

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 meserx.

¡Bienvenidos, amigos!

Provechito.

¡Sin fotos no hay pruebas!

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

RESERVAS & PICKUP:

www.santahierbamx.com

NO SEPARAMOS CUENTAS EN GRUPOS GRANDES.
CUALQUIER MODIFICACIÓN A LOS PLATOS
TENDRÁ COSTO ADICIONAL.

EXTRACCIÓN DIRECTA

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

Jugo de toronja \$60

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

SMOOTHIES BSC

sin saborizantes ni estabilizadores

estabilizadores=
aceite, azúcar,
maltodextrina
-GUACALAAA

SABORES			BASE
<i>mango</i>	<i>fresa</i>	<i>piña</i>	LECHE: \$95
<i>plátano</i>	<i>frutos rojos</i>		AGUA: \$90

POWER SHAKES

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

Green Up \$120
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	\$35
HONGO REISHI	\$35	COLÁGENO	\$20

COLD PRESSED

EXTRACCIÓN FRÍA

1	<i>Betabel, zanahoria, limón, jengibre.</i>	\$95
2	<i>Piña, apio, pepino, jengibre, kale, menta.</i>	\$90
3	<i>Naranja, toronja, limón.</i>	\$75
4	<i>Zanahoria, manzana roja, jengibre, limón eureka.</i>	\$105
PIU PIU	<i>Shot de jengibre, naranja, cúrcuma.</i>	\$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 \$185
Fresa, espinaca, plátano, cacao; topping de higo, cacao nibs, crema de avellana-cacao, granola y coco tostado.

Tomar **colágeno** tiene varios beneficios, como mejorar la salud de tu piel, aliviar el dolor de articulaciones y promover la salud cardiaca.

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

Waffle | \$185

Harina certificada, frutos rojos frescos y en compota, granola y miel de abeja RAW.

Very Maracuyá \$210

Pan francés con brioché sin gluten, frutos rojos frescos y en compota y crema de queso crema con maracuyá.

Tostado de Lentejas | PB | \$155

Hummus natural, lentejas, aguacate y hojuelas de chile; acompañado de hojas verdes.

Brekkie | \$155

Huevos estrellados, tocino, aguacate y pan sin gluten

Entrepán de Garbanzo | \$190

Hogaza sin gluten, chimichurri, lechuga, tomate, aguacate y relleno de garbanzos a la mostaza. Acompañado de tiras de papa salteadas.

Entrepán de Carnes Frías | \$198

Pan de caja sin gluten, salsa de tomate, chimichurri, pimientos, pechuga de pavo y pepperoni; acompañada de ensalada de papa.

Mini Pizza | \$195 (15 cm de diámetro)

Tropical: mozzarella, cubitos de piña, mango, manzana y pechuga de pavo.

Green: mozzarella, espinaca, jalapeño, cebolla caramelizada y pepperoni.

REPOSTERÍA

Pastel Moka | \$135

Chocolate amargo, espresso, harina de almendras y leche vegetal.

Pastel Tipo 3 Leches | \$135

Harina de almendras, relleno de fresa, humectado con leche de almendra y decorado con frutos rojos.

Tarta Tropical | PB | \$115

Base nuez de la india con almendra, relleno de manzana con piña; topping de coco, frambuesa y cacao nibs.

Tarta Pistache | PB | \$135

Base pistacho, relleno de cremoso de chocolate amargo con aguacate; decorada con blueberries y uvas verdes.

Tarta Choco-Banana | \$75

Base de harina de arroz, chocolate amargo y plátano.

Tarta Ferrero | PB | \$130

Base almendras con arándano, relleno de ganache de chocolate amargo; decorada con frutos rojos y almendra.

Dona Matcha | PB | \$60

Harina de almendra, matcha y aguacate.

Dona Zanahoria | \$55

Harina de almendra, zanahoria rallada.

Brownie | PB | \$85

Base de garbanzo, cocoa, dátil, cacahuate; acompañado de helado de frutos rojos con plátano.

Energy Balls | PB | \$75

Bolitas de dátil con avena (3), cacao y crema de cacahuate.

Galleta de Avena | \$40

Conchita de Vainilla | \$50

Besito con Mermelada | \$18

Muffin de Cacao | \$65

¿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

CAFÉ		Cold Brew	\$85
			Moka Elaborado con chocolate tradicional
Espresso	\$38	Chocolate Tradicional	\$55
Espresso Doble	\$40	Chocolate 70% Cacao	\$65
Americano <i>Pruébalo con un shot de café de olla +\$12</i>	\$48	Chocolate con Cardamomo	\$65
Latte	\$55	Chocolate Romero y Jengibre	\$65
Capuchino	\$50	TÉ	
Flat White	\$50		
Matcha	\$75	Kashmir Chai Té negro con cardamomo, canela, jengibre, clavó y trozos de naranja	\$60
Matcha Latte	\$85	Tropic Té blanco y té verde, mango, maracuyá, pétalos de rosa y flor de aciano	\$60
Blue Matcha Té clitoria ternatea pulverizado	\$95	Golden Fields Té negro, maracuyá, mango, papaya y piña	\$65
Blue Matcha Latte Clitoira ternatea + leche	\$105	Goji Berry Goji berry, jamaica, escaramujo, malva y lichi	\$65
Chai Latte Té negro, canela, cardamomo, clavó, vainilla, azúcar mascabado	\$65	Taro Latte Taro orgánico con camote morado pulverizado + leche	\$60
In The Mood Té fermentado puer shou (cocido) con fresa, vainilla y naranja	\$65	Cúrcuma Latte Canela, cúrcuma, jengibre y pimienta	\$65

OTROS									
Limónada	\$50	Moow Bebida carbonatada con adaptógenos <ul style="list-style-type: none"> SANDIA ALBAHACA + REISHI MORA LAVANDA + ASHWAGANDHA MANDARINA ROMERO + RHODIOLA MANGO COCO CARDAMOMO + LION 	\$95						
Limónada ROSA JENGIBRE FRAMBUESA	\$65								
Naranjada	\$55	Neatreat Kombucha con adaptógenos y nootrópicos <ul style="list-style-type: none"> CÚRCUMA-JENGIBRE JENGIBRE-ARÁNDANO CARDAMOMO-GUAYABA 	\$98						
Agua del Día	\$30								
Tepache Fermento de piña	\$75	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="background-color: #008000; color: white; padding: 10px; font-weight: bold; font-size: 2em; margin-right: 10px;">EXTRAS</div> <table border="1" style="border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Bebida Fría</td> <td>+\$5</td> </tr> <tr> <td>Leche Vegetal COCO SOYA ALMENDRA AVENA</td> <td>+\$15</td> </tr> <tr> <td>Leche Deslactosada</td> <td>+\$5</td> </tr> </table> </div>		Bebida Fría	+\$5	Leche Vegetal COCO SOYA ALMENDRA AVENA	+\$15	Leche Deslactosada	+\$5
Bebida Fría	+\$5								
Leche Vegetal COCO SOYA ALMENDRA AVENA	+\$15								
Leche Deslactosada	+\$5								
Piña y Momo Piña, cardamomo, miel de agave y agua mineral	\$70								
Kombucha Té fermentado con frutas o hierbas.	\$68								
Félix Jugo de fruta natural + agua mineral con burbujas.	\$55								

PREGUNTA POR NUESTRO PAN DE TEMPORADA, SEGURO ESTÁ DELI

PANADERÍA

- Concha | \$28
CACAO | VAINILLA | CANELA
- Concha Flor Jamaica | \$38
- Concha Flor Matcha | \$38
- Chocolatín | \$48
- Chocolatín Marmoleado | \$60
- Croissant | \$35
- Rol Higo-Queso de Cabra | \$68
- Rol Manzana-Nuez | \$58
- Rol Guayaba-Chai | \$60
- Gatelli | \$68
- Mascarfé | \$60
- Trenza Maracuyá | \$55
- Babka Dulce de Leche | \$58
- Mariposa de Cardamomo | \$30
- Apple Cruffin Lavanda | \$58
- Bollo Choco-Pistache | \$55
- Nudo de Frambuesa | \$68
- Muffin de Elote | \$45

PASTELES

Selva Negra PB Harina de trigo, chocolate amargo y fresas.	\$98
Cheesecake de Jocoque blueberries frutos rojos	\$115
Oh my, Lemon! Bizcocho de vainilla con relleno de crema de limón eureka.	\$98
Red Velvet PB Harina de trigo, queso de almendra y coulis de fresa con jamaica.	\$110
Banana Harina de trigo, plátano, queso crema, cajeta y espresso.	\$110

GALLETAS


Chispas de Chocolate 70%
\$38

Amaranto-Chocoblanco
\$38

EN NUESTRA REPOSTERÍA
NO UTILIZAMOS AZÚCAR REFINADA;
SUSTITUIMOS CON MONK FRUIT, AZÚCAR
DE DÁTIL, AZÚCAR DE COCO, MAPLE SIN AZÚCAR
O PILONCILLO. EN PANADERÍA, CUIDAMOS LAS
CANTIDADES UTILIZADAS.


PB A BASE DE PLANTAS

veg VEGETARIANO

 SIN AZÚCAR

 ALIMENTO CRUDO

 COCCIÓN LENTA

 PICANTE

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

BOWLS	
Mix Frutal veg 🌱 Fruta de temporada, plátano, berries, yogurt griego, granola de la casa con quinoa pop y compota de berries..	\$165
Avena PB Avena hidratada con leche de coco, cúrcuma, vainilla y canela; frutos rojos, plátano caramelizado y sarais maca canela como topping.	\$148

WAFFLES
SIN AZÚCAR,
SIN LACTEOS,
CON CLARAS
DE HUEVO

Waffle de Avena Marmoleado \$198
 Harina de avena con cacao y vainilla, endulzado con dulce de dátil y plátano; frutos rojos, melón y sarai's maca-canela como topping.

HUEVOS

Omelette SH \$168
 Con 1 o 2 ingredientes a elección, hojas verdes, aguacate y pan. *Opciones: queso manchego, mozzarella, champiñones, espinaca, chorizo de pollo, jamón de pavo, tocino de pavo, salchicha de pavo, salmón ahumado.*

Huevos Rancheros Ligeros 🌱 \$165
 Huevos estrellados sobre tortilla de tomate con frijol, acompañados de chile poblano con calabaza y salsa de tomate tatemada y requesón.

Huevos Serranos 🕒 \$248
 Papas especiadas, espárragos, crocante de jamón serrano, champiñones encurtidos, huevos pochados y hojuelas de chile

Benis \$248
 Huevos pochados sobre croissant especiado, tocino, salsa holandesa y un toque de paprika.

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

LOS CLÁSICOS

Enchiladas o Chilaquiles Ligeros \$175
¡ARMALOS SIN CULPA!

Base: totopos horneados o tortilla de tomate
Salsa: verde, roja, frijol o mole negro vegano y sin gluten (+\$25)

Proteína: Pollo, champiñones, chorizo de pollo o huevo
**El montaje incluye queso fresco, cebolla, aguacate, quelites*

Quesadillas Ahogadas \$168
 Quesadillas sin tortilla con hierba santa, frijol y queso; bañadas en salsa verde y roja con papas especiadas y tocino de pavo.

EMPAREDADOS

Scrambagel \$158
 Bagel relleno de huevos scrambled, cremoso de aguacate, tocino de pavo, queso suizo y arúgula.

Pita la Burrita \$185
 Pan pita relleno de huevo a la mexicana, queso mozzarella y guacamole; cremoso de queso de cabra con chipotle como dip

Mushbun \$175
 Bollo brioche relleno de huevo y champiñones al ajillo con side de ensalada.

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

DESAYUNOS SH

INCLUYE ESPRESSO AMERICANO,
JUGO DE NARANJA O TÉ

CLÁSICO | \$258 | 🕒

Huevos revueltos o en omelette con 1 o 2 ingredientes a elección, acompañado de ensalada y pan. Incluye mini pancakes de avena con fruta.

Opciones: queso manchego, queso mozzarella, jamón, tocino, salchicha de pavo, chorizo de pollo, champiñones o espinaca

PROTEICO | \$260 | 🕒

Omelette de claras con espinaca, camote tipo hash brown y tocino de pavo. Incluye side de fruta.

Jamón | \$175

Hogaza, jamón de pechuga de pavo, jamón serrano, queso manchego, lechuga, col morada, pepino y aderezo casero de jocoque-chipotle.

Pollo | \$175

Hogaza, pollo especiado, queso manchego, lechuga, aguacate, pepino y aderezo de arándano con chipotle.

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, mozzarella, pico de gallo con aguacate 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

TOASTS

REBANADA DE HOGAZA DE MASA MADRE

Aguacate | PB

Aguacate, queso azul, tomate cherry, arúgula, ceniza de cebolla y hummus de betabel.

\$155

Salmón | 🐟 🌿

Pepino, salmón ahumado y quelites sobre cremoso de yogurt griego, jocoque, alcaparras, cebolla, y especias.

\$168

Serrano

Jamón serrano, manzana verde, maple sin azúcar, jocoque, mascarpone y yogurth griego.

\$185

EXTRAS

SOLO CLARAS	\$15
YOGURT GRIEGO	\$20
MERMELADA FRUTOS ROJOS SIN AZÚCAR	\$30
GRANOLA	\$15
HUEVO ESTRELLADO REVUELTO	\$15
TOCINO JAMÓN DE PAVO	\$20
SALCHICHA DE PAVO	\$30
VINAGRETA	\$20
PESTO	\$20
AGUACATE	\$30
POLLO (150 G)	\$45
SALMÓN (150 G)	\$115
SALMÓN AHUMADO (30 G)	\$45
JAMÓN SERRANO (30 G)	\$50
QUESO FRESCO (150 G)	\$35
QUESO MOZZARELLA	\$30
QUESO MANCHEGO	\$25
QUESO DE CABRA	\$35
MIX QUESO VEGANO	\$40
QUESO CHEDDAR VEGANO	\$55
PICO DE GALLO	\$15
TOMATILLAS (3 PIEZAS)	\$15
CHAPULINES	\$30

**PESADO EN CRUDO*

AL CENTRO

ESO DE COMPARTIR LO
DEJAMOS A TU DISCRECIÓN

Chips Camote | 🕒

Tiras de camote horneadas, ketchup de betabel y alioli

\$135

Papas Especiadas | *veg*

Papas en corte gajo horneadas con especias y dip cremoso de cebolla.

\$130

Trilogía de Hummus | **PB**

Hummus de betabel, zanahoria y cúrcuma, con palitos de verdura, manzana, granola salada y pita.

\$128

Nuggets Not Pollo | **PB**

¡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 | \$175

Mix de lechuga, col morada, frutos secos, queso de cabra, fruta de temporada y pollo.

Elige tu vinagreta:

Tamarindo | Naranja | Miel | Balsámica | Cilantro

Ensalada de Garbanzo | *veg* | \$185

Mix de lechuga, garbanzo, alcaparras, cherry, pimientos, nuez, quinoa, camote y aderezo de tahini.

Prueba agregando: Pollo +45 | Salmón +115

Atún +95 | Pollo vegano +100

Ensalada de Salmón | \$225

Cubos de salmón a la naranja, tomate bola, cebolla morada, aguacate, pepino, mayonesa de hinojo y vinagreta de naranja.

Sopa de Zanahoria con Jengibre | \$135

Base de leche de coco mezclada con zanahoria, cebolla y jengibre asado.

Sopa de Elote | **PB** | \$120

Crema de elote amarillo sin lácteos, base de flor de calabaza, edamames y berros.

Veggie Ramen | **PB** | \$225

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.

PLATOS DEL HUERTO

Vegan Kung Pao | **PB** 🕒 🌶️ | \$198

Trozos de not-pollo, salsa agri dulce, pimiento y cacahuate sobre base de arroz y quinoa.

Salmón Bowl | 🐟 | \$245

Cubos de salmón marinado, pepino, aguacate, almendra, arándanos y jengibre sobre base de arroz con quinoa.

Salmón Salvaje | \$285

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.

Tacos New York | \$198

TortiRegias, costra de queso, guacamole.

New York Steak | \$420

Corte (300g aprox) con espárragos, papas aplastadas y aguacate al grill.

Pasta Verde | *veg* | \$148

Pasta de trigo mezclada con vegetales; pimientos, calabaza, tomate y champiñones; gratinada con queso mozzarella.

Prueba agregando: Pollo +45 | Salmón +115

Atún +95 | Pollo vegano +100

Pasta Pesto | *veg* | \$175

Spaghetti de calabacín combinado con spaghetti integral; acompañado de pesto, bolitas de queso de cabra con ceniza, queso parmesano y tomate cherry deshidratado.

Prueba agregando: Pollo +45 | Salmón +115

Atún +95 | Pollo vegano +100

Pasta Blanca | \$210

Tortiglioni con salsa de queso ricotta, queso azul, limón eureka, especias y mantequilla; mezclada con champiñones, espinaca y tocino de pavo.

PB A BASE
DE PLANTAS

veg VEGETARIANO

🐟 ALIMENTO
CRUDO

🕒 COCCIÓN
LENTA

🌶️ PICANTE