

# THE FUEL | BAR

## DRINKS

Bulletproof coffee	\$50
Americano	\$35
Espresso	\$40
Capuccino	\$55
Latte	\$55
Hot Cacao	\$55
Matcha Latte	\$70

## JUGOS & SHOTS

### Selección de jugos presnados en frio

Jugo 500 ml	\$80
Shot 60 ml	\$35

## EXTRAS

Agrega un scoop a tu bebida y aumenta los beneficios

Proteina vegana	\$15
Colágeno	\$15
Super foods	\$15

## SMOOTHIES

### Açaí glow \$80

Leche de coco, berries, plátano, coco rallado, açai organico y miel de agave

### Berry happy \$80

Leche de almendra, berries, fresa, plátano, hemp, stevia

### Macaccino \$80

Maca, café, crema de almendra, plátano, canela y miel de agave

### Mucha Matcha \$80

Leche de coco, espinaca, mango, platáno, matcha y stevia

### Cacao power \$80

Leche de almendra, cacao, crema de almendra, platáno, stevia

### Golden fuel \$80

Leche de coco, cúrcuma, jengibre, canela, crema de almendra, coco rallado, y miel de agave

### Pink Lemonade \$80

Agua de coco, fresa, limón y miel de agave

### Capitanos fuel \$80

Leche de almendra, espinaca, plátano, dátil, cúrcuma y pimienta negra

### Cacao boost \$80

Leche de almendra, cacao orgánico y dátil

### Skinny green \$80

Agua de coco, espinaca, piña, mango, chia, espirulina y stevia

## BOWLS

### Açaí bowl \$100

Leche de coco, açaí, plátano, fresa y miel de agave

### Cacao bowl \$95

Leche de almendra, cacao, plátano, maca, crema de almendra y miel de agave

### Green bowl \$90

Piña, plátano, espinaca, espirulina, agua de coco y miel de agave.

## TOAST

### Avo toast \$90

Pan de masa madre artesanal, aguacate, jitomate deshidratado, germinado, sal del himalaya, chili flakes, pimienta y hemp

### Berry toast \$90

Pan de masa madre artesanal, mermelada de frutos rojos orgánicos sin azúcar y almendra fileteada

## CHILAQUILES

Totopos horneados acompañados de salsa verde hecha en casa \$100

TOPPINGS a elegir : Queso, crema, cebolla y aguacate

## SANDWICHES

### Grilled veggies \$150

Pan de masa madre artesanal, champiñones, calabaza, jitomate, espinaca al grill y salsa chipotle.

### Pavo panela \$150

Pan de masa madre artesanal con jamón de pavo, panela y espinaca

### Green sándwich \$150

Pan de masa madre artesanal con aguacate, espinaca, queso de cabra, germen de alfalfa, jitomate deshidratados y pesto

## WAFFLES

### Natural \$100

Harina de avena con plátano acompañado con crema de almendras, frutos rojos, semillas de hemp, amaranto y miel

### Cocoa \$100

Harina de avena con plátano y cocoa, acompañado de crema de almendras, plátano, moras, cacao nibs y miel

## SELECCION DE POSTRES

Pregunta por disponibilidad

THE  
FUEL | BAR