

## SUCURSALES

**HIPÓDROMO CONDESA**  
Citlaltépetl No. 23-C, Hipódromo Condesa.

**HIPÓDROMO CONDESA EXPRESS**  
Citlaltépetl No. 23-E, Hipódromo Condesa.

**POLANCO**  
Horacio No. 522 Esq. Lamartine, Polanco.

**AGORALUCIS**  
Lafontaine No.78, Polanco.

**JUÁREZ**  
Milán No. 44 Esq. Roma, Juárez.

**ARCOS BOSQUES**  
Paseo de los Tamarindos No. 90, Bosques de las Lomas.

**INTERLOMAS**  
Paseo Interlomas, Huixquilucan.

**SALAMANCA**  
Salamanca No. 32, Col. Roma.

**MASARYK**  
Av. Presidente Masaryk No. 76, Polanco.

**ROMA**  
Zacatecas, No. 177 , Roma.

**PEDREGAL**  
Jardines del Pedregal.

**SAN ÁNGEL**  
Av. De La Paz, San Ángel.

**PROVIDENCIA- GUADALAJARA, JAL.**  
Av. Providencia No. 2889, Providencia.

**LOBBY 33 - ZAPOPAN, JAL.**  
Av. Patria No. 1891, Puerta de Hierro.

**TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIS.**  
Av. A. Pariente y Blvd. M. Pedrero No. 106, Visana, Plaza Salud.

**VÍA PARK- TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIS.**  
Blvd. Belisario Domínguez No. 828, Arboledas.

**SAN PEDRO- SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NL.**  
Av. Ricardo Margain Zozaya No. 315, Santa Engracia.

**TULUM PUEBLO**  
Hotel Casa Pueblo, AV Tulum 106 Tulum, Q.Roo

**TULUM ARTHOUSE**  
Nak Be, Arthouse apartments, Aldea Zama Tulum, Q.Roo

**CANCÚN**  
Xpuhil Sm 19, M2, Lt 23, Loc. 204, Cancún Quintana Roo

**WORK LOMAS**  
San Isidro 44

**URBAN CENTER**  
Tlajomulco de Zúñiga

**CENTRAL INTERLOMAS**  
CC Central Interlomas

**SAYAVEDRA**  
Plaza Antigua

**PLAYA DEL CARMEN**  
Calle1ªMz 164

**PACHUCA**

**ALTAVISTA**  
Altavista 147

**QUERÉTARO CENTRO**  
(Plaza Comercial Juárez 32 Queretaro Centro)

**SAN MIGUEL DE ALLENDE**  
Pila Seca 32

**QUERÉTARO CAMPANARIO**  
(Av. Campanario S/n Santiago De Queretaro)

**MÉRIDA**  
García Lavín 219

**INSURGENTES SUR**  
(Insurgentes Sur 1557)

**ARBOLEDAS**  
Blvd. Jinetes 103

**CENTRO COMERCIAL ARTZ**

**ZONA AZUL**  
Economistas 103, Satelite

**HOMERO**

**PRADO SUR**  
Pedregal 33, Lomas de Virreyes

## LICUADOS CON YOGURT

**SENCILLOS · CON O SIN AZÚCAR**

- Papaya, yogurt natural, leche
- Mamey, yogurt natural, leche
- Fresa, yogurt natural, leche
- Plátano, yogurt natural, leche
- Chocolate, yogurt natural, leche
- Guayaba, yogurt natural, leche
- Piña, yogurt natural, leche
- Avena, yogurt natural, leche

\$65 🍷 \$80 🍷

**COMBINADOS · CON O SIN AZÚCAR**

- Almendra, yogurt natural, leche
- Mamey, ciruela pasa, nuez, yogurt natural, leche
- Plátano, chocolate, cacahuete, yogurt natural, leche
- Manzana, almendra, yogurt natural, leche
- Fresa, chocolate, yogurt natural, leche
- Pera, nuez, yogurt natural, leche
- Manzana, avena, yogurt natural, leche
- Mango, nuez, yogurt natural, leche
- Papaya, ciruela pasa, yogurt natural, leche

\$80 🍷 \$95 🍷

- Piñón, yogurt natural, leche
- Piñón, mamey, yogurt natural, leche

\$100 🍷 \$120 🍷

## CAJITAS DE FRUTA

Mango manila / Mango ataulfo      Pepino / Jicama

\$100 🍷 \$145 🍷 \$175 🍷      \$65 🍷 \$75 🍷 \$125 🍷

Papaya / Melón / Sandía / Piña      Coco

\$70 🍷 \$80 🍷 \$150 🍷      \$75 🍷 \$105 🍷 \$180 🍷

## FRUTIMIX

Caja de frutas de temporada. Preparado con sal, limón y chile miel / granola / yogurt o queso cottage

\$85 🍷 \$95 🍷 \$105 🍷 \$205 🍷

\* Crea tu propia mezcla de fruta

\$95 🍷 \$180 🍷 \$250 🍷 \$380 🍷

**FRUTOS ROJOS / CON FRESAS**

\$110 🍷 \$190 🍷 \$260 🍷 \$390 🍷

**FRESAS CON CREMA**

Crema preparada con azúcar, vainilla y canela, nuez, almendra, piñon, amaranto, miel y pasitas

\$95 🍷 \$180 🍷 \$250 🍷 \$380 🍷

cdmx

## COMBINACIONES

- Coco, mango, maracuyá
- Coco, fresa, maracuyá
- Guanábana, piña, fresa
- Guanábana, melón
- Guanábana, coco, maracuyá
- Guanábana, mango, zapote
- Guanábana, fresa, mango
- Guanábana, piña, maracuyá
- Kiwi, fresa
- Kiwi, fresa, piña
- Kiwi, mango
- Fresa, plátano
- Fresa, maracuyá, mango
- Fresa, mango, guayaba, piña

\$55 🍷 \$75 🍷

- Uva verde, coco
- Litchie, piña
- Litchie, coco
- Higo, mango
- Rambután, coco, piña

\$65 🍷 \$85 🍷

\$90 🍷 \$120 🍷

## SUPER JUGOS

**AFTER WORKOUT ·**  
ANTIOXIDANTE, ENERGIZANTE E INMUNIDAD  
Pulpa de açai, nibs de cacao, leche de coco y plátano

**RECOVERY ·** DESINFLAMATORIO  
Zanahoria, manzana verde, jengibre y cúrcuma

**SWEET GREEN ·** BAJAR COLESTEROL  
Pera verde, apio, jengibre y espirulina

**BE HAPPY ·** ANTIDEPRESIVO  
Jugo de coco, plátano, nibs de cacao, menta natural y lúcumo

**YOUNG ·** ANTI EDAD  
Nuez de brasil, leche de almendra, miel de agave, vainilla, canela y cacao en polvo

**POWER ·** ENERGIZANTE  
Manzana verde, pepino, col rizada, espinaca, limón, jengibre y maca

**STRONGER ·** PRE Y POST ENTRENAMIENTO  
Proteína vegana, espinaca, kale, agua de coco, jengibre, apio y pepino

\$115 🍷 \$160 🍷

## AGUAS · CONTIENE AZÚCAR

Sandía / Piña / Melón / Papaya / Naranja / Avena /  
Horchata / Horchata con coco / Limón con fresa / Lima /  
Limón / Pepino / Pepino con limón

\$40 🍷 \$47 🍷

Horchata con fresa /con mango / con guayaba / con mamey

\$50 🍷 \$62 🍷

Limón con chia

\$50 🍷 \$60 🍷

Coco

\$70 🍷 \$90 🍷

## FUNCIONALES

**WATERPOLO ·** HIDRATANTE  
Naranja, melón y zanahoria

**STRIKE ·** DIGESTIVO  
Ciruela con guayaba

**HOME RUN ·** DEPURATIVO  
Piña con zanahoria

**PESO MUERTO ·**  
ALTO EN FIBRA  
Kiwi, naranja y mango

**YOGA ·** PURIFICANTE  
Aguacate, piña y pepino

**TAE KWON DO ·**  
DEFENSIVO  
Piña, mango y limón

**O+ ·** ANTIOXIDANTE  
Zanahoria, betabel y papaya

**CAMINATA ·**  
MEJORAR CIRCULACIÓN  
Toronja y fresa

**DTOX ·** DESINTOXICANTE  
Piña, durazno, melón y fresa

**LIGHT ·** DIETÉTICO  
Toronja, piña y apio

**BICI ·** DIETÉTICO  
Jitomate y pepino

**STYLETO ·** ANTICELULITIS  
Piña y papaya

**GYM ·** DIETÉTICO  
Lima y miel

**SVELTIC ·** DIETÉTICO  
Toronja, nopal, pepino y piña

\$75 🍷 \$95 🍷

**CAÍDA LIBRE ·** RELAJANTE  
Zanahoria y apio

**GOL ·** ENERGÉTICO  
Naranja, zanahoria, piña, betabel, apio y jengibre

**SAUNA ·** DESSTRESANTE  
Naranja y plátano

\$65 🍷 \$80 🍷

## EXTRACTOS

Apio / Betabel/Melón /Pera /  
Pepino /Manzana/Tomate Rojo

\$70 🍷 \$90 🍷

Toronja / Naranja / Zanahoria

\$50 🍷 \$60 🍷

**FILIPINO**  
Carambola y fresa

**BONGI ·** ANTICRUDA  
Naranja, tomate, toronja y azúcar

**TIROLESA ·** ANTICRUDA  
Naranja, papaya, avena, plátano y miel

**RAPEL ·** ANTICRUDA  
Zanahoria, betabel, apio, piña y perejil

**ALFALFA ·** DIURÉTICO  
Alfafa, piña, pingüica, guayaba y limón

**VITA C ·** ANTIGRIPIAL  
Naranja, guayaba, piña, miel, limón y jengibre

**CLEAN ·** DESINTOXICANTE  
Naranja, plátano y col rizada

**PURIFY ·** PURIFICAR  
Toronja o naranja, piña, apio, perejil, nopal, col rizada y jengibre

\$70 🍷 \$90 🍷

**SOUTH FACE**  
Mango, maracuya y piña

\$70 🍷 \$90 🍷

**FLY ·** VIGORIZANTE  
Zarzamora, sandía y manzana

**ANTIOX ·** ANTIOXIDANTE  
Uvas roja, verde y negra, zarzamora, frambuesa, cereza, ciruela, mora azul y fresa

**HUESOS ·** CALCIO  
Durazno, zanahoria, manzana y frambuesa

**BUZO ·** ANTISINUSITIS  
Manzana y uva

\$95 🍷 \$125 🍷

Coco

\$60 🍷 \$80 🍷

Lima

\$70 🍷 \$90 🍷

Mandarina

\$60 🍷 \$75 🍷

OJO DE AGUA

¡SALUDABLE POR TRADICIÓN!

## JUGOS CLÁSICOS

Carambola / Ciruela / Durazno / Fresa / Guanábana /  
Guayaba / Kiwi / Mamey / Mango / Maracuyá / Melón /  
Papaya / Pera / Piña /Sandía / Tuna / Zapote / Chicozapote

\$55 🍷 \$75 🍷

Higo / Frambuesa / Litchie / Mora Azul / Zarzamora /  
Uva Verde / Uva Negra / Granada

\$80 🍷 \$115 🍷

Coco

\$60 🍷 \$80 🍷

[f](#) [i](#) [t](#) grupoojodeagua

Precios sujetos a cambios sin previo aviso por temporada. Todas las frutas y vegetales han sido lavadas y desinfectadas. Todos nuestros platillos son hechos al momento, por lo que puede tomar algo de tiempo.



## DESAYUNOS

### ACAI BOWL 🥥

Exquisita cama de plátano acompañado de sorbete de açai, mango, fresa, moras, granola, coco rallado y miel orgánica.

\$160 una bola      \$230 dos bolas      con mazapan+ \$30

### MOLLETES 3 DIENTES 🥥

Baguette acompañada con frijoles, queso oaxaca, queso manchego y queso ricotta, chorizo y pico de gallo de la casa.

\$145

### ENCHILADAS SUIZAS 🥥

Deliciosas tortillas de maíz rellenas de pechuga de pollo, bañada con nuestra salsa verde especial a la crema tate-mada, gratinadas al horno con queso manchego.

\$170

### CHILAQUILES ROJOS O VERDES 🥥

Totopo de maíz horneado, bañado con nuestras salsas roja o verde, queso panela rallado, jitomate cebolla, aguacate frijoles y crema

\$125 sencillos    \$170 con pollo o huevo o cochinita

### HUEVOS CONDESA 🥥

Dos huevos estrellados sentados sobre una cama jugosa papa blanca rallada, salteada a la plancha con pimienta morrón, cebolla morada y trocitosde tocino de pavo.

\$155

### INCRUSTADOS DELI 🥥

Bisquet integral artesanal con dos huevos estrellados incrustados a la plancha, bañados con nuestro delicioso toque casero de frijoles con chorizo, queso panela rallado, jitomate, cebolla y aguacate.

\$175

### AHOGADOS POCHE 🥥

Jugoso concentrado de frijoles de la olla acompañado de dos huevos poche bañados con nuestra salsa tatemada roja/verde con pan casero y queso panela rallado.

\$175

### SANTOS AHOGADOS 🥥

Dos huevos asados con queso panela dentro de hoja santa, caldo de frijoles, salsa roja, salsa verde y aguacate.

\$175

### HUEVOS JUAREZ 🥥

Dos huevos revueltos con quinoa y mezcla de verduras.

\$175

### RANCHEROS DEL OJO 🥥

Tortilla de maíz, frijoles, dos huevos estrellados, salsa verde y roja, con aguacate y cilantro.

\$155

### AVOCADO TRUFA TOAST 🥥

Pan sin gluten artesanal calentito con dos huevos estrella-dos sobre una deliciosa combinación de guacamole y aceite de trufa, brotes, tomate cherry y ajonjolí negro.

\$155

### HUEVOS TATEMADOS 🥥

Deliciosa quesadilla de queso parmesano rellena de espinacas y aguacate con dos huevos estrellados, bañados con nuestra salsa tatemada roja/verde y paprika.

\$155

### HUEVOS POLANCO 🥥

Dos huevos estrellados en costras de parmesano con una deliciosa combinación de jocoque con cilantro y exquisito puré de aguacate y zaatar.

\$165

### BREAKFAST BOWL 🥥

Combinación de huevos estrellados y poché sobre una cama de bits de coliflor y brócoli, aguacate al grill, col de Bruselas tatemadas con aderezo balsámico, queso feta, chile poblano asado y nopal asado.

\$165

## SOPA DEL DÍA

\$90

1/2 \$70

## ENSALADAS

### HOJAS DE PAVO Y PERÓN 🥥

Mezcla de lechuga, manzana asada, pechuga de pavo deshebrada, tomate cherry, aguacate, pepinillo fresco, queso parmesano y vinagreta de la casa.

\$230

### VERDURAS Y QUESOS 🥥

Crujiente combinación de deliciosas verduras al vapor (chicharo japonés, chayote, calabacita, champiñón, haba, zanahoria, coliflor, ejote, nopal, brocoli), pavo, pollo o atún, queso panela, oaxaca o mozzarella, manchego gratinados.

verduras y quesos \$160

con pavo \$230, o pollo \$190 o atún \$220, filete de atún \$235

### HOJAS DE FRESAS Y SERRANO 🥥

Mezcla de lechugas frescas con rodajas de fresas, tomate cherry, aguacate, pepinillo, jamón serrano, cebolla morada, ajonjolí tostado y vinagreta de la casa

\$220

### HOJAS DE ATÚN Y MORRÓN 🐟

Crujiente pimienta roja, con julianas de cebolla morada, tomate cherry, aguacate, pepinillo fresco, queso panela, filete de atún español y nuestra deliciosa mezcla verde, queso parmesano y vinagreta de la casa.

\$220    con filete \$235

### HOJAS DE SALMÓN Y UVA 🐟

Mezcla de lechugas, delicioso filete de salmón asado de 200 gr (marinado con sal, pimienta, limón amarillo), uva, nuez, tomate cherry, aguacate, pepinillo fresco, queso parmesano y vinagreta de la casa.

\$255

### HOJAS DE CIRUELA Y PAVO 🥥

Pechuga de pavo con trocitos de ciruela, tomate cherry, aguacate, pepinillo fresco, queso parmesano rallado, espolvoreada con nueces de india sobre mezcla verde y vinagreta de la casa.

\$230

### HOJAS DE TOMATE Y POLLO 🥥

Deliciosos tomates deshidratados, pollo deshebrado, mezcla de lechugas, tomate cherry, aguacate, pepinillo, espolvoreada con piñón, queso parmesano y vinagreta de la casa.

\$230

### HOJAS DE LENTEJA Y JÍCAMA 🥥

Crujiente mezcla de lechugas, lenteja, láminas de jícama, tomate cherry, aguacate, pepinillo y supremas de mandarina bañadas con un aderezo de cilantro, especial de la casa.

\$160

### HOJAS DE ATÚN Y JENGIBRE 🐟

Mezcla de lechugas frescas, delicioso filete de atún sellado de 150 grs (marinado con sal, pimienta, limón amarillo), tomate cherry, aguacate, pepinillo fresco, bañado con aderezo de jengibre fresco y ajonjolí negro.

\$235

### HIGO CAPRESSÉ/UVA 🥥

Rodajas de queso mozzarella, jitomate bola y cebollín, bañada de albahaca fresca, vinagre balsámico, aceitunas, alcaparras, aceite de olivo, ajonjolí, sal y pimienta con deliciosos trocitos de higo o uva.

\$220    1/2 \$130

### HOJAS DE COL RIZADA, QUINOA Y QUESO DE CABRA 🥥

Mezcla de col rizada, quinoa, aguacate, acompañada de queso de cabra con ceniza, frambuesa, aguacate, nueces, trocitos de pera, ralladura de limón y vinagreta de lima.

\$305

### HOJAS DE ROMERO Y PASTA 🥥

Nuestra tradicional mezcla verde, acompañada de pasta tricolor, pollo, queso parmesano, almendra fileteada, tomate cherry, aguacate, pepinillo fresco y aderezo de romero picante (tomate deshidratado, romero y salsa macha).

\$210

### HOJAS DE CAMOTE Y PISTACHE 🐟

Col rizada, tomate cherry, aguacate, pepinillo fresco, camote asado, pistache tostado con salmón o atún y vinagreta de mandarina picante.

con atún \$230    con salmón \$250

### BETABEL ROSTIZADO 🐟

Deliciosa cama de espinaca, betabel caramelizado, queso feta, nuez en mitades, aguacate y tomate deshidratado con filete de salmón marinado a la miel-mostaza.

\$240

### COL DE BRUSELAS 🐟

Deliciosa cama de espinaca, queso feta, nuez en mitades, agacate y tomate deshidratado con filete de salmón marinado a la miel-mostaza

\$240

### PESTO BOWL 🐟

Deliciosa cama de espinaca, calabaza y chayote con nuestro exquisito pesto de albahaca y aceite de oliva, brotes con filete de salmón o filete de atún.

\$240

### THAI BOWL 🐟

Mezcla de coliflor con brócoli al curry verde, espárragos salteados con mantequilla clarificada, champiñón, cebolla caramelizada, pimienta morrón rojo asado con filete de salmón o filete de atún.

\$240

### PROTEIN BOWL 🥥

Cama de arroz con una deliciosa combinación de verdu-ras al vapor (trocitos de aguacate, camote betabel y jitomate cherry) con frutos roy lentejas con proteína\*  
\*proteína: Filete de salmón, filete de atún, pollo o pavo.

\$230

## SANDWICHES

### GUANÁBANA-DELI 🥥

Deliciosa combinación de cuatro quesos (mozzarella, oaxaca, panela, manchego) con nuestra salsa especial guanábana deli (guanábana con trocitos de almendras, espinaca, cilantro y chile de árbol).

\$165

### VERDE-DELI-GRATINADO 🥥

Crujiente mezcla de verduras cocidas (zanahoria, nopal, brócoli, coliflor, ejote, chayote, calabacita, chicharo japonés) gratinadas con queso manchego.

\$135

### HIGO-CHIPOTLE-DELI 🥥

Exquisito jamón serrano español con queso manchego y alcaparras bañado de nuestra salsa higo-chipotle-deli (aceite de oliva, vinagre balsámico, chipotle, cuadritos de higos frescos, sal y pimienta).

\$190

### JENGIBRE-DELI-PIÑÓN 🥥

Pavo deshebrado al horno gratinado con queso manchego sazonado con nuestra salsa jengibre-deli-piñón (jengibre, piñón, aceite de ajonjolí, cebolla, sal y pimienta).

\$240

### PERA-DELI-MIEL 🐟

Exquisito atún español bañado en nuestra salsa única pera-deli-miel (jengibre, cebollín, limón, miel, vinagre balsámico, cebolla morada) y exquisito queso manchego.

\$225, con filete \$235

### CHUTNEY MANGO-DELI-POLLO 🥥

Deliciosa pechuga de pollo gratinada con queso Oaxaca y manchego acompañada de nuestra salsa especial chutney mango-deli (mango manila, aceite de oliva, ajonjolí, chipotle y pimienta amarillo).

\$170

### SALMÓN-DELI-NUEZ 🐟

Filete de salmón asado, acompañado de cremoso queso ricotta con trocitos de nuez tostada alcaparras en su jugo bañado de miel pura de abeja.

\$60

### ATÚN-DELI-MORA 🐟

Selecta combinación de atún español o pollo, quesito manchego sazonado con nuestra salsa deli-mora (arándanos, pepinillos, y aceite de ajonjolí) con un toque picosito de chiles serranos.

\$230, con filete \$235, pollo \$170

### CLÁSICO-DELI 🥥

Jamón de pierna o de pavo con una combinación de queso manchego y oaxaca con un toque picosito de guacamole.

\$145

### PORTOBELLO-DELI-HUMUS

Portobello asado, morrón rojo asado, cebolla morada asada, pepino fresco, y humus con piñones.

\$160

### DELI-QUESOS-AL PESTO 🥥

Increible combinación de cuatro quesos (panela, oaxaca, manchego, mozzarella),salseados con pesto (piñón, albahaca fresca, cebolla, aceite de oliva y un ligero perfume de ajo).

\$170

### CLUBHOUSE-DELI 🥥

Deliciosa pechuga de pollo, jamón de pierna, tocino de pavo, gratinado con queso manchego.

\$220

### ATÚN-SPICY-DELI 🐟

Delicioso Medallón de atún fresco sellado a la plancha, cebolla fileteada caramelizada, crujiente de betabel sesgado, aderezado con nuestra especial mayonesa spicy.

\$245

### COCHINITA DELI PIÑA 🥥

Cochinita pibil, queso manchego planchado, bañado con nuestra increíble salsa habanero-deli-piña (julianas de habanero, cebolla, piña, perfumada con limón y orégano).

\$160

### HAMBURGUESA WAGYU CIRUELA DELI 🥥

Deliciosa carne wagyu de campo libre, queso suizo, salsa de ciruela con chile morita y pistache, mostaza antigua y mayonesa casera untado en un bollo integral acompañada de lechuga y tomate.

\$250

### ROAST BEEF CIRUELA DELI 🥥

Pan de centeno con pasas, col rizada, mermelada de tocino roast beef casero y nuestra salsa de ciruela con chile morita y queso parmesano.

\$250

### NELSON MANDELA 🥥

Pechuga de pollo, salsa peri peri (chile morrón rojo, ajo, paprika, cilantro, albahaca y limon), queso manchego acompañado de ensalada de la casa.

\$180

### SALMÓN - CURRY – DELI 🐟

Filete de salmón asado al curry acompañado de portobello asado y queso parmesano en pan de centeno.

\$245

### CAMOTE – DELI 🥥

Delicioso puré dulce de camote, jamón serrano, exquisito queso manchego, mostaza y pera asada con miel en pan de centeno.

\$240

Todos los Delis vienen acompañados de ensalada de lechugas, aguacate, jitomate, pepino criollo, ajonjolí y vinagreta de la casa.

Pide tu combo por \$35 más y llévate el agua del día chica

🐟 Pescado  
200 gr aprox.

🥥 Pollo  
200 gr aprox.

🥥 Carne  
200 gr aprox.

🥥 Vegano

🥥 Vegetariano



**¡SALUDABLE POR TRADICIÓN!**