



## CAFÉS - COFFEES



Est. 2011

## BEBIDAS - DRINKS



### ❄️ Frio/Cold +\$5

	Sencillo Single	Doble Double
Espresso 🔥 ❄️	\$40	\$50
Americano 🔥 ❄️	\$40	\$50
Capuchino 🔥 ❄️	\$50	\$60
Latté 🔥 ❄️	\$55	\$65
Flat White 🔥 ❄️	\$55	\$55
Espresso Machiato 🔥	\$45	\$55
Cortado 🔥	\$45	\$55
Café Moka 🔥 ❄️	\$55	\$65
Mokachino 🔥 ❄️	\$60	\$70
Mokachino Frappé ❄️	\$70	\$80
Frapuchino Frappé ❄️	\$55	\$65
Cold Brew ❄️	\$60	



	🔥	❄️
Chocolate c/Agua	\$50	\$55
Chocolate c/Leche	\$55	\$60
Té Chai de la Casa	\$50	\$55
Chai Latté	\$60	\$65
Frapu-Chai-No		\$65
Tés (varios)	\$35	\$40
Matcha Espresso	\$45	\$50
Matcha Latté	\$65	\$70
Suero		\$50
Agua Mineral		\$40
Agua de Fruta Copa		\$40
Agua de Fruta Jarra		\$120



	Natural	Mineral
Limonada/Naranjada	\$40	\$50

### Leches Veganas

Avena  
Almendra  
Coco  
Soya

\$5

Oat  
Almond  
Coconut  
Soya

### Vegan Milks

## PASTELERÍA - BAKERY

	Rebanada Slice	Entero Whole
Belgium	\$90	\$700
Diablo	\$85	\$650
Pay de Chocolate	\$60	\$400
Pay de Nuez	\$65	\$450
Pay de Manzana	\$65	\$400
Pestel de Zanahoria	\$80	\$600
Pastel de Queso	\$75	\$500
Pay de Calabaza	\$50	\$300

### POR PEDIDO - SPECIAL ORDER

Pay de Fresa	\$400
Pastel de Limón	\$400
Pastel Selva Negra	\$600
Pastel Red Velvet	\$600
Pastel ChocoVegano	\$650
Tiramisú	\$750
Pastel Naranja Morroqui	\$350





## CLASSIC SMOOTHIES

\$60 chico - grande \$75

### Costeño

Piña, Plátano + (mango o papaya o fresa).  
*Pineapple, Banana + (mango or papaya or strawberry)*

### Paraiso

Guayava, yogur, leche, canela.  
*Guava, Yogurt, Milk, Cinnamon.*

### Amore

Aguacate, jugo de naranja, vainilla, piloncillo, leche.  
*Avocado, Orange Juice, Vanilla, Piloncillo, Milk*

### Honey

Piña, Plátano, Yogur, Miel.  
*Pineapple, Banana, Yoghurt, Honey.*

### Supremo

Crema de cacahuete, plátano, amaranto, canela, leche.  
*Peanut Butter, Banana, Amaranth, Cinnamon, Milk*

### Lassi

Licuada Hindu! Yogur, hielo, sal, cardamomo (salado o con fruta)  
*Indian Smoothie! Yoghurt, Ice, Salt, Cardamom (salty or with fruit)*

### ChocoBanana

Leche, Cocoa, Endulzante, Plátano.  
*Pineapple, Banana, Yoghurt, Honey.*

### ChocoMilk

Como tu Mami lo hace - pero mejor!  
*Just like your mother makes it - but better!*

### Arma tu Proprio Licuado!

Arma tuyo propio de la fruta que tenemos o fruta de temporada  
*Choose Your Own from the ingredients we have or Seasonal Fruit*

## NATURAL JUICE/JUGO BAR

\$55 chico - grande \$70



### Exótico

Jugo de naranja, jugo de piña, Plátano  
*Orange Juice, Pineapple Juice, Banana.*

### Energético

Betabel, zanahoria, manzana, gengibre.  
*Beet, Carrot, Apple, Ginger*

### Verde

Apio, pepino, espinaca con jugo de naranja.  
*Celery, Cucumber, Spinach with Orange Juice*

### Tropical

Toronja, naranja, manzana, piña.  
*Grapefruit, Orange, Apple, Pineapple.*

### Madre Tierra

Zanahoria, manzana, jengibre, miel  
*Carrot, Apple, Ginger, Honey.*

### Antigripal

Naranja, piña, limón, jengibre, miel.  
*Orange, Pineapple, Lime, Ginger, Honey.*

### Pasión

Piña, zanahoria, betabel.  
*Pineapple, Carrot, Beet*

### Arma tu Proprio Jugo!

Arma tu propio combo de todas las frutas que tenemos!  
*Make your own combo from all the fruit we have!*



### Ingredientes Extra

Chia  
Amaranto  
Avena  
Crema de Cacahuete  
Cacao Puro



Chia  
Amaranth  
Oats  
Peanut Butter  
Cacao Nibs

### Leches Veganas

Avena  
Almendra  
Coco  
Soya



Oat  
Almond  
Coconut  
Soya

### Extra Ingredients

### Vegan Milks



## CERVEZA ARTESANAL DE COLIMA



Piedra Lisa - Session IPA

Río de Lumbre - West Coast IPA

Páramo - Pale Ale

Colimita - Lager

Ticus - Porter





## SALADO | SALTY

8:00 AM - 12:00 PM

## DULCE | SWEET

### Popeye

\$150

Camote, espinaca, huevo, aguacate, tomate cherry rostizado, feta, lechuga y pimienta molida.

*Sweet potato, spinach, egg, avocado, roasted cherry tomato, feta, lettuce & cracked pepper.*

### El Clásico

\$150

Omelette de espinaca, aguacate, tomate, cebolla, queso, acompañado de frijoles, mix verdes y pan integral.

*Omelette with spinach, tomato, onion, cheese, beans, mixed greens & whole wheat bread.*

### El Baconero

\$150

Huevos revueltos con tocino acompañado de guacamole con pico de gallo, frijoles y pan integral

*Scrambled eggs and bacon served with guacamole and pico de gallo, beans, and whole wheat bread*

### La Mexi

\$130

Huevos revueltos a la mexicana, frijoles, tomate, cebolla chile serrano, aioli, cilantro y pan.

*Scrambled eggs with pico de gallo, side dish beans, tomato, onion, serrano chile, cilantro, aioli and bread.*

#### Ingredientes Extra

Huevo	\$15	Pollo/ tocino	\$40
Guacamole	\$40	Seitán /	\$45
Chorizo	\$40	Tempeh	
Jamón	\$25	Arrachera	\$50

## SMOOTHIE BOWLS

### Papi's Açaí

\$180

**Base:** Pulpa de Açaí con platano y fresas

**Toppings:** Frutos rojos, granola, coco rallado, chíá, cacao nibs, mermelada de frutos rojos

**Base:** Açaí pulp with banana and strawberries

**Toppings:** Strawberries, granola, shredded coconut, chia, cacao nibs, red fruit jam

### Green Power

\$165

**Base:** Platano, aguacate, espinaca, fresas, crema de cacahuete

**Toppings:** Amaranto, frutos rojos, semillas de girasol y pepitas de calabaza, mermelada de frutos rojos

**Base:** Banana, avocado, spinach, strawberry, peanut butter.

**Toppings:** Amaranth, berries, sunflower seeds and pumpkin seeds, red fruit jam

### Super Cacao Bowl

\$165

**Base:** Platano, cacao, crema de cacahuete, canela y leche avena

**Toppings:** Nibs de cacao, rebanadas de platano, nueces picadas, amaranto, coco y miel de agave

**Base :** Banana, Cocoa, peanut butter, oat milk & cinnamon.

**Toppings:** Nuts, cacao nibs, amaranth, banana, cocoa & agave honey

### Dulzura

\$160

Pan artesanal con suave queso mascarpone, frutos rojos, fruta de temporada, nueces garapiñadas, reducción de balsámico y un toque de miel.

*Artisanal bread topped with creamy mascarpone cheese, fresh berries, seasonal fruit, caramelized walnuts, balsamic reduction, and a drizzle of honey.*

### Papi Hot

\$150

Waffles de avena, crema cacahuete, fresa, plátano, crema de almendra, chocolate, amaranto y compota de frutos rojos

*Oatmeal waffles with peanut butter, strawberry, banana, almond cream, chocolate, amaranth and berries compote*

### Oasis

\$130

Yogurt natural, fruta tropical de temporada, granola, coco rallado, chia

*Yogurt, seasonal tropical fruit, granola, coconut, chia*

### Frutix

\$110

Fruta de temporada, granola, coco.

*Seasonal fruit, granola, coconut*



## SMOOTHIES \$80



Leche vegetal + \$10

Plant-based milk + \$10

### Blue Monkey

Plátano, mora azul, crema de cacahuete casera, nibs de cacao, vainilla, toque de miel de agave

*Banana, blue berries, peanut butter, cacao nibs, vainilla*

### One Love

Jugo de naranja, piña, fresa, (mango o papaya)

*Orange juice, pineapple, strawberry, (mango or papaya)*

### Detox

Espinaca, kale, piña, plátano, jengibre

*Spinach, kale, pineapple, banana, ginger*

### Beach Bum

Fresa, plátano, crema de almendra, dátil, vainilla y miel

*Strawberries, banana, almond butter, dates, vainilla and honey*

### Papi Fuerte

Plátano, avena, proteína vegetal, crema de cacahuete, chíá, canela y miel

*Banana, oats, vegan protein, peanut butter, chia, cinnamon and honey*

### Vitalix

Piña, papaya, chíá, curcuma, dátil

*Pineapple, papaya, chia, turmeric, date*

### El Mañanero

Espresso, plátano, cacao, canela, amaranto, vainilla

*Espresso, banana, cacao, cinnamon, amaranth, vanilla*

## SUPER FOOD +\$35

Proteína (vegan protein), Spirulina, Ashwagandha

## BOWLS

A PARTIR DE LAS 11:00 AM

### Poke Deluxe \* PREMIUM

Arroz sushi, salmón, aguacate, zanahoria, fruta de temporada, betabel, germinado, cebolla marinada, ajonjolí.

*Sushi rice, salmon, avocado, carrot, seasonal fruit, beets, sprouts, marinated onions, sesame seeds.*

### Papi Ranchero PREMIUM

Arroz integral, arrachera, frijoles, elote, guacamole, pico de gallo, jalapeños, cilantro, chips de plátano, limón.

*Brown rice, arrachera steak, beans, corn, guacamole, pico de gallo, jalapenos, coriander, banana chips.*

### Buda Bowl PREMIUM

Arroz integral, tempeh, brócoli, edamame, aguacate, betabel, zanahoria, germinado, fruta de temporada, semillas de girasol.

*Brown rice, tempeh, broccoli, edamame, avocado, beets, carrot, sprouts, seasonal fruit, sunflower seeds.*

### Pacific \*

Arroz sushi, pesca del día, aguacate, edamame, tomate cherry, pepino, betabel, zanahoria y ajonjolí.

*Sushi rice, catch of the day, avocado, edamame, cherry tomatoes, cucumber, beets, carrot, sesame seeds.*

### Papi Bowl

Arroz integral, pollo, frijoles, elote, guacamole, pico de gallo, cebolla marinada, cilantro, chips de plátano, limón.

*Brown rice, chicken, beans, corn, guacamole, pico de gallo, marinated onions, coriander, banana chips, lemon.*

### Papi Chulo

Quinoa, pollo, brócoli, camote, tomate cherry, betabel, zanahoria, germinado, pepita de calabaza.

*Quinoa, chicken, broccoli, sweet potatoe, cherry tomatoes, beets, carrots, sprouts, pumpkin seeds.*

### Papi Surf

Lentejas, pollo, pepino, tomate, hummus, queso de cabra, aceitunas, chips de plátano.

*Lentils, chicken, cucumber, tomatoes, hummus, goat cheese, olives, banana chips.*

### Seitan Bowl

Arroz de sushi, mix verdes, seitan, guacamole, elote, humus, betabel, zanahoria, cilantro, chips de plátano.

*Sushi rice, seitan, greens, guacamole, corn, hummus, beet, carrot, coriander, banana chips.*

## SALSAS CASERAS HOME MADE SAUCES

Spicy Chipotle  
Soya Jengibre  
Tahini  
Macha picante  
Aceite de oliva  
Aderezo miel mostaza  
Cilantro

Spicy Chipotle  
Ginger Soy  
Tahini  
Spicy Macha  
Olive Oil  
Honey Mustard  
Coriander

**BOWL GRANDE \$205 PREMIUM \$230**

**BOWL REGULAR \$180 PREMIUM \$200**

\*Todas nuestras pescas son marinadas, si las quieres cocidas, avísanos.

## ENSALADAS

### Pasta Pi \$180

Pasta, mix de verdes, salsa pesto, pollo, aceitunas, tomate, pepino, pollo, aceitunas, tomate, pepino y parmesano.

*Pasta, greens, pesto, chicken, olives, tomato, cucumber, and parmesan.*

### Pasta Thai \$180

Fideos de frijoles, pollo, mix de verdes, pepino, tomate, cebolla marinada, salsa de soya, salsa tahini y cacahuete.

*\*Opción otra proteína*

*Beans noodles, chicken, greens, cucumber, tomato, marinated onion, soy sauce, tahini sauce & peanuts.*

*\*You can choose a different protein.*

### Mediterránea \$150

Mix de verde, garbanzo, pepino, queso feta, tomate cherry, aceitunas, tomillo, vinagre balsámico y aceite de oliva.

*Greens, chickpeas, cucumber, feta oil, cheese, cherry tomato, olives, thyme, balsamic vinegar & olive.*

### Power Salad \$150

Lentejas, aguacate, edamame, pico de gallo, elote, queso feta, aderezo.

*Lentils, avocado, edamame, pico de gallo, corn, feta cheese, dressing.*

### Beet it \$140

Mix de verde, tahini, betabel, queso cabra, nuez, miel y limón.

*Green mix, tahini, beet, goat cheese, nuts, honey, lime.*

## Ingredientes Extra

Huevo	\$15	Pollo	\$40
Guacamole	\$35	Seitán/tempeh	\$45
Chorizo	\$40	Arrachera	\$50
Jamón	\$25	Tocino	\$40



## PANINIS

### Papi Grill \$180

Arrachera, guacamole, mix verdes, queso, tomate, spicy chipotle.

*Arrachera steak, guacamole, green mix, cheese, tomato, spicy chipotle.*

### Chori Papi \$180

Chorizo, queso, guacamole, mix de lechugas, tomate, aioli cilantro.

*Chorizo, chesse, guacamole, lettuce mix, tomato, coriander aioli.*

### Tocino Beach \$180

Tocino crujiente, huevos revueltos, guacamole, mayonesa, lechuga, tomate y pepino

*Crispy bacon, scrambled eggs, creamy guacamole, mayonnaise, lettuce, tomato and cucumber.*

### Vegan Beast 🌱 \$180

Seitán, pesto, guacamole, mix verdes, espinaca, tomate, pepinillos

*Seitan, pesto, guacamole, green mix, spinach, tomato and pickles.*

### Esperancita 🌱 \$170

Tortita de lenteja, tomate, pepino, mermelada de cebolla, queso, aioli cilantro

*Lentil patty, tomato, cucumber, onion jam, cheese, coriander aioli.*

### Punta Pollo \$170

Pollo, queso, guacamole, mix de verdes, tomate, germinado, aioli cilantro

*Chicken, cheese, guacamole, lettuce mix, sprouts, tomato, coriander aioli.*

### Bacocho \$170

Jamón de pavo, guacamole, germinado, espinaca, cebolla marinada, tomate y queso, aioli cilantro

*Turkey ham, guacamole, sprouts, spinach, onion, chipotle, tomato, cheese & aioli*

## GUARNICIÓN

Guacamole \$40 Hummus de betabel \$40

## TOASTS

### Avo Toast \$140

Pan integral, aguacate sobre cama de hummus de betabel con huevo, ajonjolí y aderezo de tahini.

*Whole wheat bread, avocado on a bed of beet hummus with egg, aioli & tahini dressing.*

### El Deli \$130

Pan integral, pesto, tomate cherry, espinaca, queso, vinagre balsámico y albahaca.

*Whole wheat bread, pesto, cherry tomato, spinach, cheese, balsamic vinegar & basil.*

### El Obvio \$140

Pan integral, aguacate, queso de cabra, germinado, tomate, pimiento morron, tomate cherry, semillas de girasol, aceite de oliva y ajonjolí.

*Whole wheat bread, avocado, goat cheese, sprouts, tomato cherry, bell pepper, sunflower seeds, olive oil, sesame seeds.*



## BEBIDAS | DRINKS



Agua \$25

Kefir de Agua \$75

Ginger Beer \$70

Kombucha \$70

Soda \$30

Agua de coco \$60

Por favor / Please:

Si tienes alguna alergia alimentaria, por favor avísale al mesero antes de ordenar.

*If you have any food allergies, please inform the waiter before ordering*

Contenedores/ To go +\$10