Bienvenido

menú creado por el chef

Cristofher Gámez

Descubre una experiencia de sabor inspirada
en la esencia del Mediterráneo.

Desayunos

JUGOS NATURALES 400 MIL

elíxires de la naturaleza

Depurativo $95.00

Espinaca, pepino, limón y kiwi

Spinach, cucumber, lemon and kiwi

Rico en vitaminas y minerales. Este jugo es una excelente fuente de vitaminas A, C, E y K. Así como de minerales como potasio, magnesio, calcio y hierro. Antioxidante. Los antioxidantes presentes en el jugo pueden ayudar a proteger las células del daño causado por los radicales libres.

Rich in vitamins and minerals. This juice is an excellent source of vitamins A, C, E and K. As well as minerals such as potassium, magnesium, calcium and iron. Antioxidant. The antioxidants present in the juice can help protect cells from damage caused by free radicals.

Cúrcuma Especial $95.00

Zanahoria, manzana, cúrcuma, limón y betabel.

Carrot, apple, turmeric, lemon and beet.

Rico en vitaminas, minerales y antioxidantes. Fortalecer el sistema inmunológico, mejorar la digestión, ayudar a desintoxicar el hígado y reducir la inflamación.

Rich in vitamins, minerals and antioxidants. Strengthening the immune system, improving digestion, helping to detoxify the liver and reducing inflammation.

Sana Manzana $95.00

Manzana, zanahoria, camote morado, jengibre y canela.

Apple, carrot, purple sweet potato, ginger and cinnamon.

Fortalece el sistema inmunológico, mejora la digestión, ayuda a desintoxicar el hígado, reduce la inflamación, regula el azúcar en la sangre, alivia el dolor de articulaciones y mejora la salud cardiovascular.

Strengthens the immuzne system, improves digestion, helps detoxify the liver, reduces inflammation, regulates blood sugar, relieves joint pain and improves cardiovascular health.

Jugo de vida $95.00

Espinaca, manzana, perejil y limón.

Spinach, apple, parsley and lemon.

Vitaminas: A, C, E y K. Minerales: potasio, magnesio, calcio, hierro y zinc. Antioxidantes: Flavonoides, carotenoides y catequinas. Fortalece el sistema inmunológico, mejora la inflamación, aumentar los niveles de energía, mejora la salud de la piel.

Vitamins: A, C, E and K. Minerals: potassium, magnesium, calcium, iron and zinc. Antioxidants: Flavonoids, carotenoids and catechins. Strengthens the immune system, improves inflammation, increases energy levels, improves skin health.

$95.00

Tierra viva

Zanahoria, betabel y manzana verde

Carrot, beet and green apple

Rica en nutrientes, alto contenido de antioxidantes como betacarotenos, vitamina C y flavonoides; estos antioxidantes ayudan a proteger las células del daño oxidativo, lo que reduce el riesgo de enfermedades crónicas como el cancer, cardíacas y neurodegenerativas.

Rich in nutrients, high in antioxidants such as beta-carotene, vitamin C and flavonoids; These antioxidants help protect cells from oxidative damage, which reduces the risk of chronic diseases such as cancer, heart and neurodegenerative diseases.

$55.00

Jugos frescos del día (SUJETO A TEMPORADA)

Naranja, Toronja o Zanahoria.

Orange, Grapefruit or Carrot.

SHOTS 60 Ml

zumos gourmet

Nuestros Shots son ricos en nutrientes, fáciles de digerir y absorber y una forma práctica de aumentar el consumo de frutas y verduras. Benefician la salud al fortalecer el sistema inmunológico, mejoran la digestión, aumentan la energía, reduce la inflamación y ayudan a perder peso.

Our Shots are rich in nutrients, easy to digest and absorb and a practical way to increase your consumption of fruits and vegetables. They benefit health by strengthening the immune system, improving digestion, increasing energy, reducing inflammation and helping to lose weight.

Néctar del trópico — $70.00

Aloe vera, jugo de piña y agua de coco.

Aloe vera, pineapple juice and coconut water.

Rico en vitamina C, potasio, es diurética y buena fuente de electrolitos, antibacteriana, ayuda a la digestión, aumenta los niveles de energía y mejora la salud de la piel.

Rich in vitamin C, potassium, it is diuretic and a good source of electrolytes, antibacterial, helps digestion, increases energy levels and improves skin health.

El beso del Sol — $70.00

Naranja, cúrcuma y miel de abeja.

Orange, turmeric and honey.

Rico en vitamina C, fuente de fibra, contiene potasio y es diurética. Mejora la función digestiva, fortalece el sistema inmunológico y protege enfermedades neurodegenerativas.

Rich in vitamin C, a source of fiber, potassium and is a diuretic. Improves digestive function, strengthens the immune system and protects neurodegenerative diseases.

Energía Verde — $70.00

Germen de trigo, manzana verde, limón y miel de abeja.

Wheat germ, green apple, lemon and honey.

Combinación de ingredientes es rica en vitaminas, minerales, antioxidantes y enzimas que puedes ayudar a mejorar la salud en general.

Combination of ingredients is rich in vitamins, minerals, antioxidants and enzymes that can help improve overall health.

Fuego Dorado — $70.00

Jengibre, jugo de limón, apio y pepino.

Ginger, lemon juice, celery and cucumber.

Antinflamatorio, antioxidante, digestivo, inmunitario, diurético, alcalinizante.

Anti-inflammatory, antioxidant, digestive, immune, diuretic, alkalizing.

Trilogía ancestral — $70.00

Cúrcuma, jengibre y vinagre de manzana.

Turmeric, ginger and apple cider vinegar.

Antioxidantes, antiinflamantorias y digestivas. La cúrcuma y jengibre pueden ayudar a aumentar el metabolismo y quemar grasa, lo que puede ser útil para la pérdida de peso.
El vinagre de manzana también puede ayudar a controlar el apetito y reducir la ingesta de calorías.

Antioxidants, anti-inflammatory and digestive. Turmeric and ginger can help increase metabolism and burn fat, which can be helpful for weight loss. Apple cider vinegar can also help control appetite and reduce calorie intake.



SMOOTHIES & FRAPPÉS

Avocado 355 ml. — $155.00
Leche de almendra, aguacate, plátano y espinaca.
Almond milk, avocado, banana and spinach.

Happie Berries 355 ml. — $145.00
Zarzamoras, moras azules, frambuesas, yoghurt griego y miel de abeja.
Blackberries, blueberries, raspberries, Greek yogurt and honey.

Vegan Taro 355 ml. — $155.00
Taro, leche de coco, yoghurt griego y nuez de la India.
Taro, coconut milk, Greek yogurt and cashew nuts.

Fresh coconut 355 ml. — $145.00
Leche de coco, agua de coco, crema de coco, ciruela pasa y coco rallado.
Coconut milk, coconut water, coconut cream, prunes and grated coconut.

Proteina extra / Extra Protein. — $70.00

Colágeno extra / Extra collagen — $35.00

EL DESPERTAR FRUTAL

Plato de fruta tropical (una explosión de frescura) 300 g — $145.00
Piña, papaya, melón y sandia.
Pineapple, papaya, melon and watermelon.

Excelente fuente de vitaminas, minerales y fibra. La piña es rica en vitamina C y magnesio, la papaya es rica en vitamina A y potasio y el melón es rico en vitamina C y betacaroteno, la sandía es rica en aga y licopeno.
Excellent source of vitamins, minerals and fiber. Pineapple is rich in vitamin C and magnesium, papaya is rich in vitamin A and potassium and melon is rich in vitamin C and beta-carotene, watermelon is rich in aga and lycopene.

Nube de yoghurt 300 g — $135.00
Yoghurt griego servido con granola y miel.
Greek yogurt served with granola and honey.

Alto en proteinas, rico en calcio, contiene probióticos y bajo en azúcar.
High in protein, rich in calcium, contains probiotics and low in sugar.

TESOROS DEL HORNO $50.00

En Madre Tierra atesoramos recetas familiares que se han transmitido de generación en generación. Estre estas joyas culinarios se encuentra nuestro pan dulce artesanal una oda a la tradición y al sabor hogareño.
We treasure family recipes that have been passed down from generation to generation. Among these culinary jewels is our artisanal sweet bread, an ode to tradition and homely flavor.

Concha de vainilla y chocolate	$35.00
Panqué de la casa	$35.00
Churro	$35.00



PANCAKES & SANDWICH

Hot cakes de arroz con leche 3 pzas. $185.00
Servidos con arroz con leche y frutos rojos.
Served with rice pudding and red berries.

Elevación $310.00
Sandwich de pollo salteado en salsa tandoori, queso gouda, pepino, cebolla, cilantro y herbabuena acompañados de ensalada de pepinillos, jitomates cherries con romero y semillas tostadas.
Sautéed chicken sandwich in tandoori sauce, gouda cheese, cucumber, onion, cilantro and mint served with pickle salad, cherry tomatoes with rosemary and toasted seeds.

Sol de Atlixco 2 pzas. / 2 pieces. $320.00
Pan estilo Francés, aguacate, huevo frito, tocino crujiente, arúgula, infusión de miel maple y chiles, acompañado de ensaladita de cherries y semillas tostadas.
French style bread, avocado, fried egg, crispy bacon, arugula, maple honey and chili infusion, served with cherry salad and toasted seeds.

Croque Madame $395.00
Pan estilo Francés compuesto por bechamel, jamón y queso gruyere, servido con huevo frito tierno y microensalada.
French-style bread composed of bechamel, ham and Gruyere cheese, served with a tender fried egg and micro salad.

DEL CORRAL

de madre tierra

Balance 2 pzas. / 2 pieces. — $290.00

Omelette de espinacas relleno de hongos, salsa de queso cottage, pera y microensalada de espinaca.

Spinach omelet stuffed with mushrooms, cottage cheese sauce, pear and spinach microsalad.

Madre Tierra 2 pzas. / 2 pieces. — $300.00

Huevos orgánicos fritos, queso gruyere, portobello salteado con aceite de coco y salsa de espinaca, aceitunas verdes y flor de calabaza.

Organic fried eggs, Gruyere cheese, portobello sautéed with coconut oil and spinach sauce, green olives and pumpkin blossom.

Huevos al gusto 2 pzas. / 2 pieces. — $255.00

A elección: jamón, fritos con salsa morita, divorciados, albañil o tirados.

Your choice: ham, fried with "morita" sauce, "divorciados", "albañil" o "tirados".

Huevos cocotte 2 pzas. / 2 pieces. — $340.00

Huevos cocidos en cocotte con bechamel, guanciale, perejil y queso parmesano.

Boiled eggs in a cocotte served with béchamel sauce, guanciale, parsley and parmesan cheese.

Omelette frambuesa 2 pzas. / 2 pieces. — $310.00

Omelette relleno de tocino frito con queso de cabra y salsa de frambuesa , servido con micro ensalada.

Omelette filled with fried bacon, goat cheese and raspberry sauce, served with micro salad.

Huevos turcos 2 pzas. / 2 pieces. — $320.00

Huevos fritos sobre cama de jitomate sazonado con cebolla, pimienta negra y ajo servidos con queso manchego, jocoque y hojuela de chile.

Fried eggs on a bed of tomato seasoned with onion, black pepper and garlic served with manchego cheese, jocoque and chili flakes.

Avo toast 2 pzas. / 2 pieces. — $290.00

Crujiente pan de masa madre con cama de aguacate, huevos pochados y pimienta con un listón de salsa de espárragos.

Crispy "masa madre" bread with a bed of avocado, poached eggs and pepper with a ribbon of asparagus sauce.

Todos los huevos utilizados en nuestros desayunos son de libre pastoreo, provenientes de Tenextepec, Atlixco, y seleccionados por su frescura y calidad.

All eggs served in our breakfasts are free-range, sourced from Tenextepec, Atlixco, and selected for their freshness and quality.

Todos nuestros platillos se realizan al momento por lo que agradecemos su tiempo de espera. Todos nuestros precios incluyen IVA.

All our meals are prepared on tje order (à la minute); therefore we appreciate your patience. All our prices includes VAT.

CON SABOR DE HOGAR

Chilaquiles 450 g — $265.00
Servidos con pollo o huevo, queso, crema, cebolla y aguacate, acompañados de frijoles refritos con queso y totopos.
Salsa a eleccion: roja, verde, mole, morita o frijol.
Served with chicken or egg, cheese, sour cream, onion, and avocado, accompanied by refried beans with cheese and tortilla chips.
Choice of salsa: red, green, "mole", "morita", or bean.

Enchiladas en salsa de aceituna 3 pzas. / 3 pieces. — $320.00
Tortillas rellenas lengua, bañadas con salsa verde de aceitunas, servido con frijoles refritos con queso y totopos.
"Tortillas" filled with tongue, bathed in green olive sauce, served with refried beans with cheese and totopo.

Enchiladas en salsa de avellana 3 pzas. / 3 pieces. — $310.00
Tortillas rellenas de pollo, en salsa de avellana con aceitunas, servido con frijoles refritos con queso y totopos.
Chicken-filled "tortillas" in a hazelnut sauce with olives, served with refried beans with cheese and tortilla chips.

Quiché Lorraine — $190.00
Una rebanada de tarta francesa, hecha de variedad de quesos, jamón, tocino y crema, acompañada de ensalada estacional.
French tart, made with a variety of cheeses, ham, bacon and cream, accompanied by a seasonal salad.

BEBIDAS

Café Americano 180 ml. — $55.00
Elaborado con granos de café selectos de la casa.
Made with select house grains.

Café Descafeinado 180 ml. — $60.00

Espresso 30 ml. — $55.00
Elaborado con granos de café tostado Europeo.
Made with European roasted coffee beans.

Espresso Doble 60 ml. — $70.00

Lechero 210 ml. — $75.00
Con leche a elegir: Entera, Light, Deslactosada, Almendra.
With milk to choose: Whole Milk, light, lactose-free, almond.

Capuchino 210 ml. — $80.00
Con leche a elegir: Entera, Light, Deslactosada, Almendra.
With milk to choose: Whole Milk, light, lactose-free, almond.

Chocolate 220 ml. — $75.00
Preparado con cacao orgánico. Caliente o frio.
Prepared with organic cocoa, order it hot or cold.

Infusiones herbales y frutales — $85.00
Solicita el muestrario. Coco chai, manzana canela, menta verde, divina, mezcla frutal, ojos de miel, frutos rojos, ponche frutal, manzanilla oro, hibisco lavanda.
Request the sample. Coconut chai, cinnamon apple, green mint, divine, fruity mix, honey eyes, red fruits, fruity punch, golden chamomile, lavender hibiscus.