Marinara "Spicy" y limón Meyer.

\$185

Tostadas Veganas de Jamaica y chorizo Vegan Hibiscus - Chorizo Tostada

Cuatro tostaditas de maíz, con flor de jamaica en salsa de jitomate al chipotle, especias y cubitos de papa. Topadas con crema agria vegana, gajos de aguacate y cebolla morada.

\$190

Calamari Fritti Estilo Japonés

Japanese Calamari style

Calamar americano capeado con especias y frito al punto (150gr). Servido con salsa Terirayaki de tamarindo spicy.

\$210

SOPA DEL DÍA SOUPS

Sopa del Día (360 ml)
Sopa especial (360 ml)
(Pregunte a su mesero por el precio)

\$135
\$

ENSALADAS SALUDABLES VIDA VIDA'S WHOLESOME SALADS

Ensaladas nutritivas hechas a la medida.

Ensalada de hierbas Hierbas Leafy Herb Salad

Mezcla de lechugas, zanahoria rallada, pepino, aguacate, jitomate, semillas de girasol, cilantro, menta, microgreens, perejil, albahaca, adornada con camote (sweet potatoes) y aderezo balsámico de Modena. A elegir: pollo a la parrilla, tofu orgánico o ensalada de atún preparada light.

\$270

Ensalada de Pollo a la Parrilla Tex-Mex Tex-Mex Grilled Chicken Salad

Mezcla de lechugas, pollo a la parrilla (140 gr), zanahoria rallada, aguacate, jitomate y cebolla, frijoles negros orgánicos, elote, rajas de poblano rostizado, julianas de tortilla y aderezo agave-limón-cilantro-serrano. Acompañada con queso panela.

\$270

Ensalada Brasileña de Pollo Brazilian Grilled Chicken Salad

Mezcla de lechugas, jitomate cherry, palmitos, pepino, pollo al grill (140 gr), cebolla morada, aceitunas negras y aderezo balsámico de Modena. Acompañada de queso panela o feta.

\$270

Ensalada de Kale con lenteja mung y edamames orgánicos Kale & mung beans Salad & organic edamames

Kale, lenteja mung, jitomate cherry, edamames orgánicos, cilantro y queso feta; con aderezo a elegir: agave limón-cilantro serrano o balsámico de Modena. A elegir pollo o tofu orgánico (140 gr).

\$290

Ensalada asiática de espinaca baby y tofu Baby Spinach & tofu asian salad

Espinaca baby orgánica, tomate cherry, col morada, jengibre curtido, tofu crispy con salsa de agridulce, ajonjolí blanco, y aderezo oriental spicy.

\$295

Ensalada Libanesa estilo Vida Lebanese salad Vida's style

Mezcla de pepino persa, jitomate, aguacate, y echalotte, combinado con Cous Cous especiado y pollo al grill marinado. Topado con perejil, menta, rábano candy y croutones de pan árabe. Servida con vinagreta de Sumac.

\$280

Ensalada Japonesa de Mizuna y Camarón Pochado Japanese Mizuna and Poached Shrimp Salad

Ensalada de mizuna, micro rábano, germen de soya, Somen noodles, cilantro, rábano Candy, pepino kiuri, betabel, chicharo chino, tomate cherry y aguacate. Con vinagreta de soya y pimienta Aleppo.

\$320

MÁS DE CAFE VIDA
COMFORT DISHES

Nuestra cocina es light... con un balance ideal de proteínas, carbohidratos y verduras frescas.

Filete Mignon

Black Angus Filet Mignon

Filete de res Black Angus añejado en casa (180 gr), bañado con demi glace de Juniper berries, puré de papa, kale, espinaca y acelgas (collard greens), acompañado de mezcla de lechugas.

\$550

Pollo al Grill con pesto de cilantro y pepita

Pumpkin Seeds & Cilantro Pesto Grill Chicken

Pechuga de pollo (200 gr) montado en vegetales salteados; arroz de jazmín con cúrcuma, queso de cabra, jitomates deshidratados y salsa pesto de cilantro y pepita.

\$290

Pechuga al chile limón

Grilled chile lime chicken

Pechuga a la plancha (200 gr) con mayonesa light de chipotle, pico de gallo y guacamole. Acompañado de arroz basmati rojo, frijoles negros y vegetales salteados.

\$290

Pollo Tikka Masala

Chicken Tikka Masala

Láminas de pechuga de pollo, bañada con tradicional salsa tikka masala. Acompañado de arroz basmati y ensalada de mizuna, espinaca baby, cebollín y cilantro.

\$290

Mahi Mahi Green chili y jengibre

Green chili and Ginger Mahi Mahi

Lomo de Mahi Mahi (200grs), marinado en sake, salsa de soya, bañado con salsa de chile verde y jengibre, puré de papa con kale, espinaca y acelgas (collard greens). Topado con ensalada de mizuna, betabel, pepino kouri, jícama, julianas de camote dorado, y tomate cherry.

\$370

Robalo Ancho Serrano

Ancho Serrano chili Sea Bass

Filete de Robalo a la Plancha (200grs) con salsa Vinagreta agave-serrano-limón. Acompañado de ensalada de mizuna, pepino, tomate cherry y vinagreta agave limón.

\$380

Filete de salmón Tzatziki

Tzatziki salmon

Filete de salmón dorado (200 grs) a la plancha sobre pepino, aguacate, aceitunas negras y jitomate, topado con Tzatziki; mezcla de lechugas con aderezo de agave limón-cilantro-serrano. Acompañado de puré de papa con kale, espinaca y acelgas (collard greens).

\$360

Filete de salmón laqueado

Garlic-Ginger pan seared glazed Salmon

Filete de Salmón (200 gr) dorado a la plancha, laqueado hoisin-jengibre, pasta de chile coreano gochujang y ajonjolí de casco blanco, servido con arroz de jazmín al cúrcuma y vegetales estilo oriental.

\$360

Atún Chimichurri estilo Vida

Tuna Chimichurri Vida's style

Lomo de atún fresco aleta amarilla al grill (200g), topado con chimichurri estilo Vida, acompañado de arroz Basmati-Orzo, ensalada de mizuna, queso feta y vinagreta de Sumac.

\$370

Pasta con camarones y salmón

Shrimp & Salmon Pasta

Pasta Tortiglioni con camarón y salmón (200gr), salsa rosa al estragón y bourbon. Acompañado de queso Grana Padano fresco. Disponible con pasta gluten free, preguntar a su mesero por el tipo de pasta disponible.

\$320

Chow mein de vegetales salteados

Stir fry vegetable chow mein

Udon noodles, zanahoria, apio, cebolla, ajo, germen de soya, espinaca, kale y acelgas (Sauteed collard greens), edamames orgánicos, portobello, pimientos rojos y pimientos verdes con salsa szechuan.

\$270

Enchiladas de mole rojo con pollo confit.

Red Mole Enchiladas with confit chicken

Tres enchiladas rellenas de pollo confit (160grs), topadas con mole rojo (receta de la casa), salsa verde molcajetada, ajonjolí blanco, cebolla morada, un toque de queso feta y crema light. Acompañado de arroz Basmati rojo y frijoles negros molidos.

\$270

SANDWICHES, HAMBURGUESAS Y WRAPS BURGERS & SANDWICHES

Guarnición a elegir: papas a la francesa, sweet potatoes o mezcla de lechugas.

Sandwich de Pavo Rostizado y Aguacate Rosted turckey and Avocado Sandwich

Arúgula, jitomate, aguacate triturado, pavo rostizado en casa (150 gr), cebolla morada, queso a elegir: mozzarella, monterey jack o panela, mayonesa de cilantro y serrano en pan de masa madre.

Con pan GF. +\$15

\$305

Sandwich de Ensalada de Atún preparado White Albacore Tuna Salad

Ensalada de atún (150 gr) preparada con alcaparras, apio, cebolla morada, pepino, cornishons y perejil. En pan de masa madre, con mostaza dijon, mayonesa de cilantro y serrano, zanahoria, lechuga orgánica, aguacate y jitomate.

Con pan GF. + \$15

\$280

Pollo, Jalapeño y Queso Grilled Chicken Jalapeño Melt

Pollo al grill (200 gr), jitomate, cebolla curtida, col morada, aguacate, jalapeños, queso a elegir: mozzarella o monterey jack, en ciabatta con mayonesa de chipotle light.

\$285

Filete, Jalapeño y Queso Tenderloin Beef Jalapeño Melt

Filete de res (150 gr), jitomate, cebolla curtida, col morada, aguacate, jalapeños, queso a elegir: mozzarella o monterey jack, en ciabatta con mayonesa de chipotle light

\$305

Hamburguesa de res natural The All-Natural beef Burger

Carne molida USDA choice (180 gr), mayonesa de cilantro y serrano, lechuga, cebolla a la parrilla, jitomate y pepinillos. Queso a elegir: mozzarella, monterey jack o cheddar. En pan integral de hamburguesa. .

\$290

Hamburguesa de Atún fresco Fresh Tuna Burger

Atún fresco (180 gr), mayonesa de chipotle, mezcla de lechugas, aguacate, cilantro, jitomate, pepino, cebolla morada, laqueado hoisin-jenjibre y pasta de chile coreano gochujang. En pan integral de hamburguesa.

\$295

Wrap de Pollo a la Parrilla The Grilled Chicken Wrap

Wrap integral, queso feta, pollo a la parrilla (150 gr), frijoles negros, arroz basmati, vinagreta francesa, jitomate, cebolla morada, lechuga y aguacate.

\$295

Wrap de Arroz Basmati y Frijoles Basmati Rice and Beans Wrap

Wrap integral, frijoles negros, jitomate, arroz basmati y chiles jalapeños toreados. Queso a elegir: mozzarella, queso panela o feta, guacamole y tofu.

\$270

Gyro de filete de res estilo vida Tenderloin Beef Gyro vida's style

Pan pita, filete de res con "spice rub" (150 gr), pepino, jitomate, lechuga, cebolla morada y tzatziki.

\$310

Nota del Chef:

La palabra "Gourmet" es una técnica de cocina que refleja el cuidado de la elaboración, frescura y calidad de insumos y su implementación.

NO, un término de complejidad, sofisticación y precio.

En Cafe Vida se trata de ejecutar la mayoría de nuestros platillos a "la minute", usando un mínimo de pre-producción parcial o total.

Se sacrifica un poco de tiempo en la rapidez en la que se arma un platillo, pero garantiza altos niveles de frescura y calidad.

POSTRES
DESSERTS

Pasteles * \$130
Pregunte a su mesero por la variedad.

Muffins GF \$95
Pregunte a su mesero por la variedad.

Helados artesanales* \$115
(Pregunte a su mesero por los sabores) (150 gr)

Helado Vegano \$120
(Pregunte a su mesero por los sabores) (150 gr)

*Sujetos a disponibilidad.

CAFÉ Y TÉ
COFFEE AND TEA

Americano 255ml	\$55	\$60
Expreso Sencillo 50ml / Doble 100ml	\$55 / \$65	\$60 / \$70
Cappuccino 240ml / 450ml	\$70 / \$75	\$75 / \$85
Latte 240ml / 450ml	\$65 / \$70	\$70 / \$80
Moka 240ml / 450ml	\$70 / \$75	\$75 / \$85
Chai Latte 240ml / 450ml	\$75 / \$85	\$80 / \$90
Chocolate Caliente 240ml / 450ml	\$65 / \$75	\$70 / \$80
Infusiones y Té Gourmet 250ml	\$70	\$80
Té de Matcha 250ml	\$80	\$85
Matcha Latte 250ml	\$85	\$90
Golden Milk 250ml	\$75	\$80

Con leche de almendras, de coco o de avena.

Leches disponibles: entera, deslactosada light y de soya orgánica.