

A light beige background featuring a stylized, hand-drawn illustration of an olive branch with several elongated, pointed leaves. The branch originates from the bottom left and extends towards the top right, creating a sense of growth and naturalness.

OLIVIA

ORGANIC MARKET

Creamos un ambiente sano,
donde no solo ofrecemos comida
saludable, sino toda una experiencia
wellness completa.

TULUM

MÉXICO

DESAYUNOS 7:00am
12:00pm

OLIVIA’S FRUIT BOWL \$315

Fruta de temporada en un bowl de coco fresco, servida con mezcla de semillas, aderezo de yogurt y miel especial de la casa.

MINI COCONUT OR BANANA PANCAKES \$346.50

Elaborado con harina de coco, harina de avena y yogur griego, con plátano. Elige tu aderezo: salsa de frutos rojos, salsa de chocolate y sirope de arce. (10 pz)

EGGS BENEDICT \$360

2 Huevos escalfados, servidos en una galleta fresca con una suave salsa holandesa y una guarnición de tocino y papas asadas con ajo y romero.

SALMON AVO TOAST \$399

Salmón Ahumado, pan integral casero, berenjena rosada, aguacate, pepino, rábano encurtido, queso de cabra y un toque de chile de árbol.

*Puedes agregar un huevo escalfado por \$31.50 MXN

ORGANIC OMELETTE \$378

DE LA GRANJA | Relleno de vegetales orgánicos asados, queso fresco, cubierto con aguacate. Con guarnición de papas asadas con ajo y romero y salsa ranchera.

SPINACH OMELETTE \$378

Relleno de espinacas y queso de cabra, adornado con vegetales salteados, espárragos y pan de la casa horneado.

CINNAMON OATMEAL \$294

Mezcla de avena con canela, vainilla, almendras o leche entera y cubierta con algunos plátanos y frutos rojos.

ZEN ORGANIC SANDWICH \$420

Elaborado con pan integral, jugosas tiras de pechuga de pollo orgánica marinadas con especias sobre hojas de espinacas, champiñones mixtos y cebollas caramelizadas.

CHILAQUILES \$315

Chips de tortilla, crema fresca, queso mozzarella, servido con huevo frito y aguacate. Opción salsa verde o roja.

*Añade extra de pollo por \$110

OLIVIA RANCHEROS EGGS \$357

2 Huevos servidos sobre una cama de tortillas de maíz, frijoles negros y chorizo, cubiertos con salsa roja mexicana (opción chorizo vegano).

SALMON BAGEL \$378

Bagel fresco, adornado con queso crema, aguacate, pepino servido con una guarnición de hojas verdes y salsa Tzatziki.

AMERICAN COMBO \$390

2 huevos revueltos, 2 panqueques, tocino, un jugo de naranja o plato de fruta y una cafe americano.

BREAKFAST FOR TWO \$756

1 huevo benedict, 1 tostada de salmón y aguacate, 4 mini tortitas de plátano, frutero y tortilla granjera.

MEXICAN COMBO \$390

Chilaquiles con salsa roja o verde y huevo frito o burrito relleno de huevos, chorizo, queso y frijoles. Un jugo de naranja o plato de fruta y un café americano.

*ADEREZO EXTRA \$31.50

SMOOTHIES

WAKE THE CHOCO UP \$273

Café, plátano, leche de almendras, mantequilla de maní natural, cacao en polvo, vainilla y proteína.

MANGO TANGO \$265

Mango, limón y yogurt griego.

MANGO PASSION \$265

Mango, maracuyá, plátano y leche de coco.

TROPICAL \$265

Piña, coco, chía y leche de coco.

BERRIES & HONEY \$265

Frutos rojos, plátano, yogur griego, miel de la casa y leche de almendras.

OATMEAL AND APPLE LOVE \$265

Leche de almendras o coco, avena, manzana, canela, miel y mantequilla de maní.

*Añade una cucharada de 30gr de proteína por \$70 MXN

JUGOS

PINK PINEAPPLE \$273

ENERGY DRINK | Toronja, piña, naranja, limón, miel y jengibre.

EVERYTHING GREEN \$273

ENERGY DRINK | Kale, espinaca, manzana, naranja, pepino y jengibre

APPLE GINGER SLIMMING \$245

ENERGY DRINK | Manzana, jengibre, uvas negras, limón y menta.

GINGER TURMERIC LEMONADE \$245

ENERGY DRINK | Limón, cúrcuma, jengibre y granos de pimienta.

IMMUNITY BOOST \$245

ENERGY DRINK | Zanahoria, jengibre, limón, naranja, miel y cúrcuma.

ANTI AGING \$245

DETOX | El jugo de naranja, manzana verde, pepino, piña, apio y espinacas, reducen los efectos del envejecimiento.

ANTIOXIDANT \$245

DETOX | El jugo de naranja, las fresas y las moras son antioxidantes 100% naturales.

REHYDRATING \$245

DETOX | Sandía fresca, melón chino y valenciano, nos ayuda a mantener el organismo rehidratado.

ORGANGE POWER \$273

shot \$126

DETOX | Zanahoria, zumo de naranja, limón, jengibre y manzana.

FRESHLY SQUEEZED JUICES \$215

Choose your favorite fruit | Naranja, maracuyá, sandía, papaya, mango y pomelo.

AGREGA TUS SUPERFOODS O SUPLEMENTOS FAVORITOS:

Cacao, Cacao nibs, Semillas de Chia, Matcha, Cúrcuma, Proteína en Polvo, coco, Crema de almendras, Crema de Cacahuete y Hemp. \$31.50

CAFÉS Y TÉ

Americano \$105

Espresso \$105

Latte \$126

Capuchino \$126

Espresso Doble \$136

Flat White \$126

Machiatto \$126

Cortado \$126

Café Helado \$126

Latte Helado \$147

Té Negro	\$96	Tetera de Té Immunity	\$115
Tetera de Té Negro	\$110	Té del Día	\$96
Té Verde	\$96	Tetera de Té del Día	\$110
Tetera de Té Verde	\$110	Matcha Latte	\$146
Té de Frutos Rojos	\$96	Matcha Latte Helado	\$146
Tetera de Té de Frutos Rojos	\$110	Leche Dorada	\$126
Té Immunity	\$105	Chocolate Caliente	\$126
PANADERÍA FRESCA DEL DÍA	\$105		

Croissant Regular | Croissant de almendras o nueces | Croissant de chocolate | Pan dulce variado

Añade un extra topping: frutos rojos, queso, tocino **por \$110**
Extra aderezo: mermelada, chocolate, mantequilla, miel, miel maple o crema de cacahuete **por \$31.50**

ALMUERZO 6:00 pm
10:00 pm

PIZZAS & FLATBREAD
(Al horno de leña)

MARGARITA	\$462	3 CHEESES	\$462
Salsa pomodoro original, mix de tomates cherry, mix de quesos y hojas de albahaca fresca.		Original salsa pesto, queso mozzarella, queso de cabra y queso azul con espinacas baby orgánicas.	
CHICKEN FAJITA	\$462	CHICKEN FLATBREAD WITH ARUGULA	\$483
Pimientos asados, cebolla morada y fajitas de pechuga marinadas.		Salsa pesto con cebolla caramelizada, pimientos asados, rúcula, queso mozzarella y parmesano.	
GARLIC SHRIMP	\$462		
Camarones con salsa de ajo y pimientos servidos con mayonesa de chipotle.			

GOURMET BURGERS & SANDWICHES

Elige tu pan casero, ciabatta, pan integral.
Todos los sándwiches van acompañados de camote, papas fritas y ensalada fresca de temporada.

VEGGIE AND CHEESE \$462

Pimientos asados, berenjenas, calabacines y champiñones al pesto de albahaca y gratinados con queso mozzarella vegano.

PINK SALMON \$462

Salmón ahumado, aderezo de yogurt griego con aguacate y eneldo, germen de alfalfa, pepino y huevo encurtido con remolacha.

BLACK FARM BURGUER \$462

Pechuga de pollo orgánica, capas de espinacas, champiñones asados con queso, tomate y mayonesa de chipotle.

FALAFEL BURGUER \$462

Elaborado con receta de la casa, tahini, tapenade y queso de cabra sobre espinacas tiernas y rodajas de pepino y tomate.

HOUSE SPECIALS

CHICKEN WINGS \$525

ORGÁNICO 10 PIEZAS | Elija entre dulce o picante, servido con vegetales crudos (apio rosado, zanahorias baby arcoíris, frijoles largos morados y nuestro aderezo ranch).

BONELESS \$462

PECHUGA ORGÁNICA | Trocitos de Pechuga empanizados, fritos y bañados en la salsa de tu selección favorita, servidos con vegetales crudos (apio rosado, zanahorias bebe arcoíris, ejotes morados largos), y nuestro aderezo blue cheese vegano.

GARLIC SHRIMPS \$525

8 A 12 PIEZAS | Camarones grandes cocidos al ajillo servidos sobre una cama de guacamole acompañados de granos de elote asados, perfectos para compartir.

OLI TACOS

Servido en tortilla de harina con costra de queso, mayonesa de chipotle, ensalada de repollo con zanahoria, pico de gallo y cilantro cremoso.

SMOKED CHICKEN TACOS \$420

Pechuga de pollo ahumada en hoja santa.

VEGGIE TACOS \$420

Chorizo vegano, remolacha ecológica salteada con miel y jengibre, con crujiente de patata y zanahoria.

BAJA SHRIMP OR FISH TACOS \$420

Capeados en tempura de curcuma.

BLACKENED SHRIMP OR FISH TACOS \$420

Camarones o pescado marinados y asados.

HOUSE CEVICHE

Acompañado con tostada de maíz sin gluten al horno.

CLASSIC CEVICHE \$462

Pescado fresco, leche de tigre, cebolla morada, tomates mixtos y chile fresco local.

SHRIMP CEVICHE \$462

Camarones frescos, leche de tigre con mix de tomates cherry y mango.

SHRIMP AGUACHILE \$462

En salsa verde, los tradicionales camarones aguachile van acompañados de pepino, cebolla morada y aguacate.

SALAD BOWLS

Elige tu aderezo: Tahini, Vinagreta Clásica o aderezo de aguacate.
Elige cómo quieres tus verduras: cocidas o crudas.
Agregue pechuga de pollo, camarones y salmón orgánicos
asados a su plato por \$110 MXN.

NOURISHMENT POKE \$420

Kale, espinacas, remolacha, zanahoria, quinoa, col morada,
maíz dorado, aguacate y jarabe de arce y aderezo Tahini.

OLIVIA'S BOWL \$420

Quinoa, germen de alfalfa, semillas de calabaza, semillas
de cáñamo, goji, aguacate, boniato, col rizada y
espinacas.

CHICKEN BOWL \$420

Arroz aromatizado con cúrcuma, col lombarda, cebolla
morada, pimientos rojos, aguacate, pechuga de pollo
asada, frijoles negros y plátanos fritos.

PROTEIN BOWL \$420

Espinacas, habas, lentejas negras, pimientos rojos,
brócoli, almendras, calabaza y huevo cocido.

COCKTAILS

MEXICAN PINEAPPLE \$336

Tequila, Piña y limón amarillo.

COCONUT GIN \$336

Agua de coco, ginebra, limón y jengibre.

PURO AMOR \$336

Sandía, mezcal, limón, menta y azúcar.

CLASSIC DRINKS \$273

Caipiriña, Carajillos, Olivia Piña Colada, Mojito, Margaritas,
Mezcalitas y Gin Tonic.

PREMIUM DRINKS \$336

Espresso Martini y Olivias Martini.

CENAS 6:00 p m
8:00 p m

STARTERS

ROASTED TOMATO CREAM \$525

Perfumado con trufa todo y servido con pan de semillas y
pesto.

SALMON CEVICHE \$462

Combinado con mango fresco, pepino, aguacate y jugo de
naranja, acompañado de tostadas de maíz horneadas y
libre de gluten.

WATERMELON SALAD \$525

Mix de hojas verdes, esferas de sandía, queso feta,
zanahoria y pepino, con vinagreta de frambuesa y salsa de
mango.

MAIN COURSES

LEMON CHICKEN BREAST \$525

Al horno a la leña y acompañado de espárragos salteados y
gajos de patata al horno con ajos y romero.

TAGLIA TELLE BUTTERNUT SQUASH \$462

Deliciosa pasta recién cocida sobre rodajas de calabaza
asada y acompañada de muslo de pollo al horno lento.

CANADIAN SALMON FILLET \$525

FRITO CON CORTEZA DE HIERBAS MIXTAS I Con arroz de
brócoli cocinado a la mantequilla y salsa Beurre Blanc.