



VEGAN

La Flaca

COCINA MEXICANA ALTERNATIVA



@FLACA.MX

36 16 77 04

33 20 29 08 37

ENTRADAS

GUACAMOLE \$ 40

FRIJOLES refritos con cebolla y elote \$ 30

PLATOS FUERTES

BIRRIA \$ 65

De setas orgánicas y champiñones con frijoles de la olla.
Acompañado de cebolla y tortillas



TORTA AHOGADA \$ 65

Birrote relleno de portobello, champiñones y setas orgánicas
adobados. Bañada en salsa de jitomate

SOPA DE TORTILLA \$ 63

Crujientes tiras de tortilla bañadas en salsa de jitomate con infusión
de romero y epazote. Acompañada de tofu orgánico, aguacate,
crema, chile seco, ajonjolí y hoja dorada de epazote

TOFU REVUELTO A LA MEXICANA \$ 45

Tofu orgánico revuelto con jitomate y cebolla salteados.
Con guarnición de frijoles refritos con elote. Pan o tortilla a elegir



MOLLETES DE FRIJOLES CON QUESO (2) \$ 40

Birrote con queso de papa, avena, y tapioca.
Con frijoles y pico de gallo

CHILAQUILES (ROJOS O VERDES) \$ 45

Con crema, guarnición de frijoles refritos con elote y pan

TACOS Y LONCHES

* Servidos con crema, lechuga, cebolla, aguacate, rábano y ajonjolí

GUISOS

Barbacoa de berenjena

\$ 20

\$ 60

Asada de soya

\$ 20

\$ 60

Papas con chorizo de garbanzo *

\$ 20

\$ 60

Alambre de soya con morron y almendra

\$ 20

\$ 60

Frijoles con requesón de semillas *

\$ 20

\$ 60

Hongos adobados *

\$ 25

\$ 65

Tofu en salsa verde ó roja *

\$ 25

\$ 65

Birria de hongos

\$ 25

\$ 65



CONTIENE GLUTEN



CRUDO (RAW)



MEDIAS ORDENES SE COBRAN AL 70%



JUNTOS REDUZCAMOS NUESTRO IMPACTO AMBIENTAL
CONTENEDORES BIODEGRADABLES PARA LLEVAR \$ 5

SOMOS PET-FRIENDLY 

POSTRES

TARTA helada de cacao, amaranto y miel de maguey \$ 35

APPLE CRUMBLE mini pay de manzana crocante \$ 35

PALETA helada cubierta \$ 38

VEGANSITO relleno de crema vegetal y mermelada \$ 25

CAPIROTADA con pasas, coco, cacahuete y plátano \$ 30

BEBIDAS

AGUA DEL DIA \$ 20

AGUA DE COCO (embotellada) \$ 30

AGUA MINERAL (S. Pellegrino) \$ 30

TEJUINO \$ 35

TÉ Caliente \$ 25 Helado \$ 30

KOMBUCHA (menta-manzana, frutos rojos, gengibre-mandarina) \$ 60

KEFIR bebida probiótica refrescante sabor mojito \$ 50

CAFÉ: Espresso \$ 25, Americano \$ 25, Cappuccino \$ 40

JUGO NATURAL \$ 28 (fruta de temporada)*

CHOCOLATE: Caliente ó Helado \$ 40

MICHELADA ch: \$ 23, gde: \$ 33 (no incluye cerveza)

SIDRA Ladrón de Manzana (4.5% Alc. Vol) \$ 30

CERVEZA:

XX: Ambar / Lager, Bohemia: Oscura / Clara \$ 28

Old Milwaukee (SIN ALCOHOL) \$ 36

Bohemia de temporada \$ 30

CERVEZA ARTESANAL:

4 PLUMAS: Session IPA, Red Ale

FORTUNA: Stout \$ 70

LOBA: Blanca (Trigo), Negra (Porter)

GUARNICION DE GUISO EXTRA \$ 18

Para acompañar tu plato fuerte

PARA GARANTIZAR SU FRESCURA Y SABOR, TODOS NUESTROS PLATILLOS SE ELABORAN AL MOMENTO. TU PACIENCIA VALDRÁ LA PENA.

FAVOR DE HACERNOS SABER SI PADECE ALERGIA A ALGÚN INGREDIENTE ANTES DE ORDENAR



La Flaca

COCINA MEXICANA ALTERNATIVA



ENTRADAS

GUACAMOLE \$ 40

FRIJOLES refritos con cebolla y elote \$ 30

PLATOS FUERTES

BIRRIA \$ 65

De setas orgánicas y champiñones con frijoles de la olla.
Acompañado de cebolla y tortillas

 **TORTA AHOGADA** \$ 65

Birrote relleno de portobello, champiñones y setas orgánicas adobados. Bañada en salsa de jitomate

SOPA DE TORTILLA \$ 63

Crujientes tiras de tortilla bañadas en salsa de jitomate con infusión de romero y epazote. Acompañada de tofu orgánico, aguacate, crema, chile seco, ajonjolí y hoja dorada de epazote

SETAS EN SU JUGO \$ 68

Setas orgánicas en caldo de salsa verde, cebolla cambray y frijoles de la olla. Con cebollín y tocino vegetal. Servido con tortillas.

POZOLE \$ 63

Con maíz, champiñones, portobello, setas y tofu orgánicos. Acompañado de lechuga, aguacate, rábano y cebolla y tostadas

ENMOLADAS (4) \$ 100

Rellenas de requesón, tofu y plátano macho. Mole estilo poblano servidas con crema, ajonjolí, cacahuete, lechuga, cebolla y aguacate

 **ALITAS DE COLIFLOR CAPEADAS (10)** \$ 95
Salsa BBQ ó Búfalo. Con aderezo Ranch

 **CEVICHE DE CHAMPIÑÓN CRUDO** \$ 60
Con fresa, cebolla morada, jitomate y cilantro

TACOS Y LONCHES

* Servidos con crema, lechuga, cebolla, aguacate, rábano y ajonjolí

GUISOS

Barbacoa de berenjena

\$20 \$60

Asada de soya

\$ 20 \$60

Papas con chorizo de garbanzo *

\$ 20 \$60

Alambre de soya con morron y almendra

\$ 20 \$60

Frijoles con requesón de semillas *

\$ 20 \$60

Hongos adobados *

\$ 25 \$65

Tofu en salsa verde ó roja *

\$ 25 \$65

Birria de hongos

\$ 25 \$65

TACOS LONCHES

POSTRES

TARTA helada de cacao, amaranto y miel de maguey \$ 35

APPLE CRUMBLE mini pay de manzana crocante \$ 35

PALETA helada cubierta \$ 38

VEGANSITO relleno de crema vegetal y mermelada \$ 25

CAPIROTADA con pasas, coco, cacahuete y plátano \$ 30

BEBIDAS

AGUA DEL DIA \$ 20

AGUA DE COCO (embotellada) \$ 30

AGUA MINERAL (S. Pellegrino) \$ 30

TEJUINO bebida tradicional fermentada de maíz \$ 35

TÉ Caliente \$ 25 Helado \$ 30

KOMBUCHA (menta-manzana, frutos rojos, gengibre-mandarina) \$ 60

KEFIR bebida probiótica refrescante sabor mojito \$ 50

CAFÉ: Espresso \$25, Americano \$25, Cappuccino \$40

JUGO NATURAL \$28 (fruta de temporada)*

CHOCOLATE: Caliente ó Helado \$ 40

MICHELADA ch: \$ 23, gde: \$ 33 (no incluye cerveza)

SIDRA Ladrón de Manzana (4.5% Alc. Vol.) \$ 30

CERVEZA:

XX: Ambar / Lager, Bohemia: Oscura / Clara \$ 28

Old Milwaukee (SIN ALCOHOL) \$ 36

CERVEZA ARTESANAL:

4 PLUMAS: Session IPA, Red Ale

FORTUNA: Stout \$ 70


LOBA: Blanca (Trigo), Negra (Porter)



REDUZCAMOS JUNTOS NUESTRO IMPACTO AMBIENTAL
CONTENEDORES BIODEGRADABLES PARA LLEVAR \$5

SOMOS PET-FRIENDLY



CONTIENE GLUTEN  CRUDO (RAW)



MEDIAS ORDENES SE COBRAN AL 70%

GUARNICION DE GUISO EXTRA \$ 18

Para acompañar tu plato fuerte

PARA GARANTIZAR SU FRESCURA Y SABOR, TODOS NUESTROS PLATILLOS SE ELABORAN AL MOMENTO. TU PACIENCIA VALDRÁ LA PENA.

* FAVOR DE HACERNOS SABER SI PADECE ALERGIA A ALGÚN INGREDIENTE ANTES DE ORDENAR*