

BE SPA

Lunch Menu

A TOAST TO LIFE

OPCIÓN DE

Copa de Vino Blanco o Rosé
Limonada/ Naranjada

Té Helado HOUSE
Lychee Fresco, Jengibre Rallado, Té Limón + Miel.

NOSHING

Hummus

Con Muhammara, Granada y Aceite de Oliva Virgen Con Crudités de Manzana Roja, Zanahoria Baby & Rábano Fresco.

MAIN

Ensalada Griega

Lechuga Sangría, Mezcla De Jitomates, Pepino Persa, Queso Feta, Peperoncino, Aceitunas Kalamata, Cebolla Morada, Tréboles, Pimiento Rojo + Vinagreta De Orégano, Ajo Y Eneldo.

CON OPCIÓN DE UNA PROTEÍNA:

- Camarones (7 Pzas.)
- Rib Eye (120 Gr)
- Pechuga De Pollo (180 Gr)

Todas Las Proteínas Son Marinadas Con Yogurt Natural, Orégano, Ajo Y Limón.

**Si desea que ambas platillos principales sean con Camarones por favor agregue \$250 MX Pesos*

AGUA / Agua De Piedra Natural O Mineral (650ml)

SWEET THINGS

Little Parfait

Yogurt Griego FAGE, Farmer's Market Granola, Fresas, Frambuesas Y Blueberries, Miel de Agave.

*bon
appetit* 