

Comida

Usamos huevos de libre pastoreo, libres de antibióticos y bajo prácticas respetuosas con el bienestar animal



BOTANAS

Babaganoush con naan \$200

nuestra version!!! servida con morrones encurtidos y naan hecho en el momento en nuestro horno de lena

Guacamole \$150

Acuacate pisado con cebolla, limon y cilantro servido con verdura fresca y chips

Trifecta \$210

Nuestros ganadores: muhammara, hummus y labnhe con za'atar acompañado de pan pita

Papitas con romero y limon \$215

Papas cambray rostizadas en sarten de hierro acompañadas de jocoque seco y crema de ajo

Crema de betabel rostizado con gengibre \$150

Servida con crema acida vegana y chips de tortilla

Extras

Los ingredientes pueden cambiar por temporada
Usamos desechables para llevar con cargo de +10
Cualque modificacion en el menu tiene un costo de 30\$



PROTEINA Y BUENAS DECISIONES

Bowl de proteina \$230

Huevos duros, quinoa cocida, aguacate, queso de cabra, vegetales crudos y tahini de cilantro

Vegetales al grill \$210

Variedad de vegetales al grill acompañado de pure de papa con compota de frutos rojos

Toast de hongos rostizados \$200

Pan de masa madre tostado con crema de queso cotagge, tahini y hongos rostizados con reduccion de balsamico y tomillo

Toast de aguacate \$200

Pan de masa madre tostado con crema de semilla de girasol, aguacate pisado, ensaladita fresca, tomate cherry y chile quebrado

con huevo \$210

con queso de cabra \$220

con todo \$230

Poke bowl \$210

Arroz jazmin con salsa de soya y edamames, hummus, mango, sandia deshidratada, encurtidos caseros, mayonesa vegana de chipotle, cebolla crujiente y ajonjolí

Tierra Holistika

TACOS \$180



Orden de 5 piezas servidas con cebolla y cilantro

Pastor de seitan. servido con pina

Bistec de seitan

Setas estilo baja. empanizadas con panko y alga nori servidos con pico de gallo con mando y aguacate

Milanesa de berenjena. empanizada con panko servido con coleslaw y aguacate

Lomitos. estofado de portobello con soya en adobo servido con aguacate, rabano y hierbas

Chorizo. soya y seitan adobados

Carnitas de portobello. confit de hongos portobello en aceite de coco y naranja

Con queso vegano \$205 Con queso regular \$200

Amor se escribe con 4 letras

TACO

Lunch

We use free-range, antibiotic-free eggs, produced under animal-welfare-friendly practices



SNACKS

Naan with Babaganoush    \$200

Our version!!! Served with pickled bell peppers and freshly made naan baked in our wood-fired oven

Guacamole    \$150

Mashed avocado with onion, lime, and coriander, served with fresh vegetables and chips

Trifecta    \$210

Our favorites: muhammara, hummus, and labneh with za'atar, served with pita bread

Holy Rosemary Potatoes     \$215

Roasted baby potatoes in a cast-iron skillet, served with dried jocoque and garlic cream

Beet and ginger affair cream    \$150

Served with vegan sour cream and tortilla chips

Extras

Ingredients may vary seasonally.

Takeout containers are available for an additional \$10.

Any menu modification has an additional \$30 charge



Guilt-Free-ish

Protein bowl   \$230

Hard-boiled eggs, cooked quinoa, avocado, goat cheese, raw vegetables, and coriander tahini

Grilled vegetables    \$210

Assorted grilled vegetables served with mashed potatoes and red berry compote

Tahini Shroom toast    \$200

Toasted sourdough bread with cottage cheese/tahini cream, and roasted mushrooms with balsamic reduction and thyme

Avo crush    \$200

Toasted sourdough bread with sunflower seed cream, mashed avocado, fresh salad, cherry tomatoes, and crushed chili

w/ egg \$210

w/ goat cheese \$220

w/ everything \$230

POKE BOWL    \$210

Jasmine rice with soy sauce and edamame, hummus, mango, dehydrated watermelon, homemade pickles, vegan chipotle mayonnaise, crispy onion, and sesame

Tierra
Holistika

TACOS \$180



Order of 5 pieces served with onion and coriander

Seitan al pastor, served with pineapple

Seitan steak

Baja-style mushrooms, breaded with panko and nori seaweed, served with mango pico de gallo and avocado

Breaded Eggplant, breaded with panko, served with coleslaw and avocado

Lomitos, portobello mushrooms braised with soy in adobo, served with avocado, radish, and herbs

Chorizo, soy and seitan seasoned with adobo

Portobello carnitas, portobello mushrooms confit in coconut oil and orange 

 vegan cheese \$205 Regular cheese \$200

Love is spelled with 4 letters

TACO



Comida

Usamos huevos de libre pastoreo, libres de antibióticos y bajo prácticas respetuosas con el bienestar animal



ENSALADAS

Pera y queso azul \$230

Mezcla de hojas frescas con queso azul, pera, nuez de la india tostada y reducción de vinagre balsámico

Ensalada de betabel rostizado \$220

Mezcla de hojas frescas, betabel rostizado, pepita tostada, aguacate, queso de cabra, pesto de espinaca y crema agria con eneldo

Ensalada de falafel \$210

Mezcla de hojas frescas, cebolla morada, jitomate cherry, 5 piezas de falafel, pepino crudo y muhammara

FUERTES

Smash Burger \$250

Carne de beyond meat con queso cheddar, cebolla caramelizada, mostaza, catsup, mayonesa de chipotle y pepinillos caseros acompañado de papas o ensalada

Hot Dog \$230

Salchicha italiana picante, queso amarillo, cebolla crujiente, tomate, catsup, mayonesa y mostaza acompañado de papas o ensalada y pepinillo casero

Calaboodles Thai \$200

Noodles de zucchini con salsa picante thai, vegetales, semillas y hierbas frescas

Gyosas \$215

8 piezas rellenas de vegetales con soya agridulce con crema de tamarindo y cacahuate con salsa macha acompañado de ensalada de jicama fresca con uva verde

Ramen a la mexicana \$230

Fideos udon servidos con caldo cremoso de cacahuate, carne molida, cebolleta, apio, y espinaca al vapor

Las "Atunadas" \$190

3 tostadas horneadas con pure de garbanzo, pepino fresco, láminas de sandía deshidratada con alga nori, cebolla crujiente, mayonesa de chipotle y ajonjolí

Enchiladas \$190

3 piezas extendidas con picadillo o verduras banadas en salsa roja, verde o mole servidas con crema, queso aguacate y hierbas



Tierra
Holistika

Pizza \$250

Hechas en nuestro horno de lena
Utilizamos masa madre para nuestra masa

4 quesos. salsa pomodoro, queso mozzarella, queso oxaca fresco, queso azul, queso grana padano

Aguacate. salsa pomodoro, queso mozzarella, formaggio de alcachofa, pesto de espinaca, aguacate, arugula, tomate cherry y grana padano

Aguacate vegana. pesto, queso vegano, chimichurri, jalapeno picado, aguacate, mezcla de hierbas frescas

Carnes veganas. salsa pomodoro, queso vegano, mezcla de chorizo, bistec y pastor con topping de cebolla morada encurtida

Falafel. salsa pomodoro, queso vegano, falafel, arugula, tahini de cilantro, tomate y cebolla frescos y zaatar

Arma la tuya. salsa pomodoro o pesto y escoge 3 ingredientes entre, champiñón, pimientos, cebolla, mezcla de carnes, tomate o jalapeno picado

Cambio a masa gluten free

+\$70

Lunch

We use free-range, antibiotic-free eggs, produced under animal-welfare-friendly practices



SALADS

Blue cheese w/ pear \$230

Mixed fresh greens with blue cheese, pear, toasted cashews, and balsamic reduction

Beet Me Up salad \$220

Mixed fresh greens, roasted beet, toasted pumpkin seeds, avocado, goat cheese, spinach pesto, and dill sour cream

Falafel salad \$210

Mixed fresh greens, red onion, cherry tomatoes, 5 pieces of falafel, fresh cucumber, and muhammara

Main dishes

Smash Burger \$250

Beyond Meat with cheddar cheese, caramelized onion, mustard, ketchup, chipotle mayonnaise, and homemade pickles, served with fries or salad

Hot Dog \$230

Spicy Italian sausage, American cheese, crispy onion, tomato, ketchup, mayonnaise, and mustard, served with fries or salad and a homemade pickle

Thai Zoodles \$200

Zucchini noodles with spicy Thai sauce, vegetables, seeds, and fresh herbs

Gyosas \$215

8 pieces filled with vegetables in sweet-and-sour soy sauce, with tamarind-peanut cream and salsa macha, served with a fresh jicama salad and green grapes

Mexican Ramen \$230

Udon noodles served in a creamy peanut broth with ground meat, scallions, celery, and steamed spinach

Tuna's secret Identity tostadas \$190

3 baked tostadas with chickpea purée, fresh cucumber, slices of dehydrated watermelon with nori seaweed, crispy onion, chipotle mayonnaise, and sesame

ENCHILADAS \$190

3 pieces topped with picadillo or vegetables, covered in red, green, or mole sauce, served with cream, cheese, avocado, and herbs



Tierra
Holistika

Pizza \$250

Made in our wood-fired oven
We use sourdough for our dough

Four Cheeses. pomodoro sauce, mozzarella, fresh Oaxaca cheese, blue cheese, and Grana Padano

Avocado. pomodoro sauce, mozzarella, artichoke formaggio, spinach pesto, avocado, arugula, cherry tomatoes, and Grana Padano

Vegan Avocado: pesto, vegan cheese, chimichurri, chopped jalapeño, avocado, and a mix of fresh herbs

Vegan Meats. pomodoro sauce, vegan cheese, a mix of chorizo, steak, and al pastor, topped with pickled red onion

Falafel. pomodoro sauce, vegan cheese, falafel, arugula, cilantro tahini, fresh tomato and onion, and za'atar

Build Your Own. pomodoro sauce or pesto, and choose 3 ingredients from mushrooms, bell peppers, onion, meat mix, tomato, or chopped jalapeño

Gluten-free dough upgrade

+\$70