

# Somos

un concepto de *comida saludable* que suma al estilo de vida de las personas con diferentes tipos de dietas;

*somos veganos, vegetarianos, celíacos, antojadizos...*

Nuestro objetivo principal es la **HONESTIDAD**; honestidad con nuestras recetas, con la **CALIDAD** de nuestros insumos, con nuestros procesos. Creemos y queremos que llevar un *estilo de vida saludable* no sea complicado ni restrictivo, porque ningún alimento es malo en sí mismo, el problema está en los procesos a los que los sometemos.

En caso de tener alguna alergia o intolerancia,  
favor de comentarle a su mesero.

*¡Bienvenidos, amigos!*

Provechito.

¡Sin fotos no hay pruebas!

NOS ENCANTA VER TU EXPERIENCIA, ASÍ QUE NO OLVIDES  
ETIQUETARNOS EN INSTAGRAM: @santahierba.mx

## EXTRACCIÓN DIRECTA

**Jugo de naranja** \$60  
Tecnología Zumex, sin reducciones.

**Jugo de toronja** \$60

**Jugo verde** \$65  
Perejil, kale, acelga, apio, espinaca, berro, pepino y jugo de naranja.

estabilizadores=  
aceite, azúcar,  
maltodextrina  
=GUACALAAA

## SMOOTHIES BSC

sin saborizantes ni estabilizadores

SABORES			BASE
mango	fresa	piña	LECHE: \$90
plátano	frutos rojos		AGUA: \$85

## POWER SHAKES

**Dirty Chai Chocolate** \$150  
Leche de almendra, chai, espresso, calabaza, kale, plátano, semillas de girasol y proteína cacao.

**Green Up** \$110  
Leche de coco, plátano, espinaca, kale, maca, espirulina y dátil.

**Amazonas** \$130  
Leche de almendra, plátano, açai, vainilla, dátil y berries.

**Carrot cake** \$145  
Proteína Habits vainilla, zanahoria, plátano, piña, vainilla, canela y colágeno.

EXTRAS		HONGO LION	\$60
HABITS	\$60	ASHWAGANDHA	\$25
HONGO REISHI	\$35	COLÁGENO	\$20

## COLD PRESSED

EXTRACCIÓN FRÍA

1	Betabel, zanahoria, limón, jengibre.	\$95
2	Piña, apio, pepino, jengibre, kale, menta.	\$90
3	Naranja, toronja, limón.	\$75
4	Zanahoria, manzana roja, jengibre, limón eureka.	\$100
PIU PIU	Shot de jengibre, naranja, cúrcuma.	\$50

## SUPERFOOD BOWLS

**Açai** \$190  
Pulpa de açai con frutos rojos, plátano y leche vegetal; topping de cacao nibs coco rallado, blueberries, fresa y miel.

**Paradise** \$185  
Piña, mango, espinaca, kale, leche de coco y miel de agave; topping de kiwi, frambuesa, coco rallado, granola y chía.

**Cacao** \$180  
Fresa, espinaca, plátano, cacao; topping de higo, cacao nibs, crema de avellana-cacao, granola y coco tostado.

**Beach** \$220  
Plátano, piña, nuez, espirulina azul; topping de piña, blueberries, fresa y almendra fileteada.

*Ashwagandha* es un arbusto de hoja perenne que crece en Asia y África. Se usa comúnmente para el estrés.

## FRESH BAR

## ALL DAY alimentos disponibles todo el día

**Tostado de Lentejas | PB**  
Hummus natural, lentejas, aguacate y hojuelas de chile; acompañado de hojas verdes.  
**\$145**

*Agrega huevo +15*

**Ceviche de Garbanzo**  
Mezcla de garbanzos con jícama, pepino, mango o piña, cebolla, tomate y chile habanero, en salsa de fresa con maracuyá.  
**\$185**

**Waffle**  
Harina certificada, frutos rojos frescos y en compota, miel y granola.  
**\$185**

## REPOSTERÍA

**Pastel Moka | \$100**  
Chocolate amargo, espresso, harina de almendras y leche vegetal.

**Pastel Tipo 3 Leches | \$98**  
Harina de almendras, relleno de fresa, humectado con leche de almendra y decorado con frutos rojos.

**Pastel Choco-Romero | \$110**  
Harina de almendras, chocolate oaxaqueño romero-jengibre, higos y cereza.

**Tarta Tropical | PB | \$98**  
Base nuez de la india con almendra, relleno de manzana con piña; topping de coco, frambuesa y cacao nibs.

**Tarta Pistache | PB | \$98**  
Base pistacho, relleno de cremoso de chocolate amargo con aguacate; decorada con blueberries y uvas verdes.

**Tarta Ferrero | PB | \$98**  
Base almendras con arándano, relleno de ganache de chocolate amargo; decorada con frutos rojos y almendra.

**Dona Matcha | PB | \$48**  
Harina de almendra, matcha y aguacate.

**Dona Zanahoria | \$35**  
Harina de almendra, zanahoria rallada.

**Brownie | PB | \$85**  
Base de garbanzo, cocoa, dátíl, cacahuete, crema de almendra maca-canela.

**Energy Balls | PB | \$75**  
Bolitas de dátíl con avena (3), cacao y crema de cacahuete.

**Galleta Avena-Limón-Lavanda | \$38**

**Panque de Elote | \$35**

*¿sabías que...?* Para las personas celiacas o sensibles al gluten, comer fuera de casa representa una gran inquietud por no saber si realmente las opciones sin gluten ofrecidas en un establecimiento serán elaboradas de forma correcta y que se garantice su seguridad alimentaria. Por eso hemos trabajado para poder tener el distintivo **acelmex Sin Gluten** y hoy es una realidad que garantiza la inclusividad de nuestra carta.



# GLUTEN FREE

PREGUNTA POR NUESTRO PAN DE TEMPORADA, SEGURO ESTA DELI

## PANADERÍA

**Concha | \$25**  
CACAO | VAINILLA | CANELA

**Concha Jamaica | \$30**

**Concha Matcha | \$38**

**Chocolatín | \$30**

**Chocolatín Doble | \$38**

**Croissant | \$28**

**Rol Higo-Queso de Cabra | \$55**

**Rol Manzana-Nuez | \$48**

**Rol Guayaba-Chai | 50**

**Trenza Jamaica | \$48**

**Trenza Maracuyá | \$45**

**Trenza Dulce de Leche | \$45**

**Mariposa de Cardamomo | \$20**

**Apple Cruffin | \$48**

**Bollo Chocopistache | \$55**

**Brioche Eureka | \$35**

**Nudo de Frambuesa | \$55**

**Galleta Chispas Chocolate 70% | \$25**

**Galleta Chocoblanco | \$25**

## PASTELES

### Selva Negra | PB

Harina de trigo, chocolate amargo y fresas.

\$85

### Cheesecake de Jocoque

BLUEBERRIES | FRUTOS ROJOS

\$110

### Oh my, Lemon!

Bizcocho de vainilla con relleno de crema de limón eureka.

\$90

### Dulce de Leche | PB

Panque de plátano con zarzamora, con cobertura de dulce de leche vegano y frutos rojos.

\$95

## DONAS

### RED VELVET | ❖ | \$35

Harina de trigo, cacao, dátil y cobertura de yogurt griego.

### PLÁTANO | ❖ | \$35

Harina de trigo, yogurt griego, plátano y cobertura de café con nuez.

*¡éntrole sin culpas!*

NO UTILIZAMOS AZÚCAR REFINADA;  
SUSTITUIMOS CON MONK FRUIT, AZÚCAR DE DÁTIL, AZÚCAR DE COCO, MAPLE SIN AZÚCAR O PILONCILLO.

**PB** A BASE DE PLANTAS

*veg* VEGETARIANO

❖ SIN AZÚCAR

🐟 ALIMENTO CRUDO

🕒 COCCIÓN LENTA

🌶️ PICANTE

# PANADERÍA Y REPOSTERÍA

<b>CAFÉ</b>		<b>Cold Brew</b>	\$85
		<b>Moka</b> Elaborado con chocolate tradicional	\$65
<b>Espresso</b>	\$35	<b>Chocolate Tradicional</b>	\$55
<b>Espresso Doble</b>	\$40	<b>Chocolate 70% Cacao</b>	\$65
<b>Americano</b> <i>Pruébalo con un shot de café de olla +\$12</i>	\$48	<b>Chocolate con Cardamomo</b>	\$65
<b>Latte</b>	\$55	<b>Chocolate Romero y Jengibre</b>	\$65
<b>Capuchino</b>	\$50	<b>TÉ</b>	
<b>Flat White</b>	\$50		

<b>Matcha</b>	\$70	<b>Kashmir Chai</b> Té negro con cardamomo, canela, jengibre, clavó y trozos de naranja	\$60
<b>Matcha Latte</b>	\$80	<b>Tropic</b> Té blanco y té verde, mango, maracuyá, pétalos de rosa y flor de aciano	\$60
<b>Blue Matcha</b> Té clitoria ternatea pulverizado	\$95	<b>Golden Fields</b> Té negro, maracuyá, mango, papaya y piña	\$65
<b>Blue Matcha Latte</b> Clitorea ternatea + leche	\$105	<b>Goji Berry</b> Goji berry, jamaica, escaramujo, malva y lichi	\$65
<b>Chai Latte</b> Té negro, canela, cardamomo, clavó, vainilla, azúcar mascabado	\$65	<b>Taro Latte</b> Taro orgánico con camote morado pulverizado + leche	\$60
<b>In The Mood</b> Té fermentado puer shou (cocido) con fresa, vainilla y naranja	\$65	<b>Cúrcuma Latte</b> Canela, cúrcuma, jengibre y pimienta	\$65

<b>OTROS</b>		<b>Piña Y Momo</b> Piña, cardamomo, miel de agave y agua mineral	\$70		
		<b>Tepache</b> Fermento de piña	\$65		
<b>Limonada</b>	\$50	<b>Félix</b> Jugo de fruta natural + agua mineral con burbujas. Sin endulzantes, ni conservadores.	\$55		
<b>Limonada</b> ROSA   JENGIBRE   FRAMBUESA	\$65	<b>Kombucha</b> Té fermentado con frutas o hierbas	\$65		
<b>Naranjada</b>	\$55	<b>EXTRAS</b>			
<b>Moow</b> Bebida carbonatada con adaptógenos • SANDIA ALBAHACA + REISHI • MORA LAVANDA + ASHWAGANDHA • MANDARINA ROMERO + RHODIOLA • MANGO COCO CARDAMOMO + LION	\$95				
<b>Agua del Día</b>	\$30			<b>Bebida Fría</b>	\$5
				<b>Leche Vegetal</b> COCO   SOYA   ALMENDRA   AVENA	\$15
		<b>Leche Deslactosada</b>	\$5		

## BOWLS

<b>Mix Frutal   veg</b> Fruta de temporada, miel y granola de la casa	\$135
<b>Yogurt Cereal</b> Yogurt griego y mermelada de blueberry sin azúcar, berries frescas, plátano, uvas y quinoa pop	\$168
<b>Avena</b> Avena hidratada con agua o leche y toppings a elección. <i>Opciones: Blueberries y plátano (mango en temporada) o manzana, plátano y canela</i>	\$135

### Waffles de Cacao

Harina de avena, cacao, dulce de dáttil, fresa, plátano, blueberry, almendras y sarais maca canela.

\$198

### Waffles de Vainilla

Harina de avena, vainilla, frutos rojos, almendras y crema de cacahuete.

\$175

### Francés Proteico | PB

Pan de masa madre, proteína vegetal, crema vegana maracuyá-mango y guarnición de fresa con kiwi.

\$258

WAFFLES SIN AZÚCAR, SIN LECHE & CON CLARAS DE HUEVO

## HUEVOS

### Omelette SH

Relleno con 1 o 2 ingredientes a elección, frijol, hojas verdes, aguacate y rebanada de hogaza.

*Opciones: queso manchego, queso mozzarella, jamón, tocino, salchicha de pavo, chorizo de pollo, champiñones, espinaca, salmón ahumado*

\$158

### Huevos Rancheros Ligeros | 🍌

Huevos estrellados sobre tortilla de tomate con frijol, acompañados de chile poblano con calabaza y salsa de tomate tatemada.

\$165

### Huevos Serranos | 🕒

Papas especiadas, espárragos, crocante de jamón serrano, champiñones encurtidos, huevos pochados y hojuelas de chile

\$248

*aunque tienen nuestro toque saludable, estos son los que nunca fallan, se podría decir que son*

## LOS CLÁSICOS

### Enchiladas Ligeras

\$155

Tortillas de tomate con relleno y salsa a elección, acompañadas de queso fresco, cebolla y aguacate.

*Relleno: Pollo o champiñones*

*Salsa: Verde, frijol, guajillo, bayo-chipotle, coloradito vegano sin gluten +25 o mole negro vegano sin gluten +25*

### Chilaquiles Horneados

\$185

Totopos de maíz horneados con salsa y 2 proteínas a elección; acompañados de queso, crema y aguacate.

*Proteína: Pollo, champiñones, chorizo de pollo, huevos estrellados*

*Salsa: Verde, frijol, guajillo, bayo-chipotle, coloradito vegano sin gluten +25 o mole negro vegano sin gluten +25*

### Quesadillas Ahogadas

\$165

Quesadillas sin tortilla con hierba santa, frijol y quesillo; bañadas en salsa verde y roja con papas especiadas y tocino de pavo.

## EMPAREADOS

### Scrambagel

\$145

Bagel relleno de huevos scrambled, cremoso de aguacate, tocino de pavo, queso suizo y arúgula.

### Pitadilla

\$175

Pan pita relleno de huevo a la mexicana con un toque de queso parmesano y cebollín; acompañado de cremoso de queso de cabra con chipotle.

<b>PB</b> A BASA DE PLANTAS	<b>veg</b> VEGETARIANO	<b>ALIMENTO CRUDO</b>
<b>SIN AZÚCAR</b>	<b>COCCIÓN LENTA</b>	<b>PICANTE</b>

## DESAYUNOS SH INCLUYE ESPRESSO AMERICANO, JUGO DE NARANJA O TÉ

<b>CLÁSICO   \$245</b>	<b>BÁSICO   \$185</b>	<b>EGGS &amp; SALMON   \$225</b>
Huevos revueltos o en omelette con 1 o 2 ingredientes a elección, acompañado de ensalada y pan. Incluye mini pancakes de avena con fruta. <i>Opciones: queso manchego, queso mozzarella, jamón, tocino, salchicha de pavo, chorizo de pollo, champiñones o</i>	Hot cakes de arroz con tapioca, huevos estrellados, tocino de pavo y maple sin azúcar.	Huevos revueltos, salmón ahumado con jocoque especiado, acompañado de fruta y pan brioche.
🕒	🕒	

## TOASTS REBANADA DE HOGAZA DE MASA MADRE

- Caprese** \$189  
Champiñones salteados, jamón serrano, arúgula, pesto de tomate de nuez de Brasil, hojuelas de chile y galleta de queso parmesano.
- Aguacate | PB** \$145  
Láminas de aguacate, hummus de betabel y semillas de calabaza tostadas.
- Salmón | 🐟** \$158  
Pepino, alcaparras, cebolla, salmón ahumado, jocoque con zaatar.
- Higo-Serrano** \$185  
Jamón serrano, higo, miel, jocoque.

<b>AL CENTRO</b> <small>ESO DE COMPARTIR LO DEJAMOS A TU DISCRECIÓN</small>	
<b>Chips Camote   🕒</b> Tiras de camote horneadas, ketchup de betabel y alioli	\$135
<b>Trilogía de Hummus   PB</b> Hummus de betabel, zanahoria y cúrcuma, con palitos de verdura, manzana, granola salada y pita.	\$128
<b>Nuggets Not Pollo   PB</b> ¡Nuggets sin pollo! 100% hechos con plantas, sin grasas saturadas. Acompañados de catsup sin azúcar y palitos de verdura.	\$180

## SOPAS Y ENSALADAS

**Ensalada de la Estación | \$165**  
Mix de lechuga, col morada, frutos secos, queso de cabra, fruta de temporada y pollo.

**Ensalada de Garbanzo | veg | \$175**  
Mix de lechuga, garbanzos salteados, aceitunas, tomate cherry, zanahoria, aguacate, pepino y quesillo ahumado.

*Prueba agregando: Pollo +45 | Salmón +115  
Atún +95 | Pollo vegano +100*

*Elige tu vinagreta:  
Tamarindo | Naranja | Miel  
Balsámica | Cilantro*

**Sopa de Elote | PB | \$120**  
Crema de elote amarillo sin lácteos, base de flor de calabaza, edamames y berros.

**Veggie Ramen | PB | \$195**  
Noodles ramen, fondo de vegetales sazonado con tahini y soya; con zanahoria, col morada, champiñones salteados, edamames, pepino, brotes, chile quebrado y not-chicken tenders.

**Jamón | \$175**  
Hogaza, jamón de pechuga de pavo, jamón serrano, queso manchego, lechuga, col morada, pepino y aderezo casero de jocoque-chipotle.

**Pollo | \$158**  
Hogaza, pollo especiado, queso manchego, lechuga, aguacate, pepino y aderezo de arándano con chipotle.

**Medallón de Atún | \$185**  
Hogaza, medallón de atún, lechuga, tomate, alioli y mermelada de cebolla.

**Pollo Cítrico | 🕒 | \$185**  
Hogaza, pollo marinado con naranja y chipotle acompañado de guacamole y trozos de tocino de pavo.

**Croissant Serrano | \$184**  
Croissant con arúgula, jamón serrano y cremoso de queso de cabra con frutos rojos.

**Triple Vegan&Cheese | PB | \$178**  
Hogaza, queso vegano tipo mozzarella, cheddar y manchego, champiñones salteados, aderezo César vegano y lechuga. Acompañado de papas especiadas.

**Molletes | \$175**  
Chapata, frijol bayo, queso mozzarella; acompañados de guacamole, pico de gallo y chapulines.

**Pita Griega | veg | \$158**  
Pan pita relleno de pepino, tomate, espinacas, aguacate, aceitunas, queso feta y cremoso de queso de cabra con nuez.

**Hamburguesa Veggie | PB 🍌 | \$175**  
Bollo vegano, carne a base de lenteja, mix de quesos veganos, cebolla caramelizada, alioli de pasilla, guacamole, catsup casera sin azúcar y arúgula. Con chips de vegetales.

**Hamburguesa Doble Queso | PB 🍌 | \$195**  
Bollo vegano, carne de lenteja, fritura de champiñones con col morada, lechuga, mayonesa vegana picante, salsa de tamarindo y queso cheddar vegano; acompañada de papas salteadas.

**Hamburguesa de Pollo | \$185**  
Bollo brioche, pechuga de pollo con salsa bbq de la casa, tzatziki de yogurt griego con arúgula, mermelada de cebolla, tomate y queso suizo; acompañada de ensalada de tomate.

## BOCATAS

## PLATOS DEL HUERTO

<b>Quesadillas Rojas   veg</b> 🌱 Tortillas de tomate rellenas de tinga de zanahoria y queso Chiapas, crema y cebolla encurtida.	\$135
<b>Coliflor Teriyaki   PB</b> 🕒 Coliflor asada con salsa teriyaki sobre base de arroz con quinoa.	\$128
<b>Vegan Kung Pao   PB</b> 🕒 Trozos de not-pollo, salsa agridulce, pimiento y cacahuete sobre base de arroz y quinoa.	\$198
<b>Salmón Bowl   🐟</b> Cubos de salmón marinado, pepino, aguacate, almendra, arándanos y jengibre sobre base de arroz con quinoa.	\$245
<b>Tuna Bowl   🐟</b> Atún marinado, kiwi, piña (mango en temporada), aguacate, coco rallado y edamames sobre base de arroz y quinoa.	\$215
<b>Salmón Salvaje</b> Lonja de salmón con un toque de pesto y compota de frutos rojos, sobre cama de arroz salvaje y de sushi; acompañado de mix de hojas baby y pepita caramelizada.	\$265
<b>Pasta Verde   veg</b> Pasta de trigo mezclada con vegetales; pimientos, calabaza, tomate y champiñones; gratinada con queso mozzarella. <i>Prueba agregando: Pollo +45   Salmón +115   Atún +95   Pollo vegano +100</i>	\$148
<b>Pasta Pesto   veg</b> Spaghetti de calabacín combinado con spaghetti integral; acompañado de pesto, bolitas de queso de cabra con ceniza, queso parmesano y tomate cherry deshidratado. <i>Prueba agregando: Pollo +45   Salmón +115   Atún +95   Pollo vegano +100</i>	\$175
<b>Greenesa   PB</b> Pasta con bolognesa a base de champiñones y lentejas.	\$185
<b>Veggie Tacos (3pz)   PB</b> Tortilla de tomate rellena de pimientos, calabaza, cebolla morada encurtida, arúgula, cacahuete y col morada; aderezo César vegano de nuez de la india y de almendras con chipotle.	\$210

<b>EXTRAS</b>		PESTO	\$20	QUESO DE CABRA	\$30
		AGUACATE	\$25	MIX QUESO VEGANO	\$40
SOLO CLARAS	\$15	POLLO (150 G)	\$45	QUESO CHEDDAR VEGANO	\$55
YOGURT GRIEGO	\$20	ATÚN NATURAL (150 G)	\$90	REBANADA DE HOGAZA CON PESTO	\$35
MERMELADA FRUTOS ROJOS SIN AZÚCAR	\$30	SALMÓN (150 G)	\$115	PICO DE GALLO	\$10
GRANOLA	\$15	SALMÓN AHUMADO (30 G)	\$45	TOMATILLAS (3 PIEZAS)	\$15
HUEVO ESTRELLADO   REVUELTO	\$15	JAMÓN SERRANO (30 G)	\$50	CHAPULINES	\$30
TOCINO   JAMÓN DE PAVO	\$20	QUESO FRESCO (150 G)	\$35	*PESADO EN CRUDO	
SALCHICHA DE PAVO	\$30	QUESO MOZZARELLA	\$20		
VINAGRETA	\$25	QUESO MANCHEGO	\$25		

**PB** A BASE DE PLANTAS

**veg** VEGETARIANO

**🐟** ALIMENTO CRUDO

**🕒** COCCIÓN LENTA

**🌶️** PICANTE