MENÚ

Nutre tu cuerpo,
Consciente tu alma

Dharma
Bistro • Smart food

ENTRADAS

BOSQUE DULCE (FRUITS & YOGURT) $140

Yogurt avainillado, fruta de temporada, granola artesanal y coco tostado.

CHÍA AMANECER $120

Base de chía overnight, fruta fresca de temporada y un toque de mantequilla de maní natural.

AÇAÍ BOWL $160

Suave crema de açaí orgánico mezclada con fruta, servida con granola artesanal, fruta fresca de temporada y toppings naturales

CEVICHE VERDE AL PESTO $230

Tilapia marinada, pesto, aceitunas negras, cebolla morada y pepino

TOSTADAS DE ATÚN AL PONZU (3 PZAS) $235

Ponzu agridulce, láminas de aguacate, mayonesa de chipotle, brotes frescos y sésamo negro tostado.

CHILAQUILES DHARMA

DHARMA AL SOL $225

Totopos bañados en salsa cremosa de piña con habanero, servido con cochinita pibil y cebolla encurtida

TRADICIÓNALES $185

Salsa verde o roja de la casa, crema, queso, frijoles refritos y proteína a elección.

POBLANOS CREMOSOS $195

Salsa cremosa de chile poblano, crema, queso, frijoles refritos y proteína a elección.

Proteínas: huevo o pollo. Tofu + $25, cecina +$45.

Dharma
Bistro • Smart food

DESAYUNOS

HUEVOS MEDITERRÁNEOS $190

Huevos estrellados sobre pan de masa madre, bañados en salsa especiada de jitomate y pimiento rostizado, montados con hojas verdes y granos de elote confitados.

OMELETTE DE LA CASA $175

Relleno a elección y acompañado de ensalada de hojas verdes, con vinagreta de menta con miel de agave.
Rellenos: queso de cabra, gouda, portobello, tofu o jamón de pavo.

HUEVOS AL GUSTO $150

Mexicanos, con jamón, revueltos o rancheros. Acompañados de ensaladilla fresca y frijoles refritos.

TOASTS ARTESANALES

VERDE ANCESTRAL $240

Puré de aguacate aliñado con aceite de ajonjolí y limón, coronado con brotes frescos (alfalfa, rábano, soya), pepino, rábano sandía, arúgula, tomates cherry y semillas de girasol tostadas.
Extras: huevo, salmón o tofu marinado a la plancha.

MIEL & ENELDO $230

Queso crema batido con miel y eneldo, acompañado de ensaladilla de hojas verdes, cherry y pepino.
Proteínas: huevo, Salmón o tofu.

COMIDAS Y CENAS

ATÚN EN SÉSAMO $345

Medallón de atún sellado con sésamo, arroz jazmín al limón y aceite de oliva, con vegetales rostizados (camote, pimiento, zanahoria y ejote).

SALMÓN A LA PLANCHA $335

Salmón sellado, acompañado de puré de camote y vegetales salteados.

ENMOLADAS DE PLÁTANO MACHO $255

Enmoladas de mole negro y plátano macho, servidas con queso cotija, crema de rancho y verdolaga.

ENCHILADAS SUIZAS VERDES $245

Salsa cremosa de chile poblano, rellenas de pollo o queso panela, gratinadas al horno.

ENCHILADAS TRADICIONALES $225

Salsa tradicional del la casa verde o roja, rellenas de pollo o queso panela.

HAMBURGUESAS DE AUTOR

Cremoso de queso azul, ensaladilla fresca y cebolla caramelizada. Acompañadas de papas gajo.

Proteínas:

Res $285

Portobello $255

HAMBURGUESAS DE POLLO

Cremosa mayonesa al chipotle, ensaladilla fresca y cebolla caramelizada. Acompañadas de papas gajo.

pollo $265

BOWLS NATURALES

DHARMA GRAINS BOWL $245

Mezcla tibia de arroz jazmín y quinoa, kale, camote rostizado, pepino, garbanzo y aguacate. Acompañado de vinagreta de tahini, limón y miel.

Extras: tofu en cubos, huevo.

láminas de salmón marinado en ponzu +$40.

OASIS DE COUS COUS $235

Cous cous con lenteja y hierbabuena al limón, servido con vegetales al provenzal, alioli de ajonjolí tostado y queso de cabra.

Extras: huevo, salmón $40 portobello marinado $35.

Dharma

Bistro • Smart food

ENSALADAS

ENSALADA DE BETABEL & COUS COUS $215

Betabel rostizado, cous cous, queso de cabra y albahaca fresca.

ENSALADA DE LA CASA $225

Mix de verdes, fruta de temporada, nuez caramelizada, queso de cabra saborizado y vinagreta de tahini, limón y miel

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO. $130

TIRAMISÚ $95

WHAFLES CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS Y HELADO. $120

CREPAS: $85

QUESO CREMA

CAJETA

NUTELLA

MERMELADA

BEBIDAS

DESTILADOS POR COPA

Ron	$100
Vodka	$100
Whisky	$110
Gin	$100
Tequila	$110
Mezcal	$115

CERVEZAS

Modelo	$70
Corona	$70
Victoria	$70

Dharma
Bistro • Smart food

COCTELERÍA CLÁSICA

Cuba Libre	$130
Gin Tonic	$170
Paloma	$130
Margarita	$160
Daiquirí	$160
Piña Colada	$150
Clamato Preparado	$130
Mimosas	$130

VINOS

	BOTELLA	COPA
TINTO		
LA Cetto Petite Shirah	$550	$145
LA Cetto Cabernet Sauvignon	$550	$145
Las Moras Malbec	$550	$145
Selección Concha y toro	$400	$110
BLANCO		
Selección Concha y toro	$400	$110
ROSADO		
LA Cetto Rose	$450	$120
ESPUMOSO		
Barón Brute	$350	$95

SIN ALCOHOL

Coca cola	$60
Coca cola sin azúcar	$60
Agua mineral	$60
Topo Chico	$75
Limonada (natural/mineral)	$70
Agua del Día	$45
Jugo de naranja	$55
Jugo verde	$65
MALTEADAS Chocolate, vainilla y fresa	$85
SMOOTHIE Frutos rojos Mango	$80

Dharma
Bistro • Smart food

BEBIDAS CALIENTES		FRIO	FRAPPE
Americano	$65	$70	$75
Capuchino	$75	$65	$70
Chocolate	$80	$80	$85
Cacao o Cocoa	$80	$85	$90
Chai	$85	$85	$90
Ponche	$90	$90	$95
Infusiones	$70	$75	$80