



COFFEE & JUICEBAR

LUNES - SÁBADO

8:00 AM – 4:00 PM

T. +52 (998) 741-4906

IG. @HOLA.LEVELUP

Av Coba #47 SM.4

CANCÚN MÉXICO



## JUGOS

### DETOX 1 (VERDE)

*Jugo de naranja, espinaca, perejil, pepino y limón.*

### DETOX 2

*Jugo de naranja, papaya y zanahoria.*

### ANTIOX

*Jugo de naranja, fresa y plátano.*

### ANTIGRIPAL

*Jugo de naranja, toronja, zanahoria, nopal y limón.*

### ENERGÍA

*Jugo de zanahoria, betabel, naranja, manzana y limón.*

### FUERZA

*Jugo de naranja, manzana, zanahoria y apio.*

### QUEMAGRASA

*Jugo de toronja, zanahoria y jengibre.*

### RESET

*Jugo de naranja, apio, perejil y piña.*

**COMBINADO (16oz) \$75 (TO-GO +10)**

**SENCILLO (16oz) \$65 (TO-GO +10)**

## PROTEIN SHAKES

### POWER UP SHAKE \$165

*Leche de almendra sin azúcar, plátano, proteína sabor chocolate, cacao en polvo y crema de cacahuete.*

### BOOSTER SHAKE \$150

*Leche almendra sin azúcar, proteína sabor vainilla o chocolate, café y dátil.*

### LEVEL UP SHAKE \$150

*Leche almendra sin azúcar, fresas, proteína sabor vainilla y crema de cacahuete.*

*EXTRA SUPERFOODS +\$20 CHIA / HEMP SEEDS / SPIRULINA  
CURCUMA / MACA / COCOA ALKALINE / NIBS CACAO  
ALMENDRA FLAKES / AMARANTO / COCO RALLADO*

## SMOOTHIES (20oz)

### AMARILLO \$110

*Mango, plátano, cúrcuma, albahaca, jengibre, limón, menta, almendra y leche de coco.*

### AÇAÍ \$110

*Fresa, manzana, plátano, açai, dátil, granola y leche de coco.*

### ANARANJAO \$95

*Papaya, naranja, plátano, jengibre, cúrcuma, miel de abeja y leche de coco.*

### AZUL \$95

*Mango, plátano, espirulina, dátil, coco rallado y leche de coco.*

### BERRY MIX \$120

*Fresa, zarzamora, frambuesa, mora azul, plátano, dátil, menta, jengibre, hemp y leche de coco.*

### CACAO \$120

*Semilla de cacao fermentado, plátano, cocoa, dátil, aguacate, vainilla, canela, nibs de cacao garapiñado y leche de coco.*

### CARBON \$120

*Mora azul, plátano, aguacate, dátil, espirulina, carbón activado, coco rallado y leche de coco.*

### MANGO BLISS \$95

*Mango, aguacate, dátil y leche de coco.*

### PURPURA \$110

*Betabel, açai, mango, plátano, dátil, chía activada, uva morada, arándanos y agua de coco.*

### ROSA \$95

*Fresa, plátano, betabel, canela, vainilla, coco rallado y leche de coco*

### VERDE \$110

*Piña, espinaca, menta, mango, plátano, aguacate, dátil, espirulina, hemp y agua de coco.*

### PROTEÍNA +\$45

## SNACKS SALUDABLES

FRUTAS DE TEMPORADA **\$110** (250grs)

*Frutas tropicales de temporada (4) + amaranto y miel.*

HUMMUS **\$115** (250grs)

*Acompañado de pan pita.*

CHIA PUDIN **\$165** (260grs)

*Chía activada con leche de coco, granola, fresa, plátano, kiwi, coco tostado, chutney de mango hecho en casa y nibs de cacao garapiñados.*

OVERNIGHT OATS (270grs) **\$145**

*Avena activada, manzana caramelizada, granola, fresa, plátano, mora azul, coco tostado, semillas de hemp y miel de abeja.*

YOGURT **\$130** (250grs)

*Base de yogurt griego, higos caramelizados, manzana, uvas, granola y miel.*

AÇAÍ BOWL **\$165**

*Base de açai con mix de berries y leche de coco, plátano, fresa, kiwi, manzana, coco rallado, granola, amaranto y semillas de chía.*

*Las frutas (4) o toppings (4) pueden cambiar.*

## WAFFLE

TRADICIONAL **\$125** \*

*PLATANO + FRESA + 1 TOPPING*

ALMENDRA **\$155**

*FRESA + MORA AZUL + FRAMBUESA + MIEL*

*\* Incluye miel y un toque de mantequilla.*

**Toppings:** NUTELLA / CAJETA / MAPLE / LECHERA / PHILADELPHIA / MERMELADA +\$20

## CROISSANTS

JAMON Y QUESO **\$85**

*Aguacate, tomate, mix de lechugas, pechuga de pavo, queso gouda y chimichurri de la casa.*

HUMMUS & VEGGIES **\$95**

*Aguacate, hummus de betabel o chipotle, vegetales asados y mix de lechugas.*

## AVOCADO TOASTS

### HUMMUS \$150

*Rebanada de pan artesanal de masa madre, aguacate, pepitas tostadas, mix de hojas verdes, semillas de hemp, aderezo de la casa y hummus a elegir entre chipotle o betabel.*

### HIGOS \$155

*Rebanada de pan artesanal de masa madre, aguacate, higos caramelizados, hummus de betabel, queso de cabra, mix de hojas verdes y reducción de vinagre balsámico.*

### ENSALADA DE ATUN \$155

*Rebanada de pan artesanal de masa madre, aguacate, ensalada de atún, huevo cocido, alioli de cítricos, aderezó de la casa y mix de hojas verdes.*

### JAMON SERRANO \$190

*Rebanada de pan artesanal masa madre, aguacate, jamón serrano, laminas de parmesano, mix de lechugas, tomate cherry y vinagreta de la casa.*

### SALMÓN \$195

*Rebanada de pan artesanal de masa madre, aguacate, salmón ahumado, mix de lechugas, tomate cherry, reducción de vinagre balsámico y ajonjolí.*

### VEGGIES \$175

*Rebanada de pan artesanal de masa madre, aguacate, hummus de chipotle, vegetales asados, mix de lechugas con pesto de la casa y reducción de vinagre balsámico.*

### PICO DE GALLO \$125

*Rebanada de pan artesanal de masa madre, aguacate, huevo cocido, pico de gallo y aceite de oliva.*

## SWEET TOASTS

### PEANUT BUTTER \$110

*Rebanada de pan artesanal de masa madre, crema de cacahuete, plátano, nibs de cacao y miel de abeja.*

### ALMOND BUTTER \$110

*Rebanada de pan artesanal de masa madre, crema de almendra, coco rallado, fresa y blueberries.,*

### CREAM CHEESE & APPLE \$115

*Rebanada de pan artesanal de masa madre, queso crema, manzanas caramelizadas, canela, almendra y reducción de vinagre balsámico.*

### CHOCO AVELLANA \$130

*Rebanada de pan artesanal de masa madre, crema de avellana con cocoa, fresa, plátano, coco rallado, nibs de cacao y miel de abeja.*

## BAGELS

### SALMON \$145

*Pan bagel, queso crema, salmón, pepino y cebolla morada.*

### TUNA & EGG \$110

*Pan bagel, ensalada de atún con mayonesa y aceituna, pepino.*

### PAVO \$110

*Pan bagel, queso crema, pechuga de pavo, lechuga y jitomate*

## PANINIS

### TRIPLE B \$55

*Pan baguette, jamón de pavo, queso gouda y chimichurri hecho en casa.*

### TRIPLE B DELUXE \$95

*Pan baguette, pechuga de pavo, queso gouda, aguacate, tomate y chimichurri hecho en casa.*

### PAVO & QUESO \$135

*Pan ciabatta artesanal, jamón de pavo, pechuga de pavo, queso gouda, aguacate, tomate y chimichurri hecho en casa.*

### VEGGIES \$155

*Pan ciabatta artesanal, hummus de chipotle, vegetales asados, queso de cabra, mix de hojas verdes, pesto hecho en casa y alioli de cítricos.*

### ROAST BEEF \$165

*Pan ciabatta artesanal, roast beef, mix de hojas verdes, tomate, queso azul, queso gouda, pepinillos y aderezo de la casa.*

### JAMON SERRANO \$165

*Pan ciabatta artesanal, pesto y aderezo de la casa, jamón serrano, laminas de parmesano, tomates deshidratados y mix de hojas verdes.*

## PITA

### SALMON \$185

*Pan árabe, jocoque, salmón, queso de cabra, mix de hojas verdes, pesto hecho en casa, aguacate, pepino, jitomate y reducción de balsámico.*

### ROAST BEEF \$170

*Pan árabe, mostaza dijon, roast beef, queso gouda, mix de hojas verdes, pepinillos, queso azul, y aderezo de la casa.*

### VEGGIES \$175

*Pan árabe, aguacate, hummus de chipotle o betabel, vegetales asados, reducción de vinagre balsámico y mix de hojas verdes con un toque de pesto.*

## BOWLS

### BOWL DE SALMÓN \$235

*Granos ancestrales o quinoa, salmón ahumado, jocoque, queso de cabra, mix de hojas verdes, mezclas de hojas verdes, jitomate, pepino, aguacate, reducción de balsámico y pesto.*

### BOWL DE VEGGIES \$210

*Granos ancestrales, hummus, vegetales asados, queso de cabra, alioli de cítricos, pesto, mezcla de hojas verdes, tomate, pepino, zanahoria y aguacate.*

### BOWL DE ATÚN \$195

*Granos ancestrales o quinoa, huevo cocido, tomate cherry, pepino, aguacate, alioli de cítricos, paprika, mezcla de hojas verdes y atún con un toque de aceitunas rellenas de anchoas.*

## CAFÉ

<i>ESPRESSO</i> \$55	<i>ESPRESSO DOBLE</i>	\$75
<i>ESPRESSO AMERICANO</i>	10oz	\$75
<i>CAPUCCINO</i>	16oz	\$85
<i>LATTE</i>	10oz	\$75
<i>ICED LATTE</i>	16oz	\$75
<i>PINK LATTE</i>	12oz	\$85
<i>TÉ</i>	10oz	\$40

	CALIENTE 12oz	FRIO 16oz
<i>CHAI LATTE</i>	\$75	\$95
<i>MATCHA LATTE</i>	\$75	\$95
<i>GOLDEN MILK.</i>	\$75	\$95
<i>CHOCOLATE</i>	\$65	\$75
<i>ESPRESSO TONIC</i> 20oz		
<i>1-SHOT</i> \$85 <i>2-SHOTS</i> \$95		

\*Leche de almendra, avena, coco o soya + \$12

## PAN DULCE

<i>CROISSANT</i>	\$40
<i>CHOCOLATIN</i>	\$45
<i>PASTEL DE ZANAHORIA**</i>	\$75
<i>GALLETAS (CASERAS)**</i>	\$40
<i>PAN DE PLATANO**</i>	\$45

\*\*HECHO EN CASA Y SUJETO A DISPONIBILIDAD

## BEBIDAS

AGUA 500ml	\$25
AGUA 1LT	\$40
COCA REGULAR 355ML	\$35
COCA LIGHT 355ML	\$35
AGUA MINERAL P. SABOR 330ML	\$45
AGUA MINERAL PELLEGRINO 250ML	\$50
GATORADE 350ML	\$25
AGUA DE COCO 330ml	\$45
ELECTROLIT 625ml	\$35
AGUA TONICA (SCHWEPPE) 296ml	\$25
TÉ KUNKO YERBA MATE 367ml	\$60
KOMBUCHA DIOSA ORGANIC 360ml	\$85
FIJI WATER	\$45

## SNACKS

VEGGIE CHIPS 28gr	\$35
GLORIA 20gr	\$12

NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN *MONEDA MEXICANA*  
**No incluye propina.**

Siguenos en *Instagram* ☺  
**@hola.levelup**

**AGRADECEMOS NOS CALIFIQUEN**  
**EN *GOOGLE & TRIPADVISOR* ☺**

**WWW.LEVEL-UP.COM.MX**

**MENÚ 2025. EL PRECIO DE ALGUNOS PRODUCTOS**  
**PUEDEN ESTAR SUJETOS A CAMBIOS.**