

# VEGAMO

**EXTRAS**  
crema batida  
+\$15  
leche de arroz  
+\$10  
leche de almendras  
+\$10

## HOT

Espresso	\$ 40/45
Americano	\$ 45
Cappuccino	\$ 55
Moccachino	\$ 60
Cafe Latte	\$ 55
Chai Latte	\$ 65
Dirty Chai	\$ 70
Bloody Chai	\$ 70
Cacao	\$ 55
Matcha Latte	\$ 70
Golden Milk	\$ 70
Morning Tonic	\$ 45
limón, curcuma, pimienta cayena y miel de agave	
Té de jengibre y limón	\$ 50
Té Pétalos Mio	\$ 55
té verde con pétalos de rosas	
Infusion Jocotepec	\$ 70
fresa, cereza, mora azul, arándano y piña	

## SMOOTHIES

Tucanazo	\$ 70
mango, fresa, plátano y jugo de naranja	
Merry Berry	\$ 90
zarcamoras, fresas, chia, menta y plátano	
Fitness	\$ 70
piña, mango, plátano, jengibre, espinaca y jugo de naranja	
Mazunte	\$ 90
crema de almendras, cacao, cardamomo, canela, plátano y leche de arroz	

## COLD

Jugo de naranja	\$ 45
Feel Good	\$ 55
Naranja, piña, curcuma, jengibre	
Beloved	\$ 55
Manzana, piña, kale, jengibre, menta	
Limonada rosa	\$ 39
Jengina	\$ 45
limón, menta y jengibre	
Horchata	\$ 45
avena, canela, vainilla y leche de arroz	
Tropical	\$ 49
piña, limón y cardamomo	
Kombucha	\$ 65
Topo Chico 600ml	\$ 39
Soda de jengibre	\$ 65

## JUGOS

## AGUAS

## FRAPPES

Cafe Frappe	\$ 65
Mocca Frappe;	\$ 70
Chai Latte Frappe	\$ 75
Matcha Latte Frappe	\$ 80
Chocolatisimo	\$ 85
cacao, cold brew, crema de cacahuate y plátano	

## MALTEADAS

Malteada Snickers	\$ 110
snickers caseros, crema de cacahuate, helado de vainilla, chocolate y crema batida de soya	
Malteada Oreo	\$ 110
oreos caseros, helado de chocolate, chispas de chocolate y crema batida de soya	

# VEGAMO

## CERVEZA

Corona \$ 45

Victoria \$ 45

### ARTESANAL

Hombre pájaro - Rye lager \$ 85

Macanuda - Brown ale \$ 85

Lagermaíz - Lager con maíz \$ 85

Terricola - Saison de trigo y maíz \$ 95

Buen Chofer - Witbier \$ 95

Caballo Blanco - Summer Ale \$ 100

Sugoi \$ 90

Pale ale con jengibre de veracruz y té limón de cdmx

Blanca de maguey \$ 95

White IPA con miel de maguey de Coahuila y cascara de naranja

## VINO

### FOR COPA

Rosadito \$ 150

Ezequiel Montes, Querétaro, uvas 80% xarel, 20% grenache - vino en lata

### FOR BOTELLA

#### TINTO

En passant rouge \$ 750

Domaine Gayda, Languedoc, Sur de Francia, organico

Cuvée Bio'addict \$ 1100

Le Crêt de Bine, Beaujolais Aoc, biodinamico

T.O, Mas Théo \$ 850

Drôme Provençale Vdf, biodinamico

Petite selve rouge \$ 950

Château de la Selve, IGP Coteaux de l'Ardèche, natural

P'tit Gaby, Mas Theo \$ 950

Drôme Provençale Vdf, biodinamico

#### BLANCO

En passant blanc \$ 750

BIO, Domaine Gayda, Languedoc, Sur de Francia

#### ROSADO

Pink Paradise, Mas Théo \$ 790

Francia, 80% Grenache, 20% Syrah, biodinámico

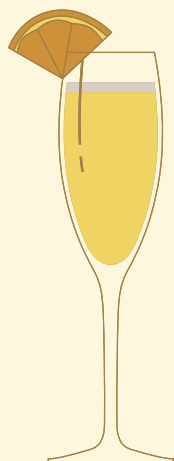
#### ESPUMOSO

Bubble T.O Petnat \$ 1100

Mas Théo, Drôme Provençale vdf, biodinamico

## MEZCAL

Espadín Dulcemaguey, Oaxaca \$ 160



### MIMOSA

jugo de naranja y vino  
espumoso  
\$120

Promoción de 2 x \$190  
(de lunes a viernes)

# Postres

<b>GF</b> Banana Split	\$150
2 bolas de helado vegano, plátano, salsa de chocolate, frutos rojos, crema batida y granola casera	
Tiramisu	\$110
Panqué de pera con cardamomo	\$60
Panqué marmoleado	\$60
<b>GF</b> Muffin de zanahoria	\$55
Muffin de limón con arándanos	\$55
<b>GF</b> Cheesecake de frutos rojos	\$80
<b>GF</b> Cheesecake de limón	\$80
Pastel de triple chocolate	\$80
<b>GF</b> Brownie	\$55
Pastel oreo	\$80
<b>GF</b> Galleta keto con nuez pecana	\$45
Galleta de chispas	\$45
<b>GF</b> Snickers square	\$80

**EXTRAS**  
 helado +\$35  
 crema batida de soya +\$15



# Pasteles completos

Nuestros pasteles completos se piden con 48 horas de anticipación. Escanea el código qr para descargar el catálogo.

