



BEBIDAS



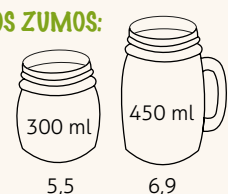
DEGUSTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE NUESTRO MERCADO

ZUMOS

- 1) Sol a la hierbabuena.** Naranja, zanahoria, jengibre, hierbabuena y cúrcuma.
Zumó ideal para preparar la piel para el verano por su alto contenido en vitamina C. Además, la cúrcuma, por sus cualidades antiinflamatorias, ayuda a contrarrestar las posibles quemaduras causadas por el sol.
- 2) Limonada HDL.** Limón, agua filtrada, menta y jengibre.
La menta y el jengibre son eficaces digestivos y descongestionantes, por lo que esta refrescante combinación saciará tu sed a la vez que cuida tu digestión y alivia tu resfriado.
- 3) Zumó antiinflamatorio.** Zanahoria, piña, apio, limón y cúrcuma.
La piña contiene bromelina y junto con la cúrcuma actúan como un antiinflamatorio natural que ayuda a aliviar las articulaciones doloridas e inflamadas.
- 4) Resaca superada.** Remolacha, zanahoria, manzana y jengibre.
Es muy sencillo: la zanahoria ayuda a limpiar el hígado y a desintoxicarlo, la remolacha es excelente para oxigenar la sangre y también para limpiar el hígado y el jengibre ayuda a calmar el estómago revuelto.
- 5) Zumó depurativo.** Pepino, limón, manzana, espinaca, perejil, lechuga, apio y espirulina (opcional).
Esta mezcla es 100% depurativa y un perfecto antioxidante. La espirulina, presente en frutas y verduras verdes, es una fuente importante de hierro y proteína vegetal, ácido fólico y vitaminas A, C y B.
- 6) Zumó detox.** Manzana, zanahoria, limón, pepino, apio y brócoli.
Este zumó es la mejor forma de desintoxicarse para los que no son muy amigos del color verde, porque, aunque no lo parezca, el brócoli, fuente de ácido fólico para el buen funcionamiento del corazón, ni se nota.
- 7) Zumó verde.** Kale, lechuga, espinaca, pepino, lima* y agua de coco.
Este zumó es para los amantes de lo verde, además el agua de coco lo hace ligero y + refrescante. La clorofila libera al cuerpo de toxinas medioambientales, es un quelante natural y alcaliniza la sangre. * Si no tenemos lima utilizaremos limón.
- 8) Silueta ideal.** Hinojo*, pepino, piña y espinacas.
El hinojo ayuda a controlar el apetito, reduce los gases y la inflamación. Gran aliado para combatir la celulitis. La espinaca ayuda a limpiar el tracto digestivo, y la piña a tener una mejor digestión. * Zumó solo en temporada de hinojo.
- 9) Zumó para deportistas.** Remolacha, apio, pepino, manzana y agua de coco.
La remolacha ayuda a oxigenar la sangre, así que ayuda al cuerpo a prepararse y a recuperarse tras el ejercicio. El agua de coco es un excelente isotónico.
- 10) Mojito HDL (sin alcohol).** Manzana, limón, pepino y hierbabuena.
Nuestra versión del clásico mojito en su interpretación más sana. Sin alcohol pero con un sabor muy, muy, muy especial. ¡Lo tienes que probar!
- 11) Zumó de naranja y zanahoria.**
- 12) Zumó de naranja.** Mediano 3,4 - grande 5,1

*Algún ingrediente puede variar porque sólo usamos fruta de temporada.

PRECIOS ZUMOS:





BEBIDAS



DEGUSTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE NUESTRO MERCADO

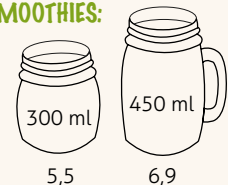
SMOOTHIES

- 13) Adió a la báscula.** Manzana, apio, pepino, lima, jengibre y aguacate.
Las grasas saludables como la del aguacate, lejos de engordar, nos ayudan a perder peso y saciar nuestro apetito.
- 14) El día después.** Sandía, pomelo, piña, lima, fresas y chía.
Este smoothie es perfecto para combatir la resaca. La sandía es muy hidratante, la chía ayuda a mantener la hidratación por más tiempo y su combinación de nutrientes ayuda a recuperarse más rápido.
- 15) Smoothie detox.** Manzana, zanahoria, limón, perejil, apio, brócoli y piña.
Esta es la versión en smoothie del zumo detox, es decir, con mucha más fibra. Es la mejor forma de desintoxicarse para los que no son muy amigos del color verde, porque el brócoli ni se nota.
- 16) Proteínas verdes.** Piña, aguacate, espinaca, leche de almendras, semillas de lino y plátano.
Los plátanos y la leche de almendras son una excelente fuente de energía para seguir con nuestra rutina y, además, vigilando nuestro colesterol ya que esta leche es menos grasa que la de origen animal.
- 17) Piña colada HDL (sin alcohol).** Piña, manzana, anacardos, aceite de coco, vainilla y canela.
De textura ligera y cremosa, esta versión de una piña colada es ideal para incluirla en cualquier dieta. El aceite de coco ayuda a reducir el colesterol y bajar de peso.
- 18) Smoothie rosa.** Piña, manzana, frambuesas, anacardos crudos y semillas de cáñamo peladas.
Este smoothie es de color rosa gracias a las frambuesas, que son fuente de manganeso y ayudan a combatir el envejecimiento. Las semillas de cáñamo cuentan con altas cantidades de omega3 y omega6.
- 19) Smoothie juvenil.** Naranja, plátano, frutos del bosque y semillas de cáñamo peladas.
Los plátanos son una de las frutas más nutritivas, ayudan a mantener la energía necesaria para estar activo en el día a día. ¡Con este smoothie no se cansarán nunca!
- 20) Smoothie radical.** Naranja, limón, kiwi, arándanos, aloe vera.
Repleto de vitamina C y antioxidantes, este smoothie nos da las armas necesarias para luchar contra los radicales libres. El aloe vera nos ayuda a que la piel esté más nutrida, lo que la hará lucir más joven.
- 21) Pasión por el açai.** Açai, manzana, plátano y frutos del bosque.
Dulce combinación de frutas, fuente de vitamina b6, ácido fólico y magnesio que junto con el açai, un gran antioxidante, nos ayuda a controlar el hambre y a prevenir estados anémicos.

AÑADE UN SUPERALIMENTO EXTRA + 1

Maca, açai, camu camu, bayas de goji, semillas de chía, proteína de cáñamo, espirulina, cúrcuma, chlorella o Kale.

PRECIOS SMOOTHIES:



*Algún ingrediente puede variar porque sólo usamos fruta de temporada.



BEBIDAS



DEGUSTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE NUESTRO MERCADO

CAFÉ ORGÁNICO

- Espresso.** 1,5
- Cortado.** 1,5
- Americano.** 1,5
- Ristretto.** 1,5
- Con leche.** 1,5
- Capuccino.** 2,5
- Latte macchiato.** 2
- +extra de café. 0,6

CHOCOLATES

- Cacao con leche caliente.** 1,5
- Chocolate a la taza.** 2,5
- Organic macao.** Maca, miel, cacao orgánico, leche de soja. 3,5
- Spirulao.** Espirulina, miel, cacao orgánico, leche de soja. 3,5
- PIDE TU BEBIDA VEGETAL** + 0,5
Soja, arroz, mijo, avena, almendra o coco.

INFUSIONES

NORMALES:

- Manzanilla.** 1,9
- Poleo Menta.** 1,9
- Roibos natural.** 1,9
- Té Earl Grey.** 1,9
- Té Verde Bancha.** 1,9

DE LA CASA:

- Té Chai.** La receta tradicional con sus cinco especias. 2,5
- Chai latte.** La receta tradicional con leche de soja. 4
- Tumeric Latte.** Cúrcuma, miel, canela, jengibre y leche de coco. 4,7
- Matcha Latte.** 4,9

ESPECIALES:

- Té Negro de Ceylán.** 2,5
- Té Negro China Jazmín.** 2,5
- Té Verde Mandarina y Vainilla.** 2,5
- Té verde con Maracuyá.** 2,5
- Té Azul-Fancy Oolong.** 2,5
- Té Blanco Pai Mu Tan Vainilla y Bergamota.** 2,5
- Té Rojo Pu-Erh.** 2,5
- Encanto de Elfos.** 2,5
- Rooibos Pomelo y limón.** 2,5
- Rooibos naranja.** 2,5
- Té de roca.** 2,5
- Té negro con nuez y canela.** 2,5
- Té verde gunpowder.** 2,5
- Té verde Darjeeling.** 2,5
- Jengibre y limón.** 2,5



BEBIDAS



DEGUSTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE NUESTRO MERCADO

BEBIDAS FRÍAS

CERVEZAS:

Especiales. 4,5

Trigo
Espelta
Sin Gluten
Black
Light
5 cereales
Cáñamo

Cervezas japonesas. 4,5

IKI YUZU Té Verde Limón
IKI GINGER Té Verde Jengibre

San Miguel Eco. 3

Doble de cerveza. 3

VINO POR COPAS:

Tinto, blanco o rosado de la casa. 3

Tinto, blanco o rosado sugerido. 4

Tinto de verano. 5

REFRESCOS:

Ecológicos. 3

Cola
Manzana
Naranja y limón
Jengibre
Limonada
Arándanos

Tónica Qyuzu. 3

AGUAS:

Botella cristal de medio litro. 2

Botella cristal de litro. 3

Agua con gas. 250ml. 3

CÓCTELES

Whisky Sour.

Whisky, sirope de agave y limón. 10

Gin Sunrise.

Ginebra, zumo naranja y zumo de arándanos. 9

Caipiroska.

Vodka, panela y limón. 9

Daiquiri de fruta.

Ron, sirope de agave, limón y fruta de temporada. 10

Daiquiri clásico.

Ron, sirope de agave y limón. 9

Mojito de fruta.

Ron, soda, menta, panela y fruta de temporada. 10

Mojito clásico

Ron, soda, menta y panela. 9

ECO COMBINADOS

Whisky Highland Harvest. 9

Ron Papagayo. 9

Vodka Utkins UK5. 8,5

Ginebra Juniper Green. 8,5

Copa de licor (hierbas, naranja o café). 5