

# ARMA TU FAVORITO

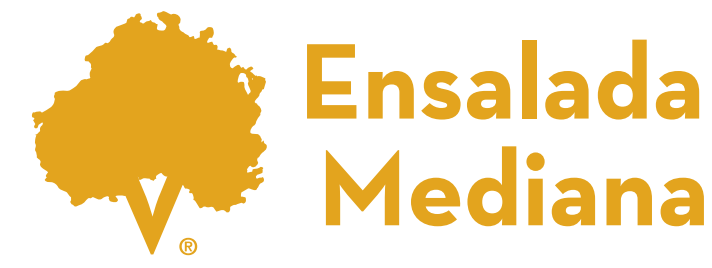
INCLUYE AGUA FRESCA



Hecho con Tortilla de Trigo Integral  
**\$155**



Base a elegir de Lechuga, Espinaca o Zucchini Noodles.  
**\$165**



Base a elegir de Lechuga, Espinaca o Zucchini Noodles.  
**\$179**



Base a elegir de Lechuga, Espinaca o Zucchini Noodles.  
**\$195**



Base a elegir de Arroz Integral o Fusilli Integral  
**\$199**



## PROTEÍNAS



- Atún Bajo en Sodio
- Garbanzo
- Huevo Orgánico Cocido
- Pollo Asado
- Pollo Buffalo
- Portobello Preparado
- Queso de Almendra
- Queso de Cabra
- Queso Feta
- Queso Panela

## CARBS & DIPS



- Arroz Integral
- Frijol
- Fusilli Integral
- Hummus
- Lentejas
- Tzatziki (Jocoque con Pepino)
- Quinoa
- Tahini

## COMPLEMENTOS



- Aceituna Negra
- Apio
- Betabel
- Brócoli
- Calabaza Italiana
- Camote Amarillo Cocido
- Cebolla Curtida
- Cebolla Morada
- Chiles Jalapeños
- Cilantro
- Espinaca Baby
- Fruta de Temporada
- Germen de Alfalfa
- Granos de Elote
- Jícama
- Lechuga
- Manzana Verde
- Mix de Champiñones
- Pepino
- Rábano
- Tomate Cherry
- Uvas Verdes
- Zanahoria
- Zucchini Noodles

## TOPPING



- Ajonjolí Negro
- Arándanos Deshidratados
- Cacahuete
- Crutones de Centeno
- Nuez
- Semilla de Calabaza
- Semilla de Girasol
- Tortilla Horneada

## ADEREZOS & VINAGRETAS



LOW CARB

- Aceite de Oliva
- Aderezo Blue Cheese
- Aderezo Buffalo
- Aderezo Chipotle
- Aderezo de Cilantro
- Aderezo Healthy César
- Aderezo Honey Mustard
- Aderezo Japonés
- Vinagreta de Ajo
- Vinagreta de Balsámico
- Vinagreta de Chiles
- Vinagreta de Jitomate

## EXTRAS

- Proteínas **+\$30**
- Salmón Horneado **+\$75**
- Carbs & Dips **+\$15**
- Complementos **+\$10**
- 1/2 Aguacate **+\$30**
- Toppings **+\$15**
- Aderezos & Vinagretas **+\$15**



**Cambia tu Agua Fresca por**  
Lemonade + \$29  
Jugo Cold Pressed + \$49



Comparte tu creación en nuestro instagram @vitology\_mx

## JUGOS COLDPRESS

SIN AZÚCAR AÑADIDA • SIN CONSERVADORES • SIN DILUIR CON AGUA  
SIN SABORIZANTES ARTIFICIALES 370 ML

**Antioxidante \$89** Jengibre, kiwi, manzana verde y pepino. **Fatburn Energy \$89** Piña y toronja.

**C Boost \$89** Echinacea, naranja y piña. **Happy Orange \$89** Naranja

**Detox It \$89** Espinaca, kale, manzana verde, limón y pepino. **Power Orange \$89** Apio, naranja y zanahoria.

**Pressed Vegetal Juice \$89** Pepino, acelga, jengibre, apio y limón. **Super Green \$89** Acelga, apio, espinaca, manzana verde, limón, perejil y piña.

**Upbeat \$89** Betabel, jengibre, naranja, limón y zanahoria.



## COLDPRESS SHOTS 70 ML

**Antiflu Shot \$49** Cúrcuma, jengibre, limón y pimienta cayena.

**Digestive Shot \$49** Jengibre y manzana verde. **Pure Ginger Shot \$69** Concentrado de Jengibre

**Fat Burner Shot \$49** Chía, jengibre y piña. **Vitamin C Shot \$49** Jengibre y naranja.



## LEMONADES 370 ML

**Black Lemonade \$65** Agua alcalina, carbón activado, limón y estevia natural.

**Cayenada \$69** Agua alcalina limón, pimienta cayena y miel de agave.



## ALMOND MYLKS, COFFEES & LATTES 350 ML 470 ML

CON LECHE DE ALMENDRA DE LA CASA, CÁMBIALA POR LECHE DE AVENA, COCO U ORGÁNICA DE VACA. ELABORADOS CON CAFÉ ORGÁNICO.

**Golden Mylk \$89** 370 ML Agua alcalina, almendras, canela, cardamomo, clavo molido, cúrcuma, dátil, jengibre y pimienta negra.

**Coco Mylk \$89** 370 ML Agua alcalina, almendras, dátil, pulpa de coco.

**Cacao Mylk \$89** 370 ML Agua alcalina, almendras, dátil, cacao, vainilla y canela.



**Americano \$45** **Expresso Doble \$35**

**Capuccino \$59** **Iced Matcha Latte \$75** Té matcha orgánico y miel de agave.

**Chai Latte \$65** **Latte \$59**

**Cold Brew Coffee \$69**

**Cold Brew Latte \$69**



## PROTEIN SMOOTHIES 470 ML

BASE DE LECHE DE ALMENDRAS, CÁMBIALA POR LECHE DE AVENA, COCO U ORGÁNICA DE VACA. NO SE RECOMIENDA MÁS DE 2 SCOOPS POR SMOOTHIE.

**Protein Smoothie.....\$99.....\$114.....\$129**  
SMOOTHIE CON PROTEÍNA A ELEGIR.

**Banana Cacao Protein.....\$115.....\$130.....\$145**  
Mantequilla de cacahuete de la casa, plátano y un toque de cacao nibs.

**Black Berry Protein.....\$125.....\$140.....\$155**  
Proteína de chocolate, fresa, arándanos, frambuesas, almendra y cacao nibs. Endulzado con miel de agave.

**Big Cookie Protein.....\$115.....\$130.....\$145**  
Proteína de vainilla, adicionada con nuestra Big Cookie y chispas de chocolate veganas.

**Peanut Butter Vainilla Protein...\$115.....\$130.....\$145**  
Plátano, mantequilla de cacahuete y un toque de canela.

**Snickers Protein.....\$119.....\$134.....\$149**  
Proteína de chocolate, chispas de chocolate veganas, con mantequilla de cacahuete de la casa y trocitos de cacahuete.

## BEBIDAS

**Agua Alcalina \$35** **Agua de Jamaica \$39**  
**Agua del Día \$39** Adicionada con Té Verde.



## SMOOTHIES 470 ML

CON LECHE DE ALMENDRA DE LA CASA, CÁMBIALA POR LECHE DE AVENA, COCO U ORGÁNICA DE VACA.

**Cacao Power \$85** Plátano, cacao nibs y canela. **Pick Me Up \$99** Blueberries, plátano y ralladura de coco natural.

**El Padrino \$99** Fresas, plátano, polen de abeja y miel de agave. **Pink Berry \$85** Fresa, arándanos, frambuesas, almendra, chía y miel de agave.

## FRAPPÉS 470 ML

**Slushie de Fresas \$69** Fresas, estevia natural y agua alcalina.

**Pressed Ginger Tonic \$99** Naranja y jengibre coldpressed, piña y agua alcalina.

**Pressed Tropical \$99** Naranja coldpressed, piña, fresas y ralladura de coco natural.

CONVIERTE TU JUGO COLDPRESSED A FRAPPÉ +\$10

## TOPPING EXTRAS

Maca • Chía • Cacao Nibs • Gojis  
Healthy Chamoy • Mantequilla de Cacahuete +\$15  
Mantequilla de Almendra • Semilla de Hemp  
Alga Espirulina Verde  
Polen de Abeja • Shot de Coldbrew +\$30



# ALL DAY CASUAL FOOD



VEGAN



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



SUPER FOOD

**VITOLOGY**<sup>®</sup>  
The Power of Nature



## Acai Bowl \$159

Acaí, blueberries, plátano, leche de almendras hecha en casa, granola, kiwi, fresas, uvas, ralladura de coco natural y almendras.



## Blue Spirulina Bowl \$159

Alga espirulina azul, leche de almendras hecha en casa, frutos secos, plátano, coco rallado y frutos rojos.



## Cacao Bowl \$129

Plátano, cacao, nuestra crema de cacahuate de la casa y leche de almendras hecha en casa. Amaranto, fresa, gojis cacao nibs y coco.



## Chilaquiles Rojos o Verdes \$119

Totopos de maíz horneados, salsa de chiles verdes o guajillos, queso oaxaca, aguacate, yogurt griego y un toque de cilantro.



## Hot Cakes Vitology \$115

Veganos y deliciosos hechos con avena, chía, plátano, leche de almendras hecha en casa y estevia natural, decorados con fruta y acompañados de miel de agave.



## Hot Cakes Kids \$89

Hotcakes de avena a base de leche de almendras de la casa, plátano y huevo orgánico. Acompañados de fruta y miel de agave.



## Omelette Orgánico Vitology \$139

Claras de huevo orgánico, relleno de hongos, queso de cabra, espinaca y hojas de menta.



## Sándwich To Go \$139

Pan de centeno ligeramente tostado, jamón de pavo, queso panela, lechuga, tomate deshidratado y aderezo chipotle.



## Vegan Oatmeal \$119

Bowl de avena y chía a base de leche de coco, acompañado con chispas de chocolate veganas, fresas, plátano, blueberrys y crema de almendras.



## Waffles Vegetarianos \$159

Deliciosos waffles a base de harina de almendras, plátano, huevo orgánico y leche de almendras natural. Acompañados de fruta y miel de agave.



## Avocado Toast \$125 +30

Pan de centeno vegano, aguacate, elotes asados, cebolla morada curtida y cilantro. 2 piezas.



## Strawberry Toast \$125

Pan de centeno vegano, base de nuestra crema de almendras de la casa, fresas, amaranto y ralladura de coco natural. 2 piezas.



## Toast Mediterraneo \$129

Pan de centeno vegano, hummus, champiñones, espinaca baby, albahaca, aceite de oliva extra virgen, sal baja en sodio, limón y orégano. 2 piezas.

# ENSALADAS



## Balsámica \$155



Base de lechuga orejona, o espinaca, pechuga de pollo a la plancha, tomate, ajonjolí, betabel, queso de cabra y arándanos. Acompañado de aderezo balsámico.



## Healthy César \$165

Base de lechuga orejona o espinaca, pollo a la plancha, queso parmesano, crutones de centeno horneado y aderezo César low carb.



## Omega \$185

Base de lechuga orejona o espinaca, salmón al horno, zanahoria, zucchini, brocoli, cacahuates, cilantro y aderezo japonés.



## Rainforest \$155

Base de lechuga orejona o espinaca, pollo a la plancha, calabaza italiana, queso panela, tomate, betabel, aceituna negra, aguacate, ajonjolí, fusilli. Incluye vinagreta de ajo y aderezo de cilantro.

# PANINIS & WRAPS



## Panini Parmesano \$175

Pan de masa madre relleno de pechuga de pollo asada, espinaca baby, queso de cabra, calabaza italiana y tomate deshidratado, aderezado con nuestra vinagreta de la casa.



## Panini Porto \$175



Pan de masa madre relleno de portobello asado, queso feta, tomate, espinaca, aceitunas negras, en una base de aguacate, aderezado con nuestro honey mustard.



## Buffalo Wrap \$149

Pollo buffalo a la plancha, espinaca, aguacate y pepino. Acompañado de ensalada y aderezo blue cheese.



## Santa Fe Wrap \$149

Pechuga de pollo a la plancha, espinaca, zanahoria, alfalfa, pepino, hummus de la casa y aderezo de chipotle. Acompañado de ensalada.



## Vegan Wrap \$149



Portobello marinado con especias, espinaca, aguacate, pepino y aderezo de ajo. Acompañado de ensalada.

# POSTRES VITOLOGY

## Big Cookie .....\$35

A base de harina integral, chispas de chocolate vegano y endulzado con azúcar mascabada.

## Cupcake de Blueberry .....\$59

Deliciosa receta keto a base de harina de almendras, harina de tapioca, blueberrys y endulzado con monk fruit.

## Cupcake de Zanahoria .....\$59

Deliciosa receta a base de harina de almendras, huevo orgánico y endulzado con azúcar mascabada.

## Pastel de Chocolate .....\$99

Pastel vegano de chocolate fugde, a base de harina de almendras y avena, endulzado con miel de agave.

## Vegan Banana Cupcake .....\$45

Hecho a base de harina de avena y de tapioca, chispas de chocolate veganas y plátano. Endulzado con miel de agave.

## Vegan Brownie .....\$55

A base de harina de avena y endulzado con azúcar mascabada.

## Vegansito .....\$55

Deliciosa receta de la casa hecha a base de harina de almendras y avena, endulzado con miel de agave, relleno de mermelada de fresa natural y crema vegana.

