



TRIBU

Entradas

•TOAST MUDRA \$128

Deliciosa combinación de hogaza con la mermelada de la casa y un toque de queso de cabra, perfecto para abrir el apetito.

•BOWL SANTORI (PUDIN DE CHIA) \$129

Refrescante pudin de chia en leche de coco, acompañado de fruta de temporada y nueces con un toque de miel de abeja natural.

•BANANA BHODI \$136

Diferente pero delicioso, sabrosas bolitas de plátano macho rellenas de queso fresco acompañadas de crema de canela. Un despertar de sabor.

•BOWL SHAKTI \$130

Deliciosa avena preparada al momento acompañada de fruta de temporada y nueces. Una porción de energía dulce.

•ENSALADA TRIBU \$160

Refrescante combinación de lechuga, arúgula y espinaca, coronada con manzana y pera, un toque de almendras y queso parmesano, aderezada con la vinagreta de la casa.

Huevos

•HUEVOS KHALI \$150

Nuestra versión de RANCHEROS; Huevitos estrellados en cama de tortilla y jamón de pierna, bañados en salsa tatemada. Sabor intenso en cada bocado.

• HUEVOS AL GUSTO \$109

jamón, chorizo , tocino o a la mexicana.

Omelettes

•OMELETTE POBLANO \$154

AURA

Cremoso omelette relleno de rajas con elote bañado en salsa verde. Acompañado de frijoles refritos. Te iluminara tu día.

•OMELETTE SALMON \$180

SAGRADO

Combinación atrevida de omelette relleno de crema de aceitunas y salmón ahumado coronado con aguacate y aderezo de chipotle. Acompañado de ensalada de la casa.

•OMELETTE ZEN \$158

Balance perfecto de omelette de claras, relleno de champiñones salteados y un toque de queso de cabra complementado con nuestro pesto rojo.

Chilaquiles

•CHILAQUILES LAKSHMI \$170

Abundantes chilaquiles bañados en nuestra deliciosa carne en su jugo, coronados con tocino doradito, cilantro y cebollita frita.

•CHILAQUILES COLIMOTES \$125

ROJOS

Tradición hecha con amor. Totopos con huevo revuelto y bañados en la tradicional salsa roja al estilo Colimote.

El sabor tradicional perfecto.

•CHILAQUILES GAIA \$125

(VERDES)

Combinación perfecta de totopos doraditos y nuestra salsa verde cremosita, coronados con cebollitas encurtidas, queso y crema. Acompañalos con pollo o rajas con elote.



TRIBU

Platillos

•ENCHILADAS SUIZAS

\$147

Perfecta tradición, pídelas de pollo o panela y disfrútalas bañadas en abundante salsa verde y quesito gratinado, coronadas con cebollita encurtida y un toque de crema.

•ENFRIJOLADAS

\$125

Pídelas de pollo o panela; perfecta crema de frijol, con un toque de crema y queso, un toque de aguacate y cebollita encurtida. Disfruta de un platillo lleno de sabor.

•MOLLETES

Bolillo doradito, con frijolitos y quesito gratinado acompañado de su salsa mexicana. Simplemente perfectos.

•LONCHE BAÑADITO

\$130

El perfecto antojo, lonche tipo jalisco, bañado en una deliciosa salsa rola y decorado con su aderezo tradicional. Placer en cada mordida.

•TACOS KEVAB

\$150

Colorida tortilla de betabel con aderezo de ajo, pollo estilo kebab, verduras encurtidas, un toque de col morada y un aderezo de tahini. Una experiencia TRIBU.

•CREMA DE JITOMATE CON SANDWICH DE 3 QUESOS

\$180

Reconfortante crema de jitomate, con un toque de queso de cabra, acompañado de un sandwich de tres quesos. Un verdadero placer en la vida.

•HAMBURGUESA DE ARRACHERA

\$186

Pan brioche, arrachera, mermelada de tocino y un toque de alioli de ajo rostizado. Acompañada con ensalada de la casa o papas. Una hamburguesa llena de Magia.

Toasts & Sandwiches

•TOAST BUDA

\$156

Cremoso omelette relleno de rajas con elote bañado en salsa verde. Acompañado de frijoles refritos. Te iluminara tu día.

•TOAST TIERRA SAGRADA*

\$180

Increíble combinación de hummus de betabel, vegetales salteados (pimiento, calabacita, champiñones y espinaca) con un toque de queso de cabra y aderezo tahini. Acompañado de ensalada.

•TOAST DULCINEA

\$169

Hogaza doradita con mantequilla de romero, queso de cabra cremosito, pera fileteada, miel de abeja, reducción de balsámico y un toque de almendra tostada. Acompañado de ensalada de la casa.

•BAGEL DE POLLO

\$184

Bagel de hierbas finas doradito, alioli de ajo tostado, pesto rojo, queso mozzarella, pollo a la plancha y germinado. Acompañado de ensalada.

•SANDWICH BREAKFAST BLT

\$180

Desayuno hecho Sandwich. Pan de 6 granos con aderezo de chipotle, huevo revuelto o estrellado, tocino doradito, lechuga y jitomate. Acompañado de ensalada de la casa.

•SANDWICH KEVAB

\$196

Otro Preferido por la TRIBU. Pan de 6 granos con hummus de betabel, alioli de ajo tostado, pollo estilo kebab y un toque de verduras encurtidas. Acompañado por la ensalada de la casa.

•CROISSANT BUENOS DIAS

\$174

Suave y calentito croissant con huevo revuelto con jamón y aderezo chipotle. Acompañado de ensalada de la casa.



TRIBU

Dulces & Postres

•PAN FRANCES AFRODITA \$175

Pan Francés relleno de crema pastelera, coronado con fruta fresca y nieve de vainilla.

•BERRY HOTCAKES \$175

Torre de hot cakes bañada en yogurth griego y compota de blue berrys.

•TORRE DE BUÑUELOS \$160

Torre dorada de buñuelos crujientes con un toque de azúcar y canela, rellena de compota de manzana y queso mascarpone, coronado con nieve de vainilla y fruta fresca. Un sueño hecho postre.

•RICE PUDDING

MANGO MARACUYA \$160

Deliciosa versión tailandesa de arroz con leche, con un toque tropical de mango, maracuya y coco. Un bocado de paraíso.

•TIRAMISU VENUS \$160

Perfecta combinación de galleta, café y queso mascarpone con un toque crocante de almendras tostadas. Un postre perfecto para cargar energía.

Bebidas

•AGUA DEL DIA \$45

Pregunta por el sabor del momento.

•ICE TEA NAMASTE \$50

Bebida de la casa. Deliciosa combinación de té negro, con limón y miel para honrar lo divino en ti.

Cafés

•CAFE DE OLLA TRIBU \$60 (Refill X2)

•CAFE AMERICANO \$50 (Refill X2)

•EXPRESSO DE CAFE \$55

•CAPPUCCINO \$65

•LATTE (FRIO O CALIENTE) \$75

•CAFE KALI* \$90

Bebida de café especialidad de Tribu (Frío o caliente, leche de almendra cardamomo y rosa)

•LECHE DORADA \$70

•CHAI CALIENTE \$70

•TÉ (Según disponibilidad de sabores) \$45

Frappés

•FRAPPÉ DE MAZAPAN \$140

•FRAPPÉ DE CHAI \$140

•FRAPPÉ DE MATCHA \$140

•FRAPPÉ DE TARO \$140

•FRAPPÉ DE PITAHAYA \$145

(*Todos nuestros frappés van acompañados de crema batida y toppings.)



TRIBU

Jugos

•JUGO DE NARANJA \$60

Hecho al día (16onz)

•JUGO MEDIADO \$65

Jugo de naranja combinado con jugo de zanahoria o betabel o ambos. (16onz)

•JUGO VERDE \$70

A base de jugo de naranja con piña, espinaca, jengibre, apio, pepino y un toque de limón (16onz)

Licuadaos

•LICUADO DE FRESA \$65

Leche de tu elección licuada con fresa. Deliciosa bebida cremosita.

•LICUADO SAMADHI DE AVENA Y PAPAYA \$60

Leche de coco, con avena y papaya endulzado con datil. Una bebida suave y digestiva.

•LICUADO DE PLATANO \$60

Leche de tu elección licuada con plátano. El balance perfecto.

+En TRIBU creemos que lo que bebes también es parte de tu bienestar. Por ello, no ofrecemos refrescos, sino una selección de bebidas naturales diseñadas para nutrir y acompañar tu experiencia.

Mocktails

•NARANJADA \$50

Pidela natural o mineral (16onz)

•NARANJADA TRIBU \$78

Una explosión de color y sabor; jugo de naranja, agua mineral y un toque de curacao. El mocktail perfecto si existe.

•LIMONADA \$50

Pidela natural o mineral (16onz)

•LIMONADA MANTRA \$78

Limonada Rosas, eleva tu amor propio o Limonada Lavanda, equilibra tu paz mental. Eleva tu energía con esta limonada eligiendo el sabor a tu gusto.

Smoothies

•SMOOTHIE PRANA \$90

Base de jugo de naranja, miel, fresa y piña, más que refrescante.

•SMOOTHIE ANANDA \$98

Base de yoghurt con combinación de berry's y un toque de miel, cremosidad y sabor.

•SMOOTHIE OM \$98

Base de yoghurt con delicioso mango, crema de coco y un toque de miel. Puro sabor tropical.



TRIBU

Extras

•Huevo (2 piezas)	\$16	Complemento de frutas.	\$25
•Pollo (100g de pollo a la plancha)	\$35	(1 porción de complemento de frutas)	
•Panela (100g de panela)	\$25	•Complemento de frijoles.	\$25
•Aguacate	\$25	(1 porción de complemento de frijoles)	
(Medio aguacate en manita o guacamole)		•Complemento de ensalada.	\$35
•Aderezo/ Vinagreta.	\$15	(1 porción de complemento de ensalada)	
(Porción de ramekin de 4onz)		•Jamón (30g de jamón de pierna)	\$15
•Arrachera (100g)	\$45	•Tocino (30g de tocino doradito)	\$15
•Nieve (150g)	\$25	•Chorizo (30g)	\$15
•Mermelada	\$25	•Espinaca (30g)	\$15
(Una porción de ramekin de 4onz)		•Champiñón (30g)	\$15
		•Vegetales salteados	\$25
		(1 porción completa)	
		• Leche (55 mL)	\$15
		(Leche de tu elección)	