

Tierra

holistika.
tulum

Desayunos

Dulces

Bagel

Servido caliente con queso crema y mermelada de guayaba casera



110 MXN

Pan francés

Pan brioche planchado con mantequilla y servido con compota de frutos rojos con grand marniere, miel de abeja y azúcar glass



145 MXN

Panaderia

Brownie

Servido caliente con fresa y compota de frutos rojos



70 MXN

Chocolatin

Servido caliente



50 MXN

Galleta vegana del dia

Galleta vegana del dia



30 MXN

Croissant

Servido con mermelada de guayaba y mantequill



50 MXN

Pan vegano del dia

pregunta por nuestro sabor del dia



50 MXN

Extras

Huevo

20 MXN

Quesos de cabra

30 MXN

Queso oaxaca

20 MXN

Aguacate

30 MXN

Frijol

30 MXN

Yogurth

20 MXN

Granola

30 MXN

Pan gluten free

40 MXN

Papas

50 MXN

Chorizo Vegano

30 MXN

Bowls Calientes

Bowl de avena con caramelo y platano

avena caliente hidratada con leche de almendra y vainilla servido con virutas de chocolate amargo, almendra fileteada y salsa de caramelo y canela en polvo



160 MXN

Pudin de arroz, caramelo y manzana

Arroz cocido con leche de coco y miel de agave, servido con salsa de caramelo, manzana verde y nuez tostada.



150 MXN

Bowls Frios

Plato de fruta

Fruta de temporada, servido con yogurth y granola.

85 MXN

Bowl de chia

chia hidratada en leche de coco con miel de agave, frutas de temporada, frutos rojos, amaranto y nibs de cacao



130 MXN

Bowl de açai

mezcla de plátano manzano congelado, fresa congelada y pulpa de acai endulzado con miel de agave

Toppings.- mango, kiwi, mantequilla de nueces, amaranto, coco rayado y polen



150 MXN

Bowl de mango y maca

mezcla de mango congelado, piña y polvo de maca endulzado con miel de agave

toppings.- mantequilla de nueces, frambuesa, chíá hidratada, coco rayado y aceite de lemon grass



150 MXN

Cacao bowl

Batido de coco, platano y cocoa en polvo.

Toppings : fresa, granola, platano, coco rayado, chia remojada en leche de coco y miel de agave.



150 MXN

Comer de forma inteligente es un Arte

El desayuno incluye la primera taza de cafe filtrado.

Servi para llevar + 5 MXN.

Cambio de leche +10 MXN.

Cualquier modificación genera un costo de +30 MXN.

La comida en este lugar incluye extra de amor.



Vegano



Gluten free



Lacteo



Huevo

Tierra

holistika.
tul.-m

Fuertes

Huevos al gusto

Servidos con frijol, ensalada y tortillas hechas a mano

  135 MXN

Toast de aguacate

Servido con tomate cherry, brotes, limón, aceite de oliva y chile quebrado

 110 MXN

c/huevo

 130 MXN

c/queso

 135 MXN

Tofu scramble

Servido con frijoles, ensalada de hojas y tortillas hechas a mano

 145 MXN

Sandwich de vegetales

Pan integral con nuez servido con arugula, tomate, cebolla caramelizada, pesto, mostaza de Dijon, mayonesa de chile xcatic, calabaza y marrones asados, acompañado de ensalada de hojas verdes.

 145 MXN

c/huevo

 155 MXN

Bollo de huevo revuelto con cebollín

Servido con costra de queso Oaxaca, aderezo de chipotle, aguacate y lechuga acompañado de papas rostizadas

  155 MXN

Tlacoyo de garbanzo ahogado vegetariano

Tlacoyo relleno de garbanzo ahogado en salsa verde servido con ensalada de nopales, lechuga, queso soper y crema ácida

  35 MXN

c/huevo

 155 MXN

Chilaquiles verdes, rojos o mole

Servidos con rábano, cilantro, perejil, chile serrano y cebolla morada

  140 MXN

c/huevo

 155 MXN

Enchiladas o enmoladas

Verdes, rojas o con mole, rellenas de verduras servidas con chorizo vegano, rabano, cilantro, perejil y cebolla encurtida en limón y orégano

  135 MXN

Black fiore

Dos huevos pochados servidos sobre muffin ingles y espinaca bañados en salsa holandesa de recado negro acompañado de papas y ensalada de arugula.

  160 MXN

El desayuno incluye la primera taza de cafe filtrado.

Servicio para llevar + 5 MXN 

Cambio de leche +10 MXN 

Cualquier modificación genera un costo de +30 MXN.

La comida en este lugar incluye extra de amor.

Pita de verduras

Pan pita hecho en horno de leña con ajo, aceite de coco y zaatar relleno de verduras salteadas con dip de chile morita y pepitas tostadas

 165 MXN

c/huevo

 180 MXN

Bowl de quinoa con vegetales, salchicha italiana

Quinoa cocida servida con calabaza asada, zanahoria rayada, frijoles, tomate cherry ahumado, aguacate, tahini, perejil, cilantro y menta

  230 MXN

Pita crujiente con hummus

Dos piezas de pan pita crujiente servidas con hummus, tomate cherry ahumados, pepino verde, aceite de oliva y cilantro

 150 MXN

Croissant relleno de espinaca con queso

Croissant caliente relleno de espinaca y corazón de alcachofa servido con grana padano rayado

 110 MXN

Baggel con queso crema

Servido caliente con aguacate, pepino, alcaparras, tomate y cebolla morada, acompañado de sopa de tomate rostizado y coco

 145 MXN

c/huevo

 165 MXN

Labneh/calabaza asada/focaccia

Servido con chimichurri y zaatar

 155 MXN

Jocoque con tomates y aceite de albahaca

Tomate aderezado con aceite de albahaca, vinagre y sal rosa. Servido con pan de centeno tostado

 120 MXN

Barra de quesadillas

Quesadilla

Nuestras tortillas están hechas con masa de maíz orgánico criollo NO GMO de nuestra granja hermana @mestizadeindias servidas con guacamole y salsa tatemada de chile morita.

  115 MXN

- Flor de calabaza & hongos

- Choriqueso

- Asada (seytan)

-- ChicharroNOT

c/Queso vegano

  145 MXN

 Vegano

 Gluten free

 Lacteo

 Huevo

Tierra

holistika.
tulum

Lunch

Entradas

Guacamole / Sikil Pak

Mezcla de aguacate con cebolla, cilantro y limón acompañado de dip de pepita de calabaza con totopos y verduras para dipear.

 150 MXN

Naan con babaganoush "Ying Yang"

Nuestra versión del babaganoush ft babaganoush clásico servido con naan hecho en horno de leña.

  130 MXN

Nachos con o sin carne

Totopos servidos con nuestro queso vegano, cebollin y si quieres, agregas chorizo y pastor.

 200 /
 220 MXN

Plato de dips Yom Yom

5 dips pregunta por la selección del día servidos con verdura y chips para dipear.

 160 MXN

Ceviche de coco

Servido con cebolla morada, tomate, pepino y cilantro acompañado de totopos.

 150 MXN

Hummus de betabel

2 Hummus (natural y betabel) servidos con crudités y pan pita del horno de leña.

  150 MXN

"Ostiones" de tomate.

10 piezas de tomate cherry con aceite de chile habanero, fondo de tomate ahumado y lima yucateca.

 120 MXN

Caldito de vegetales

Sopa de vegetales ahumado con arroz y verduras acompañado de cilantro y cebolla.

 80 MXN

Para llevar + 5 MXN



Cambio de leche + 10 MXN



Cualquier modificación genera un costo de + 30 MXN

La comida en este lugar incluye extra de amor.

Fuertes

Hamburguesa

Carne de beyond meat, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y cebolla, acompañada de papas a la francesa.

  250 MXN

Torta de milanesa de berenjena

Telera servida con mayonesa vegana, mostaza, chiles en vinagre de frijol y milanesa de berenjena acompañada de papas a la francesa.

  145 MXN

Arroz "A la tumbada"

Arroz cremoso estilo Veracruz con alga nori, palmito y frituras de "langosta" (avena).

  155 MXN

Hot Dog

Salchicha Italiana picante de beyond meat, queso amarillo vegano, cebolla crujiente, pepinillos y tomate acompañado de papas a la francesa.

  200 MXN

Spaghetti de zucchini Thai

Spaghetti de calabaza con salsa de cacahuete, soya y sriracha. Servido con vegetales, cebolla frita y tofu salteado.

 155 MXN

Gyosas

7 piezas rellenas de col y soya agridulce servido con salsa de tamarindo y aceite de chile de Árbol.

  165 MXN

Poke Bowl

Arroz jazmín al vapor, "atún" de sandía, edamames, pepino, aguacate, cebolla morada, cebolla frita, ajonjolí, mayonesa de chipotle, alga nori y ponzu.

 180 MXN

Tostada de "atún"

3 piezas de tortilla frita servidos con paté de "atún" (garbanzo), pepino, poro frito, mayonesa de chipotle, sriracha, brotes y limón.

 170 MXN

Tacos dorados de papa con salsa morita

4 piezas de tortilla servidos con salsa caliente de chile morita servidos con lechuga, crema ácida vegana, aguacate y cebollas encurtidas.

 170 MXN

 Vegan

 Contain gluten

 dairy

 Eggs

Tierra

holistika.
tulum

Lunch

Ensaladas

Ensalada verde

Lechugas, Endivias, radicchio, pepita tostada, aguacate y betabel rostizado con aderezo de hierbas (puedes agregarle queso de cabra)  145/
160 MXN

Ensalada de tomate

Ensalada de tomate, rábano, focaccia de romero y fondo clarificado de tomate.  155 MXN

Ensalada de pesto

Ensalada de jícama, chayote, uva verde, pistache y pesto.  160 MXN

Tacos

Amor se escribe con cuatro letras: T A C O

Orden de 5 tacos

- Pastor (Seitan) 
- Bistec (Seitan)
- Suadero (soya)
- Lomitos (soya y hongos)
- Chorizo (soya)
- Carnitas de portobello (hongos)

 140 MXN

Con queso

 160 MXN

Con queso vegano

 165 MXN

Pizzas

Hechas en el horno de leña con masa madre

4 quesos

Salsa pomodoro, queso azul, grana padano, queso oaxaca, y mozzarella, tahini y zaatar.  180 MXN

Pesto vegano con broccolini.

Pesto, broccolini asado, queso vegano, hongos y hierbas frescas.  175 MXN

Carnes veganas

Salsa pomodoro, chorizo vegano, pastor de seitán, suadero de soya y cebollitas moradas encurtidas.  185 MXN

Aguacate

Chimichurri, aguacate, chile jalapeño, hierbas frescas y queso vegano.  180 MXN

  para llevar + 5 MXN
 Cambio de leche + 10 MXN

Cualquier modificación genera un costo de + 30 MXN
La comida en este lugar incluye extra de amor.

 Vegan

 Contain Gluten

 dairy

 Eggs

Tierra

holistika.
tulum

Cena

Entradas

Nuggets de coliflor

Bathed in tamarind sauce and served with crudité and pickled onions.

 150 MXN

Naan con babaganouch

Hecho en horno de leña con nuestra version de babaganoush.

 140 MXN

Taco grande de "pollo" de avena

Servido con crema de ajo fermentado, tomates deshidratados, aguacate y ensalada de col.

 145 MXN

Jocoque con tomates heirloom

Tomates de nuestra granja hermana @mestiza de indias aliados con aceite de albahaca y pesto servidos con zafar y pan de centeno negro.

 130 MXN

Guacamole

Servido con totopos y hierbas.

 140 MXN

Sopa de zanahoria con curry

Preparada con leche de coco y servida con croutones, coco y aceite de albahaca.

 165 MXN

Hummus

Servido con zhug rojo y ajos tostados escoge el pan para dipear.

 140 MXN

"Causa" yucateca

Pure de papa con recado negro, pure de camote morado, calabaza al grill, crema de ajo fermentado, aceituna negra, morron encurtido y aguacate.

 135 MXN

Fuertes

Rissoto de lambrusco y oro

Arroz preparado con grana padano y lambrusco, servido con una lamina de oro comestible.

 235 MXN

Gnnoccis de camote

Servidos con pesto y parmesano.

 250 MXN

Roll de langosta vegana de avena

Langosta de avena servido con mayonesa tipo crab cake y perejil acompañado de papas a la francesa con limón y pimienta.

 210 MXN

Chilli beans

Arroz blanco acompañado de chilli beans.

 210 MXN

2 Tostadas de atún

Acompañada de pepino, mayonesa chipotle, aguacate y aceite de ajonjolí.

 195 MXN

Tofu glaciado

Glaseado con edamames y pure de chicharo.

 200 MXN

Gyosas

Rellenas de vegetales y soya agridulce bañadas en salsa de tamarindo y aceite de chiles con cacahuete

 165 MXN

Ceviche de coco

Leche de coco, limon, cebolla morada, cilantro, mango, chips de coco, camote crujiente y aceite de habanero servidos con totopos.

 150 MXN

Brocolis fritos

Servidos con salsas negras y limon

 150 MXN

"Pollo" (coliflor) Thai

Coliflor empanizadas con tempura y panko bañada con salsa agridulce, soya y ajo servidas con arroz blanco

 175 MXN

Shawarma de frijol

Pan pita relleno de croquetas de frijol con lechuga, jitomate, aderezo de perejil, crema de ajo y cebolla morada acompañado de papas a la francesa

 180 MXN

Comer de forma inteligente es un Arte

para llevar + 5 MXN 

Cambio de leche + 10 MXN 

Cualquier modificación genera un costo de + 30 MXN

La comida en este lugar incluye extra de amor.

 Vegano

 Sin gluten

 Lacteo

 Huevo

Tierra

holistika.
tulum

Cena

Ensaladas

Ensalada de falafel

Mezcla de hojas servida con tahini, jitomate, cebolla morada, zaatar y 5 piezas de falafel.

 170 MXN

Ensalada de quinoa

Mezcla de hojas servido con quinoa tomates con pesto, semillas, queso de cabra y pan tostado.

 190 MXN

Capresse de mestiza de indias

Tomates heirloom, reduccion de balsamico, queso mozzarella y aceite de albahaca.

  180 MXN

Ensalada de hojas verdes

Mezcla de hojas, cebolla, zanahoria rayada, manzana verde, pepita tostada, tomate cherry, ejotes crudos.

 170 MXN

Escoge tu aderezo:

zanahoria/soya

vinagreta de hierbas

tahini y aceite de oliva

mostaza y miel

Pizzas

Todas Nuestras pizzas estan hechas con masa madre en horno de leña

Arabe

Jitomate, arugula, falafel, tahini y zaatar.

 185 MXN

De aguacate

Chimichurri, jalapeño, aguacate, aceite de oliva y cebollin.

 160 MXN

4 quesos

Salsa pomodoro con roquefort, oaxaca, mozzarella y grana padano.

 180 MXN

Carnes Veganas

Salsa pomodoro con chorizo, asada, suadero y pastor con cebolla encurtida.

 200 MXN

Con queso vegano + 20 MXN

Tacos

Orden de tacos

Pastor

Lomitos

Bisteck

Chorizo

Setas encebolladas

 155 MXN

Con queso

 160 MXN

Con queso vegano

 175 MXN

Comer de forma inteligente es un Arte!

 para llevar + 5 MXN
 Cambio de leche + 10 MXN

Cualquier modificación genera un costo de + 30 MXN
La comida en este lugar incluye extra de amor.

 Vegano

 Sin gluten

 Lacteo

 huevo

Tierra

holistika.
tulum

Postres

Café, caramelo y especias

Mousse de Café con bizcocho de chocolate y ron, crumble de especias, gelato de palomitas de caramelo, palomitas acarameladas y puré de piel de limón .

 160 MXN

Tarta de plátano y chocolate amargo

Crema de plátano, mousse de crema de cacahuete, puré de piel de limón eureka, toffe salado, gelato de cacahuete y tapioca hidratada en café.

 150 MXN

Matcha, chocolate blanco y pistache

Bizcocho de pistache, mousse de chocolate blanco con matcha, jalea de frambuesa, crumble de pistache y gelato de matcha.

165 MXN

Desserts

Coffee, caramel and spices

Coffee mousse, caramelized popcorn, chocolate rum cake, spice crumble, lemon peeled pure served with popcorn gelato.

 160 MXN

Banana and bitter chocolate cake

Banana cream, peanut butter mousse, eureka lemon zest purée, salted toffee, coffee hydrated tapioca and peanut butter gelato.

 150 MXN

Matcha, white chocolate and pistachio

Pistachio cake, white chocolate and matcha mousse, raspberry jelly, pistachio crumble and matcha gelato.

165 MXN



para llevar + 5 MXN



Cambio de leche + 10 MXN

Cualquier modificación genera un costo de + 30 MXN

La comida en este lugar incluye extra de amor.



Vegan



Contain gluten



dairy



Eggs

Tierra

holistika.
tulum

Bebidas

Shots

Shot inmunológico.

Cúrcuma, jengibre, limón entero, jugo de limón, aceite de coco y miel

55 MXN

Jugos

Piña/chaya/naranja/espinaca

75 MXN

Toronja/savila/

75 MXN

Jugo naranja

75 MXN

Jugo toronja

75 MXN

Jugo de mandarina

75 MXN

Jugo zanahoria y maracuya

75 MXN

Cafeteria

Americano

35 MXN

Capuccino

50 MXN

Expresso

45 MXN

Expresso doble

55 MXN

Latte

45 MXN

Té

45 MXN

Bebidas calientes

Golden milk

leche de coco, curcuma en polvo, jengibre, pimienta negra, miel de agave y canela

55 MXN

Matcha latte

leche de coco, miel de agave y matcha en polvo

55 MXN

Agua del día

pregunta por nuestra selección

50 MXN

Smoothies

Lassi de guayaba

guayaba, leche de coco, agua de rosas, cardamomo y limón

100 MXN

Cocoa banana

plátano, cocoa en polvo, leche de coco, mantequilla de cacahuete, vainilla y nibs de cacao

100 MXN

Fresa y lima yucateca

fresa, aceite esencial de lavanda, lima yucateca, leche de coco, miel de agave, vainilla y chía hidratada

100 MXN

Mango/banana

plátano manzano, mango, cúrcuma fresca, canela y limón

100 MXN

Índigo

Plátano, fresas, moras azules, crema de cacahuete, leche de coco y granola.

100 MXN

Kombucha

Original

Gengibre

Bruja sana

100 MXN

100 MXN

Mandolin

Mora maracuyá

100 MXN

Jamaica

100 MXN

Manzana verde

100 MXN

Fresa/kiwi

100 MXN

Gengibre

100 MXN

Buho Sodas

Tamarindo/habanero

35 MXN

Jamaica/granada

35 MXN

Naranja/mandarina

35 MXN

Mango/maracuyá

35 MXN

Menta/ limón

35 MXN

Kola

35 MXN

Mineral

35 MXN

El desayuno incluye la primera taza de cafe filtrado.

Servi para llevar + 5 MXN.

Cambio de leche +10 MXN.

Cualquier modificación genera un costo de +30 MXN.

La comida en este lugar incluye extra de amor.

 Vegano



Gluten free



Lacteo



Huevo