

# MENÚ

Disponible todo el día.

Jung  
REAL FOOD

## JUICE BAR



### BEBIDAS

|                    |      |
|--------------------|------|
| Café               | \$35 |
| Té de frutas       | \$50 |
| Horchata de coco   | \$50 |
| Jamaica            | \$50 |
| Agua con clorofila | \$50 |



### JUGOS (500 ml)

|                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| NARANJA                                                             | \$60 |
| TORONJA                                                             | \$60 |
| ZANAHORIA                                                           | \$60 |
| VERDE Jugo de toronja, apio, piña, nopal y perejil.                 | \$95 |
| FRESADA Jugo de naranja, fresa y piña.                              | \$95 |
| OASIS Jugo de zanahoria, jugo de naranja, manzana, perejil y limón. | \$95 |
| DULCE Y PICOSO Jugo de naranja, manzana, espinaca, piña y jengibre. | \$95 |
| NÉCTAR Jugo de zanahoria, jugo de naranja, betabel y manzana.       | \$95 |



### LICUADOS (500 ml)

\$95

Elige tu base: leche entera / light / deslactosada.  
Leche de almendra / coco / kéfir / yogurt: \$15.  
Scoop de proteína: \$60.

|             |                                      |
|-------------|--------------------------------------|
| HAWAIANO    | Papaya, plátano, nuez y leche.       |
| BANANAFRESA | Fresa, plátano y leche.              |
| BERRIES     | Fresa, blueberries, plátano y leche. |
| MANGO TANGO | Mango, piña, plátano y naranja.      |
| VERDE KÉFIR | Kéfir, manzana, piña y espinaca.     |

## DESAYUNOS



### YOGURT AL GUSTO

Elige: yogurt artesanal / yogurt griego / kéfir.  
Incluye: granola artesanal y miel.

|              | Yogurt/Kéfir | Frutas | Toppings |
|--------------|--------------|--------|----------|
| CH (500 ml)  | \$149 ✓      | 4      | 2        |
| GDE (700 ml) | \$179 ✓      | 5      | 3        |



### HUEVOS AL GUSTO

\$190

Incluyen: Frijoles negros con queso panela y salsa de jalapeño natural.  
Huevos de libre pastoreo. Elige como quieres que los preparemos:

REVUELTOS (3), ESTRELLADOS (2), OMELETTE (2), CLARAS (4).

1) Elige 3 ingredientes:

Chorizo de quinoa, jamón de pechuga de pavo, champiñón, tomate, cebolla, chile serrano, espinaca, pimienta verde, queso mozzarella, queso panela, alfalfa.

2) Elige 1 acompañamiento:

-1 rebanada de pan de masa madre con mantequilla ó aguacate.  
-2 tortillas de maíz.



### SMOOTHIES

|                  |                                                                                 |       |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| CACAO PEANUT     | Maca, cacao, crema de cacahuete, espinaca, plátano, canela y leche de almendra. | \$135 |
| COCO KALE        | Kale, espinaca, mango, piña y agua de coco.                                     | \$135 |
| NARANJA INFINITA | Jugo de naranja, fresa, plátano y nieve de yogurt natural.                      | \$105 |
| BERRY BERRY      | Blueberries, plátano, jugo de naranja y nieve de yogurt natural.                | \$105 |
| MANGOGO          | Mango, jugo de naranja y nieve de yogurt natural.                               | \$105 |
| TROPICOLADA      | Piña, fresa, crema de coco, jugo de naranja y nieve de yogurt natural.          | \$105 |



### SUPERFOOD BOWLS

\$215

AÇAÍ BOWL Açaí berry, blueberries, plátano, leche de almendra y monk fruit.

Toppings: cacao nibs, coco rallado, mango y avena.

CURCUMANGO BOWL Cúrcuma, mango, plátano, jengibre, jugo de zanahoria, leche de almendra y monk fruit.

Toppings: hemp, amaranto, coco rallado y mango.

CACAO BOWL Cacao, plátano, blueberries, leche de almendra y monk fruit.

Toppings: plátano, granola, cacao nibs y crema de cacahuete.

ESPIRULINA BOWL Espirulina, espinaca, mango, piña, plátano, kéfir, monk fruit.

Toppings: guayaba, amaranto, semilla de girasol y coco rallado.

MATCHA BOWL Matcha, plátano, espinaca, kale, aguacate, leche de almendras y dátil.

Toppings: chía, fresa, coco rallado y granola.

AVENA BOWL Bowl con avena integral, leche de almendra, 1 fruta, 1 topping, miel y un toque de canela. \$120

BIG WAFFLE Belgian waffle con harina de avena y leche de almendra. Acompañado de mantequilla, 2 frutas, 1 topping y miel de maple. \$195

AVOCADO TOAST Rebanada de pan de masa madre multigrano, aguacate, 1 huevo estrellado, chile quebrado, germinado de alfalfa, espinaca y tomate. \$149  
Huevo extra: \$16.

PANINI SUNSHINE Omelette de huevo, jamón de pechuga de pavo y queso artesanal. Elige el tipo de pan: integral / centeno / masa madre. \$199  
Agrega guarnición: \$40.

PANINI CLÁSICO Omelette de huevo, champiñones, espinaca y queso artesanal. Elige el tipo de pan: integral / centeno / masa madre. \$199  
Agrega guarnición: \$40.

# PLATILLOS



## SOPAS

\$129

CONSOMÉ DE POLLO  
SOPA DE VERDURAS

SOPA DE TORTILLA  
SOPA DE LENTEJAS



## ENSALADAS

Ing. extra de barra: \$30.

Ing. extra de proteína: \$39.

|     |       | Lechuga | Porción pollo | Ing. barra | Aderezo |
|-----|-------|---------|---------------|------------|---------|
| CH  | \$215 | ✓       | 1             | 4          | 4 oz    |
| MED | \$255 | ✓       | 2             | 5          | 6 oz    |
| GDE | \$325 | ✓       | 3             | 6          | 8 oz    |



## TOASTS & SÁNDWICHES

Elige el tipo de pan: semillas germinadas / integral / centeno / masa madre.

Pan sin gluten \$35. Incluye: jalapeños y aderezo artesanal. Agrega guarnición: \$40.

**TOAST MEDITERRÁNEO** Rebanada de pan de masa madre multigrano, hummus artesanal, espinaca, pepino, tomate, cebolla morada, aceituna negra, queso panela. Aderezado con vinagreta griega. **\$149**

**SÁNDWICH DE JAMÓN** Jamón de pechuga de pavo, queso artesanal, lechuga, tomate, aguacate y germinado de alfalfa. **\$175**

**SÁNDWICH VEGGIE** Hummus artesanal, espinaca, pepino, pimiento rojo y germinado de alfalfa. **\$175**

**SÁNDWICH DE ATÚN** Ensalada de atún (120 g), lechuga, tomate, cebolla, aguacate y germinado de alfalfa. **\$175**

**SÁNDWICH DE POLLO** Ensalada de pollo con chipotle (120 g), queso artesanal, jamón de pechuga de pavo y germinado de alfalfa. **\$175**



## PANINIS

\$199

Incluye: aderezo artesanal y jalapeños. Elige el tipo de pan: integral / centeno / masa madre. Agrega guarnición: \$40.

**ITALIANO** Jamón de pechuga de pavo, queso artesanal, tomate, pimiento verde, pesto rojo y aderezo de chipotle.

**POLLO** Pechuga de pollo a la parrilla (150 g), queso artesanal, espinaca, pesto rojo y aderezo de chipotle.

**VEGGIE** Calabaza italiana, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, champiñones, espinaca, queso artesanal, pesto rojo y aderezo de chipotle.



## COMBOS

|      |   |                |       |
|------|---|----------------|-------|
| Sopa | + | Ensalada chica | \$310 |
| Sopa | + | Sándwich       | \$275 |
| Sopa | + | Panini         | \$295 |



## BUDDHA BOWLS

\$199

Incluyen: aderezo artesanal y salsa soya.

**MANTRA BOWL** Pollo a la naranja, pimiento, brócoli, zanahoria y arroz integral.

**SEA BOWL** Atún, mango, cebolla morada, pepino y arroz integral.

**VEGAN BOWL** Camote, garbanzo, espinaca, alfalfa y quinoa.

**KETO BOWL** Pollo búfalo, champiñón, cebolla morada, ejote y espagueti de calabaza.

ÁRMALO A TU GUSTO:

1

Elige la base:

-Arroz integral.  
-Quinoa.  
-Espagueti de calabaza.

2

Elige 1 proteína:

-Pollo a la naranja / perezil / búfalo / pimienta-limón.  
-Atún fresco.  
-Jamón.

3

Elige 3 ingredientes de la barra.



## HAMBURGUESAS

\$210

Elige el tipo de pan: integral, centeno ó envuelta en lechuga.

Pan sin gluten \$35.

Incluye: aderezo artesanal, jalapeños y 1 guarnición

a elegir: ensalada de papa / veggie chips / ensalada de la casa.

**VEGGIE** Tortita a elegir de (150 g): (lenteja, quinoa ó soya), mayonesa, mozzarella, aguacate, lechuga, tomate, cebolla y germinado de alfalfa.

**VEGANA** Tortita a elegir de (150 g): (lenteja, quinoa ó soya), mayonesa y queso vegano, aguacate, lechuga, tomate, cebolla y germinado de alfalfa.

**POLLO A LA PARRILLA** Pechuga de pollo a la parrilla (150 g), queso artesanal, mayonesa, chile verde, lechuga, tomate y cebolla.

**BÚFALO** Pechuga de pollo empanizada (130 g), bañada en salsa búfalo, con queso artesanal, lechuga, tomate, cebolla morada y aderezo blue cheese. \*Opción + light: sin empanizar.



## PIZZITAS

\$129

Base de pan pita de masa madre. Incluye: parmesano y chile quebrado.

**ÁRABE** Salsa de tomate, jocoque, queso mozzarella, tomate, albahaca.

**VEGGIE** Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñón, pimiento verde, cebolla y aceituna negra.

**JAMÓN** Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pechuga de pavo.



## CHAROLAS JUNG

Exquisitas charolas ideales para tus eventos o reuniones.

¡Ordena con solo 2 hrs. de anticipación!

**PANINIS** Paninis con jamón de pechuga de pavo, queso mozzarella, pimiento morrón verde, tomate saladés, pesto rojo y aderezo de chipotle.

Media (12 pzas) \$700 | Gde. (21 pzas) \$1,125

**SANDWICHITOS** Sandwichitos dobles en pan tostado integral, jamón de pechuga de pavo, queso mozzarella, ensalada de pollo, alfalfa y aderezo de chipotle.

Media (12 pzas) \$700 | Gde. (24 pzas) \$1,225

