

DESAYUNOS



PARA EMPEZAR

Plato de fruta

(Papaya, Melón, Piña o Mixta)

1/2 ORDEN

\$50

ORDEN

\$70

Copa de frutas con yoghurt y granola

\$75

Matcha Bowl

Base de smoothie con yoghurt, matcha, topping de frutas antioxidantes, chía y coco rallado.

\$130

Acaí Bowl

Base de smoothie de Acaí con topping de mango, aguacate, granola, chía y frutos rojos.

\$140

MUFFIN & BURRITOS

Muffin Paraíso

Bollito relleno de huevo revuelto con pimiento, tocino vegano, cebolla y queso amarillo derretido. Con crema de chipotle, esponjoso y lleno de sabor.

\$60

Burrito Mañanero

Tortilla grande de harina rellena de huevo a la mexicana con queso amarillo y frijoles.

\$70

Burrito Aporreado

Tortilla grande de harina rellena de huevo revuelto en salsa verde con cecina de yecapixtla, y frijoles meneados.

\$130

BUENOS DÍAS ALEGRÍA

Chilaquiles Cochinita \$120

En salsa pibil con cochinita vegana, cebollitas moradas encurtidas, cilantro, crema y queso. (opción vegana sin lácteos)

Chilaquiles Sencillos \$80

Rojos o verdes con crema, queso rallado, cilantro y cebolla morada.

Chilaquiles con huevo \$90

Pieza huevo adicional \$15

Chilaquiles con pollo \$120

90 gr pechuga deshebrada

Chilaquiles con cecina \$140

Rojos o verdes con tiras de cecina (100 gr) Acompañados de crema, queso rallado, cilantro y cebolla.

 : 100% VEGANO

 : ESPECIALIDAD PARAÍSO

ENDULZA TU DÍA

Pídelo Waffle (1 pieza grande) o Hot Cakes (3 piezas)

Silvestres ★ **\$120**

Con frutos rojos frescos, crema batida, lluvia de azúcar glass y mermelada de fresa hecha en casa.

Dálmatas **\$110**

Rellenos de chispas de chocolate acompañadas de plátano, azúcar glass, topping de nueces caramelizadas y jarabe de chocolate.

Kinder **\$102**

Con Nutella y chispas de colores.

Sencillos **\$90**

Tradicionales, lluvia de azúcar glass, acompañados con mantequilla, plátano y miel de maple.

French Toast ★ **\$90**

Pan hecho en casa con costra de azúcar y canela, acompañado de plátano, almendras fileteadas y miel maple.

Apple French Toast **\$120**

El clásico french toast con compota de manzana y nuez crocante.



DE LA GRANJA

Huevos Navegantes **\$135**

Huevos ahogados en salsa de jitomate con chile morita y nopales. Acompañados de frijoles refritos.

Huevos Árabes ★ **\$140**

2 piezas de huevo cocinados con aceite de oliva, especias, jitomate, tocino vegano, chile verde, jocoque y pan pita suave hecho en casa.

Huevos Rotos **\$165**

2 huevos estrellados montados en papas fritas, con jamón serrano 50 gr.

Huevos Rancheros **\$95**

Dos piezas de huevo estrellado, montado sobre tortilla frita y frijol refrito. (verdes o rojos).

Huevos Rancheros Pasilla **\$115**

En salsa de chile pasilla con aguacate y queso panela.

Huevos Alaska **\$165**

Revueltos con láminas de salmón ahumado, jocoque, arúgula, cherrys con rebanada de pan negro.

Omelette Popeye **\$160**

Relleno de Espinacas, queso manchego y cebolla, bañado en salsa verde.

Acompañado de frijoles refritos.

Omelette Italiano **\$160**

Pechuga de pavo, queso, hierbas finas, y tomatitos cherrys, en un espejo de salsa de tomate a la italiana.

PIEZA DE HUEVO O CLARAS EXTRA \$15

REVIVE

Birria ★

Caldo con carne vegana, agregamos una combinación de chiles secos y hierbas siguiendo la receta tradicional. Acompañado de tortillas y limones.

\$120

Quesabirria ★

Tortilla de harina adobada con carne vegana y queso gratinado.
Shot caldo de birria \$25

\$50

Pancita Vegana ★

Caldo con carne vegana, chiles secos, epazote y hierbas. Servido con orégano, cebolla, tortillas y limones. Ligeramente picante.

\$105

ENTRE PANES

Waffle Napolitano ★

Sandwich de waffle relleno de jitomate asado con aceite de oliva, queso, jamón, albahaca y espinaca. Disponible en opción vegetariana con pimientos asados.

\$130

Grilled Cheese Sandwich

Pan rústico relleno de mezcla de quesos gratinados y mantequilla. Servido con ensalada.

\$120

Bagel de Salmón

Bagel de semillas relleno de láminas de salmón ahumado, queso crema, alcaparras, pepino y cebolla morada. Servido con papas fritas.

\$145

Ciabatta

Jamón de pavo, queso de cabra, manzana, espinaca, jitomate y arándanos, aderezado con mostaza y aceite de oliva.

\$130

Ciabatta Ligera

Queso panela asado, jitomate, pepino, aguacate, cebolla morada y crema de cacahuete con toque picante.

\$85

Avocado Toast

2 piezas de pan rústico de semillas con aguacate, topping de zanahoria, col jitomatitos cherry y aceite de aceite de oliva.

\$95

Dúo Toast

1 pan rústico de semillas con aguacate, piñones, jitomate cherry, col morada, topping de zanahoria, con 1 huevo estrellado.

\$115

1 pan rústico de semillas con jocoque, mermelada de la casa y topping de frutas antioxidantes con chía.

PAQUETE

Cualquier platillo de tu elección más \$50 pesos incluye:

Café americano O Té

+

Jugo (200ml) O media orden Fruta de la estación.

**Agrega 1 pieza de
huevo \$15**

BEBIDAS

JUICE BAR

Jugos frescos, naturales y elaborados al momento.

Chico: \$30 Grande: \$52

Verde: Apio, nopal, piña, espinaca y un toque de naranja

Fresita: Naranja y Fresa

Antigripal: Naranja, guayaba, limón y jengibre.

Vampiro: Zanahoria, betabel. apio y naranja.

Mixto: Apio, Nopal, Piña, Espinaca y un toque de naranja

Zanahoria

Naranja



CAFÉ Y TÉ

Café americano **\$38**

Café americano descafeinado **\$38**

Refill (1 taza) **\$15**

Espresso **\$38**

Cappuccino **\$45**

Té **\$40**

Negro, Manzanilla y Hierbabuena (Té helado)

SMOOTHIES

Batido frío y suave hecho con fruta, yoghurt y leche deslactosada 450 ml **\$60**

Opción vegana con leche almendras **\$70**

Plátano y Fresa

Frutos Rojos

Bombay: Papaya, mango y apio

Green: Mango, piña, pepino y espinaca

Protein Shake 450 ml: Scoop de proteína de suero de leche (33gr), leche, plátano y cacao. **\$75**

Vegan Protein Shake 450 ml: Scoop de proteína vegana con matcha, plátano y leche de almendras. **\$85**

Rosa Latte: Leche especiada con canela, betabel y pétalos de rosa. **\$55**

Matcha Latte **\$60**

Chocolate Tradicional: Elaborado con tableta. Ligero y espumoso. **\$50**

Hot Cocoa: Chocolate americano con bombones flotantes. **\$55**



Leche de Almendras \$15

VEGAN TACOS

Sin dudarlo, los mejores tacos veganos de la CDMX.
Elaborado con proteína de chícharo

Pastor ★	\$35
Carnitas ★	\$35
Brisket ★	\$38
Dorados de Pollo ★ Sobre cama de frijoles, con lechuga crema y queso. Opción de pollo tradicional \$55	\$48
Dorados de Cochinita ★ Sobre cama de frijoles, con cebollitas encurtidas.	\$48
Taco Paraíso ★ Pastor sobre pan pita con col morada asada y salsa de cilantro.	\$75
Precio por Kg (Pastor, Carnitas, Brisket y Cochinita)	\$460

BURRITOS

Servido con papitas al limón o ensalada de la casa.

Caramelo	\$130
Al estilo norteño, frijoles meneados, carnicas veganas y queso.	
Diablo ★	\$140
Tortilla adobada rellena de pastor vegano con queso y frijoles.	
Dirty	\$140
Arroz amarillo, frijoles meneados, queso, carnicas veganas, lechuga y crema.	


LOS TRADICIONALES

Enchiladas	\$135
Verdes o rojas. Rellena de pollo, servidas con crema, queso y cebolla. -Enchiladas con pollo vegano (proteína de chícharo) \$135	
Enmoladas	\$135
Rellenas de pollo con mole negro oaxaqueño, coronado con ajonjolí, queso, crema y cebolla. -Enmoladas pollo vegano (proteína de chícharo) \$135	
Enfrijoladas	\$120
(3 piezas) Huevo revuelto a la mexicana envuelto de tortilla de maíz bañado de salsa de frijol, crema, queso y topping de chorizo vegano. -Enfrijoladas de pollo \$135 -Enfrijoladas de pollo vegano (proteína de chícharo) \$135	

COMIDA



ENTRADAS

Hummus 	\$95
Pasta de garbanzo con betabel, adornado con hierbas aromáticas y pistaches. Con orden de pan pita tostado. Orden extra pan pita \$18	
Pescadillas	\$75
Pescadillas fritas. Rellenas de pescado vegano. 3 pzas	
Chili Nachos	\$120
Totopos con chili vegano y queso, servido con pico de gallo y frijoles	
Chalupitas	\$50
Carne en salsa verde sobre tostaditas con frijoles y cebolla. 3 piezas	
Montadito	\$45
Una pieza. Queso Manchego, jitomates cherry, arugula y jamón serrano montado sobre pan con aceite de oliva y ajo.	

SOPAS

Tortilla	\$80	Fideo Seco	\$70
Tradicional con aguacate, queso rallado, crema, cebolla y cilantro.		En salsa de 3 chiles, ligeramente picante, coronado de aguacate, queso y crema.	
Campesina	\$50		
Caldo de calabacitas con elote, chile poblano y crema con un toque aromático.			
Sopa de Cebolla	\$85		
Receta francesa con echalotes, queso Emmental gratinado y rebanadas de pan rustico.			



 : 100% VEGANO

 : ESPECIALIDAD PARAÍSO

POWER BOWLS

Thai \$160

Base de arroz jazmín, pollo vegano al curry, espinacas, cebollas salteadas y pimientos asados con una salsa de coco. Opción con pollo regular \$180

Broccoli Chicken \$160

Base de arroz amarillo con pollo vegano y brócoli al grill. Topping de zanahoria, col, tiritas de tortilla frita y aderezo ranch. Opción vegana con aderezo especial. Opción con pollo regular \$180

ENSALADAS

Rostizada \$65

Base de espinaca y lechugas con trozos de betabel y camote al grill. Servida con jocoque y nuez caramelizada con aderezo balsámico.

Cítricos \$60

Base de espinacas y lechugas con gajos de cítricos de temporada, con arándanos, jitomate cherry y aderezo dulce.

Verde \$70

Mezcla de lechugas, berros y espinacas con champiñones, cebolla morada y topping de tocino crujiente, croutones y aderezo de cilantro.

César \$120

Lechuga orejona, croutones, queso parmesano y aderezo.
Con pollo al grill \$145

PASTAS

Spaghetti Alfredo \$140

Salsa blanca y queso parmesano.

Fetuccini al Pesto \$160

Salsa pesto preparada con pistaches, piñones, aceite de oliva y queso ricotta.

Penne all`arrabbiata \$130

Salsa italiana de jitomate, aceitunas y peperoncino. Picante medio.

WRAPS

Servido con papitas al limón o ensalada de la casa.

Green \$85

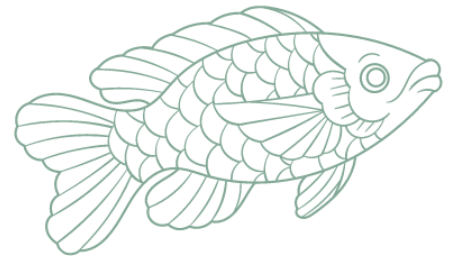
Pan pita suave con hummus verde, pistaches, espinaca, zanahoria, pepino, col morada y aceite de oliva.

Mediterráneo \$120

Pollo vegano al grill con jocoque, pepino, albahaca, cebolla morada y jitomate cherry envuelto en pan pita.

Opción con pollo regular \$140

DEL MAR



Ceviche Verde ★ **\$220**
Filete de pescado blanco en cubos marinado en salsa de jalapeño, pepino, jícama, cebolla morada, aguacate y cilantro.

Tostada de Atún **\$80**
Trozos de atun marinados en salsa negra, coronado con aguacate, cebolla, cilantro y cebollas crocantes.

Cóctel de Camarón **\$160**
Clásico con aguacate cilantro y cebolla.

Tacos Estilo Baja ★ **\$120**
(3 piezas) Camarón vegano rebozado con aderezo especial, col, zanahoria y lechuga.

Paella Mixta **\$330**
1 KILO. Paella mixta con chorizo español, almejas, mejillones, costilla de cerdo, calamares, camarón, pechuga de pollo, ejotes, pimientos y azafrán. (SÁBADOS Y DOMINGOS)

Filete Empanizado* **\$195**

A la Talla **\$190**
Adobado con salsa de chile guajillo y mantequilla.*

Empapelado ★ **\$190**
Cocinado con hierbas aromáticas, jitomate, cebolla, chile verde y queso gratinado.*

*Los filetes de pescado son servidos con arroz amarillo y ensalada de la casa.

CAMARONES

Al Ajillo **\$220**
Cocinados con láminas de ajo, mantequilla, aceite de oliva y chile de árbol frito.

A la Diabla **\$220**
Adobados en salsa especial de varios chiles. Picante medio.

Al Coco **\$220**
Empanizados con hojuelas de coco. Servidos con salsa de mango picante.

CARNES

Arrachera **\$220**
200 gr aprox. . Corte ligeramente marinado, acompañado de nopales asados, cebollas cambray y papas a la francesa.

Milanesa Napolitana **\$180**
Milanesa de res gratinada y bañada en salsa italiana. Acompañada de papas a la francesa y ensalada.

Cecina Bandera **\$180**
Cecina natural sobre una cama de frijoles, bañada con salsa roja tatemada. Acompañada de nopal asado y crema.

BEBIDAS

AGUAS DE LA CASA ★

Agua Tropical: Maracuyá, jengibre y menta con un toque mineral.	\$42
Agua Pepino con Limón: Con toques de menta.	\$42
Pink Lemonade: Limonada con un toque rosa.	\$42

VINOS Y COCTELERÍA

	COPA	JARRA
Mimosa: Jugo de naranja con vino espumoso.	\$80	X
Clericot: Vino tinto de la casa con frutas.	\$95	\$360
Tinto de Verano	\$95	\$360

Cervezas Nacionales: Corona, Pacífico y Victoria.	\$50
Modelo Especial	\$53
Ultra	\$49
Clamato preparado	\$60
Servicio Michelada	\$15

REFRESCOS

Coca-Cola Regular, Sin azúcar o Light	\$38
Agua Mineral Topochico	\$38
Perrier	\$65
Refresco de manzana o squirt	\$38



**VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS SÓLO CON ALIMENTOS.
HORARIO BEBIDAS ALCOHOLICAS 12:00 - 5:00 PM**
