

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.

CEVICHE VERDE AL PESTO \$230

Tilapia fresca marinada en limón, servida con pesto aromático.

TOSTADAS DE ATÚN AL PONZU \$235

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

Dharma
Bistro • Smart food

CHILAQUILES DHARMA

DHARMA AL SOL \$225

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

TRADICIONALES \$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.

DESAYUNOS

HUEVOS MEDITERRÁNEOS \$190

Huevos estrellados sobre pan de masa madre, bañados en salsa especiada de jitomate y pimienta 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 \$215

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.

MEDITERRÁNEO DE CAMPO \$210

Hummus casero, tomates cherry rostizados, aceituna negra, queso feta y aceite de hierbas finas.

Extras: huevo o jamón serrano

COSTA Y ENELDO \$235

Salmón ahumado, crema agria de limón amarillo, eneldo fresco, pepino, alcaparras y cebolla morada. Versión vegetariana: tofu o berenjena marinados a la plancha.

MIEL & ENELDO \$195

Queso crema batido con miel y eneldo, acompañado de ensaladilla de hojas verdes, cherry y pepino. Extras: huevo, jamón serrano 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 con mayonesa de chipotle. Acompañadas de papas gajo.
Proteínas:
Camarón \$310
Res \$285
Pollo \$265
Portobello \$255

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 +\$50.

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 \$50 portobello marinado \$45.

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
MERMELEDA

BEBIDAS

DESTILADOS POR COPA

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

COCTELERÍA CLÁSICA

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

CERVEZAS

Modelo	\$70
Corona	\$70
Victoria	\$70

Dharma
Bistro • Smart food

SIN ALCOHOL

Coca cola	\$55
Coca cola sin azúcar	\$60
Manzana	\$55
7up	\$55
Agua mineral	\$60
Limonada (natural/mineral)	\$70
Topo Chico	\$75
Agua del Día	\$45
Jugo de naranja	\$55
MALTEADAS	\$85
Chocolate y vainilla	\$80
SMOOTHIE	
Frutos rojos	

BEBIDAS CALIENTES

FRIO

FRAPPE

Americano	\$65	\$70	\$75
Descafeinado	\$60	\$65	\$70
Capuchino	\$75	\$80	\$85
Chocolate	\$80	\$85	\$90
Cocoa	\$80	\$85	\$90
Chai	\$85	\$90	\$95
Ponche	\$90		
Infusiones	\$70		