

The
Pods
FOOD COLLECTIVE

ENTRADAS Y ENSALADAS

ENSALADA COTIJA



Lechuga romana, tomates, aderezo César de queso cotija, crutones.

GUACAMOLE Y PICO DE GALLO



Aguacate maduro machacado, salsa Mexicana y totopos de maíz.

CRUDITÉS



Piña, jícama, apio, zanahoria, tajín y aderezo ranch.

PLATO DE FRUTA



Fruta rebanada de temporada, limones y chile en polvo.

NACHOS



Chili beans, salsa de queso casera, pico de gallo, jalapeños, crema agria y guacamole.

ALITAS



Alas de pollo marinadas en especias y fritas, servidas rebozadas en salsa, BBQ, piña habanero o búfalo, servidas con aderezo de queso azul y bastones de apio.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

SANDWICHES

Servidos con papas fritas o ensalada.

SLIDERS



Carne Black angus y pechuga de pollo, queso cheddar, tomate, pan brioche artesanal.

POLLO



Pechuga de pollo adobada a la parrilla, cebolla morada, tomate, queso mozzarella, aderezo de chipotle.

COCHINITA



Pierna de cerdo horneado lentamente, crema de cebollas, papas rostizadas, aderezo de cilantro.

VEGETARIANO



Berenjena, calabaza y tomates rostizados, pepino, pesto, ensalada arugula, aceite de oliva.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

EMPANADAS

Salsa chimichurri.

CARNE



Picadillo de carne de res, zanahoria, papa y tomates frescos.

POLLO



Pechuga guisada con verduras, crema de parmesano y especias.

ELOTE



Granos de elote salteados y queso mozzarella.

VEGETARIANAS



Setas de temporada, calabaza local, epazote y chile serrano.



Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

BURRITOS

VEGETARIANO



Verduras orgánicas y champiñones silvestres a la parrilla, tofu, aguacate y tortilla de tomate.

RES



Fajitas de res, pimientos, cebollas, tomate, cilantro y tortilla de hierbas.

POLLO



Pechuga de pollo adobada a la parrilla, lechuga, tomates, cebolla, queso mozzarella y aderezo de chiles, tortilla natural.

QUESADILLAS

Servida con salsa mexicana, salsa de guacamole y tortilla de maíz o harina.

VEGANO



Salteado de hongos silvestres de temporada y verduras mixtas y tofu a las brasas.

ARRACHERA



Res natural asada, pimientos, cebollitas cambray, nopales, cilantro, y quesillo oaxaqueño.

FAJITA DE POLLO



Pollo marinado con lima y limón, pimientos, tomates, cebollas, cilantro y queso asadero.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

PIZZA AL TAGLIO

ROMANA



Pizza estilo romana, Pepperoni, Vegetariana o de queso mozzarella.

MARISCOS

Servidos con totopos, galletas saladas o salmas horneadas.

COCTEL DE CAMARÓN



Salsa coctelera al estilo Mazatlán, de tomates dulces cebolla y pepino, aguacate.

CEVICHE MIXTO



Camarón, callo, pescado, salsa de tomate, cebolla, cilantro. aceite de hierbas

CEVICHE VEGANO



Mezcla de hongos, lentejas, cebolla, aguacate, aceite de maracuyá.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

POSTRES

BROWNIE



Pastel denso de chocolate, con ganache de chocolate amargo.

HELADOS Y PALETAS

Selección de temporada de helados de sabores y paletas de frutas.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume.

Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.



Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.



Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.