

An aerial photograph of a tropical coastline. The top left corner shows a dense forest of green trees and palm trees. A narrow strip of white sand beach separates the forest from the water. The water is a vibrant turquoise color, with darker patches visible beneath the surface, suggesting a coral reef or rocky seabed. The bottom right corner of the image fades into a dark, almost black gradient.

KMI

---

A BETTER LIFE





Haz tus pedidos por  
nuestro WhatsApp



305 2409688



## Entradas

<b>Crispetas de Coliflor</b> 🍷 🌶️	\$18.000
<i>En salsa picante.</i>	
<b>Hummus de Garbanzo</b>	\$23.000
<i>Acompañado de albondigas de lenteja. Escoge tu pan: multigranos o libre de gluten.</i>	
<b>Hummus de Plátano</b>	\$23.000
<i>Acompañado de tabule de coliflor. Escoge tu pan: multigranos o libre de gluten.</i>	

## Bowls

<b>Bowl Edamames</b> 🍷	\$29.000
<i>Arroz jazmín, edamames salteados, croquetas de lentejas, aguacate y tzatziki.</i>	
<b>Bowl de Quinua</b> 🍷 🥜	\$26.000
<i>Mix de quinua, croquetas de garbanzo, vegetales tempura, kale deshidratado, aguacate y maní.</i>	
<b>Bowl de Curry</b> 🍷 🌶️	\$26.000
<i>Curry de garbanzos, arroz jazmín y ensalada de cidra.</i>	
<b>Bowl Papa Espiral</b> 🍷 🥜	\$25 .000
<i>Alioli de la casa, queso de marañón, aceite de trufa, salteado de vegetales, guacamole y ensalada fresca.</i>	
<b>Adición Papas a La Francesa</b>	\$5 .000

## Perros

<b>Perro de Hongos Siniestros</b>	\$22.000
<i>Salchicha de garbanzo, hongos siniestros, ensalda fresca, alioli de la casa.</i>	
<b>Perro al Pastor</b> 🌶️	\$22.000
<i>Salchicha de garbanzo, coliflor al pastor, crocante de remolacha, alioli de la casa y ensalada fresca.</i>	

## Hamburguesas

<b>Hamburguesa de Lenteja (Con papas a la francesa)</b>	\$26.000
<i>Plátano tempura, repollo agridulce, zuchini parrillado, lechuga y alioli de la casa.</i>	
<b>Hamburguesa KAI (Con papas a la francesa)</b>	\$26.000
<i>Proteína de hongos, lechuga, tomate, aguacate y cebolla caramelizada.</i>	



Hamburguesa de Portobello (Con papas a la francesa)

\$26.000

Portobello parrillado, guacamole, tomate, lechuga, aros de cebolla crocantes y alioli de la casa.

Hamburguesa BBQ (Con papas a la francesa)

\$26.000

Proteína vegetal bañada en salsa BBQ, lechuga, aros de cebolla frescos y tomate.

Hamburguesa de Frijol Negro (Con papas a la francesa)

\$26.000

Piña asada, lechuga, encurtido de berenjena, alioli de la casa, cebollas caramelizadas.

Hamburguesa de Jack Fruit (Con papas a la francesa)

\$26.000

Jacka desmechada en salsa bbq ahumada de la casa, mostaza, coleslaw en salsa spicy mayo.

Adiciones

Salsa Cheddar	\$2.000	Aguacate	\$2.000
Salsa Tartara	\$2.000	Cebolla Caramelizada	\$2.000
Salsa BBQ	\$2.500	Guacamole	\$2.500
Mayonesa (Alioli Neutro)	\$1.500	Sriracha	\$2.500
Alioli de Cilantro	\$1.500	Edamames	\$7.000
Alioli de Mapple	\$1.500	Arroz Jazmín	\$6.000
Aceite de Oliva	\$2.000	Ensalada de Quinoa	\$2.500

Combos

Combo 1

\$92.000

1 Bowl de Edamame + 1 Bowl de Quinoa  
Botella de Sangría: Blanca o Rosé

Combo 2

\$82.000

1 Perro de Hongos Siniestros + 1 Hamburguesa (KAI o Hamburguesa de Lentejas)  
2 Cócteles Génesis



Arma tu Bowl KAI

\$ 20.000

PASO 1

Elige una base

- Arroz Jazmín
- Quinoa Mix
- Espinaca

PASO 2

Elige una proteína

- Curry de Garbanzo
- Croquetas de Lentejas
- Croquetas de Frijol
- Croquetas de Garbanzo

PASO 3

Elige un vegetal

- Aguacate en Laminas
- Ensalada Fresca
- Hilos de Zanahoria
- Coliflor al Horno
- Champiñones Salteados
- Fetuccini de Zucchini
- Tomate en Cubos

PASO 4

Elige una salsa

- Alioli de Cilantro
- Alioli de Maple
- Salsa Cheddar
- Salsa Tartara
- Salsa Base al Pastor
- Tzatziki

PASO 5

Elige un Topping

- Semillas de Girasol
- Ajonjolí Blanco
- Semillas de Calabaza
- Almendras



ADICIONES PARA TU BOWL KAI

Proteína

• Curry de Garbanzo	\$4.600	• Croquetas de Frijol	\$3.400
• Croquetas de Lenteja	\$4.200	• Croquetas de Garbanzo	\$4.800

Vegetales

• Aguacate en Laminas	\$3.400	• Hilos de Zanahoria	\$2.800
• Ensalada Fresca	\$3.100	• Tomate en Cubos	\$3.000
• Champiñones Salteados	\$5.200	• Coliflor al Horno	\$3.000
• Fetuccini de Zucchini	\$2.900		

Salsas

• Alioli de Cilantro	\$3.200	• Salsa Tartara	\$3.000
• Alioli de Maple	\$3.000	• Tzatziki	\$2.900
• Salsa Cheddar	\$3.400	• Salsa Base al Pastor	\$3.000

Toppings

• Semillas de Girasol	\$2.600	• Semillas de Calabaza	\$3.200
• Ajonjolí Blanco	\$2.800	• Almendras	\$3.400

Adiciones extra

• Croqueta de hongos	\$6.500	• Hongos Siniestros	\$5.300
• Edamames Caramelizados	\$8.300	• Crispetas de Coliflor	\$2.500
• Encurtido de Berenjena	\$4.100		



Bebidas

Té Hatsu	\$8.000
Cerveza Corona	\$10.000
Cerveza Stella	\$10.000
Cerveza Club Colombia	\$7.000
Botella Jarra de Sangría Rosé	\$38.000
Botella Jarra de Sangría Blanca	\$38.000
1/2 Botella Jarra de Sangría Rosé	\$22.000
1/2 Botella Jarra de Sangría Blanca	\$22.000
Botella Génesis x3	\$35.000
Botella de Mojito x3	\$35.000
Botella de Margarita x3	\$35.000



THE MARKET

<b>Hummus de plátano</b> 200 g de puré de garbanzos con plátano maduro al horno, tahine (pasta de ajonjolí) y mix de especias.	\$15.000
<b>Hummus de Garbanzos</b> 200 g de puré de garbanzos con tahine, un toque cítrico y tahine (pasta de ajonjolí).	\$14.000
<b>Pan Multigranos</b> 1 und de pan laminado por 10 tajadas, elaborado con masa madre y variedad de semillas.	\$14.000
<b>Pan Gluten Free</b> 1 und de pan laminado x 10 tajadas elaborado con variedad de harinas y semillas libres de gluten.	\$24.000
<b>Pan Hamburguesa Clásico</b> 4 unds de pan tipo hamburguesa elaborado con masa madre y semillas de ajonjolí blanco.	\$14.000
<b>Pan Perro Clásico</b> 4 und de pan tipo perro elaborado con masa madre y semillas de ajonjolí blanco.	\$14.000
<b>Salchicha de Garbanzos</b> 4 unds de proteína a base de harina y garbanzos con mix de vegetales frescos y semillas de girasol.	\$16.000
<b>Proteína de Lentejas</b> 4 unds de proteína de lentejas con mix de vegetales frescos, especias y semillas.	\$19.000
<b>Proteína de Frijol Negro</b> 4 unds de proteína de frijol negro con mix de vegetales frescos, especias y avena.	\$16.000
<b>Croquetas de Garbanzo</b> 5 unds de proteína a base de harina y garbanzos con mix de vegetales frescos y semillas de girasol.	\$12.000
<b>Croquetas de Lenteja</b> 5 unds de proteína de lentejas con mix de vegetales frescos, especias y semillas.	\$15.000
<b>Combo Mix Hamburguesas</b> Mix de 2 hamburguesas de lentejas y 2 de frijol negro, acompañadas de 4 unds de pan clásico con kit de aliolis (cilantro y maple) para que las armes completas en casa.	\$42.000
<b>Alioli de Cilantro</b> 130 g de mayonesa hecha a base de soya con cilantro y un toque cítrico.	\$14.000



<b>Alioli de Maple</b> <i>130 g de mayonesa hecha a base de soya y maple.</i>	<b>\$14.000</b>
<b>Hash Browns</b> <i>4 und de tortilla a base de papa y especias.</i>	<b>\$22.000</b>
<b>Mantequilla Vegana</b> <i>100 g de mantequilla a base de aceite de coco y almendras</i>	<b>\$23.000</b>
<b>Helado de Coco</b> <i>Medio litro de helado hecho a base de leche de coco, marañón y endulzado con panela.</i>	<b>\$24.000</b>
<b>Helado de Chocolate</b> <i>Medio litro de helado hecho a base de leche de marañón y endulzado con panela.</i>	<b>\$24.000</b>
<b>Helado de Vainilla</b> <i>Medio litro de helado hecho a base de leche de arroz y endulzado con agave.</i>	<b>\$24.000</b>
<b>Torta de La Casa</b> <i>Torta de multicereales con semillas bañada en chocolate al 70% completa para 12 porciones.</i>	<b>\$85.000</b>
<b>Porción Torta de La Casa</b> <i>1 porción de torta de multicereales con semillas bañada en chocolate al 70% .</i>	<b>\$16.000</b>