

MENÚ

Disponible todo el día.

Jung
REALFOOD

JUICE BAR

BEBIDAS

Café	\$30	🍄 Bebidas adaptógenas: <i>Con una mezcla de hongos medicinales adaptógenos. *Calientes.</i>	
Té de frutas	\$40		
Horchata de avena o coco	\$40	Té chai latte	\$60
Jamaica	\$40	Té matcha late	\$65
Agua con clorofila	\$40	Golden milk	\$75
Limonada detox	\$55		

JUGOS (500 ml)

NARANJA	\$55
TORONJA	\$55
ZANAHORIA	\$55
VERDE Jugo de toronja, apio, piña, nopal y perejil.	\$90
FRESADA Jugo de naranja, fresa y piña.	\$90
OASIS Jugo de zanahoria, jugo de naranja, manzana, perejil y limón.	\$90
DULCE Y PICOSO Jugo de naranja, manzana, espinaca, piña y jengibre.	\$90
NÉCTAR Jugo de zanahoria, jugo de naranja, betabel y manzana.	\$90

LICUADOS (500 ml) \$90

Elige tu base: leche entera / light / deslactosada.
Leche de almendra / coco / kéfir / yogurt +\$12.
Scoop de proteína +\$45.

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 orgánico / kéfir.
Incluye: granola artesanal y miel.

	Yogurt/Kéfir	Frutas	Toppings
CH (500 ml)	\$125 ✓	4	2
GDE (700 ml)	\$150 ✓	5	3

HUEVOS AL GUSTO \$160

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.	\$130
COCO KALE Kale, espinaca, mango, piña y agua de coco.	\$130
NARANJA INFINITA Jugo de naranja, fresa, plátano y nieve de yogurt natural.	\$99
BERRY BERRY Blueberries, plátano, jugo de naranja y nieve de yogurt natural.	\$99
MANGOGO Mango, jugo de naranja y nieve de yogurt natural.	\$99
TROPICOLADA Piña, fresa, crema de coco, jugo de naranja y nieve de yogurt natural.	\$99

SUPERFOOD BOWLS \$185

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. \$105

BIG WAFFLE Belgian waffle con harina de avena y leche de almendra. Acompañado de mantequilla, 2 frutas, 1 topping y miel de maple. \$175

AVOCADO TOAST Rebanada de pan de masa madre multigrano, aguacate, 1 huevo estrellado, chile quebrado, germinado de alfalfa, espinaca y tomate. \$115
*Huevo extra +\$20.

PANINI SUNSHINE Omelette de huevo, jamón de pechuga de pavo y queso artesanal. \$165
Elige el tipo de pan: integral / centeno / masa madre.

PANINI CLÁSICO Omelette de huevo, champiñones, espinaca y queso artesanal. \$165
Elige el tipo de pan: integral / centeno / masa madre.

PLATILLOS



SOPAS

\$110

CONSOMÉ DE POLLO
SOPA DE VERDURAS

SOPA DE TORTILLA
SOPA DE LENTEJAS



ENSALADAS

Ing. extra de barra \$30.

Ing. extra de proteína \$35.

		Lechuga	Porción pollo	Ing. barra	Aderezo
CH	\$189	✓	1	4	4 oz
MED	\$225	✓	2	5	6 oz
GDE	\$280	✓	3	6	8 oz



TOASTS & SÁNDWICHES

Elige el tipo de pan: semillas germinadas / integral / centeno / masa madre.
Pan sin gluten \$30. Incluye: jalapeños y aderezo artesanal.

TOAST MEDITERRÁNEO Rebanada de pan de masa madre multigrano, hummus artesanal, espinaca, pepino, tomate, cebolla morada, aceituna negra, queso panela. Aderezado con vinagreta griega. **\$115**

SÁNDWICH DE JAMÓN Jamón de pechuga de pavo, queso artesanal, lechuga, tomate, aguacate y germinado de alfalfa. **\$150**

SÁNDWICH VEGGIE Hummus artesanal, espinaca, pepino, pimiento rojo y germinado de alfalfa. **\$150**

SÁNDWICH DE ATÚN Ensalada de atún (120 g), lechuga, tomate, cebolla, aguacate y germinado de alfalfa. **\$150**

SÁNDWICH DE POLLO Ensalada de pollo con chipotle (120 g), queso artesanal, jamón de pechuga de pavo y germinado de alfalfa. **\$150**



PANINIS

\$165

Incluye: aderezo artesanal y jalapeños.

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

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 **\$265**

Sopa + Sándwich **\$235**

Sopa + Panini **\$245**



BUDDHA BOWLS

\$180

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 búffalo, 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 / perejil / búffalo / pimienta-limón.
- Atún fresco.
- Jamón.

3

Elige 3 ingredientes de la barra.



HAMBURGUESAS

\$180

Elige el tipo de pan: integral, centeno ó envuelta en lechuga.
Pan sin gluten \$30.

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), 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, chile verde, lechuga, tomate y cebolla.

BÚFFALO Pechuga de pollo empanizada (130 g), bañada en salsa búffalo, con queso artesanal, lechuga, tomate, cebolla morada y aderezo blue cheese.

*Opción + light: sin empanizar.



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) **\$580** | Gde. (21 pzas) **\$999**

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) **\$580** | Gde. (24 pzas) **\$999**

“Comida de verdad. Así de simple.”

