








## DESAYUNOS

### Chilaquiles de la Casa \$ 182.00

\*A elegir Rojos, Habanero o Verdes     
Exquisitos totopos artesanal de maíz horneados y ligeramente dorados, bañados en nuestra selección de salsas de la casa, acompañados de frijoles negros refritos aromatizados con epazote y ajo rostizado. Encima llevan nuestra crema y queso fresco a base de almendras.

### Enchiladas de la Casa \$ 160.00

\*A elegir Rojas, Habanero o Verdes      
Deliciosas tortillas de maíz orgánico rellenas de guiso cremoso de quinoa y hongos de temporada, bañadas en nuestra selección de salsas de la casa, acompañada de cubos de aguacate, crema y queso fresco de almendras.

### Burrito a la mexicana \$ 195.00



Tortilla de harina hecha en casa con tofu a la mexicana, frijoles negros refritos con toque de epazote y queso a base de almendras acompañado de un aderezo chipotle hecho en casa.

### Burrito de Portobello \$ 160.00



Fajitas de portobello a la plancha, mix de pimientos y cebolla caramelizada, con frijolitos refritos y envuelto en una deliciosa tortilla de harina hecha en casa, acompañado con nuestro aderezo chipotle.

### Grilled cheese \$ 138.00

\*Opción sin gluten    \$ 178.00

Pan de masa madre 100% artesanal relleno de nuestra mezcla de quesos elaborados a base de almendras y nueces, con rebanadas de jitomate, mayonesa casera, acompañado de salsa pomodoro cremosa.

### Hotcakes \$ 126.00

\*Opción sin gluten  \$ 164.00

Base de una mezcla de harina de espelta, hechos al momento. ¡Así que llevan su tiempo!  
Acompañados de frutos rojos de temporada, rebanadas de plátano, toques de crema de vainilla y con miel de tu elección:  
maple real o miel de agave.

### Molletes \$ 115.00

Pan artesanal de masa madre con frijoles negros refritos aromatizados con epazote, bañados con nuestro queso fundido de la casa a base de almendras. Van gratinados en el horno de leña para un toque ahumado.

### Flautas \$ 160.00

Tortilla de maíz orgánica rellena de nuestra mezcla especial de setas al pastor con un toque de chile chipotle, doradas y crujientes, sobre una cama de salsa verde cremosa y virutas de queso fresco.

\$ 110.00

### Tamales de Rajas y elote

Masa tradicional hecha en casa, con nuestro guiso de rajas de poblano y elote en una salsa roja con toques de comino.

### Tamales de Frijol \$ 90.00

Frijoles refritos en hoja santa acitronada con ajo y cebolla.

 Contiene Gluten\*

 Picante

 Alto en Proteína

 Contiene Nueces

 Contiene Soya Orgánica

Precios ya incluyen IVA.

Toda nuestra cocina es artesanal, con ingredientes naturales.  
No utilizamos lacteos ni productos de origen animal, GMO o soya texturizada

[www.veganinc.mx](http://www.veganinc.mx)  @VeganInc  veganinc  81 82 595181