



COFFEE & JUICEBAR

Nuestros platillos se preparan al momento con ingredientes frescos para garantizar sabor y calidad, los tiempos entre platillos pueden variar, agradecemos su paciencia.

Lunes a Viernes 9am – 4pm

Sabado 9am – 1pm

ig. @hola.levelup

www.level-up.com.mx

t. +52 (998) 741-4906

Av Coba #47 SM.4
CANCIÓN MÉXICO



JUGOS NATURALES (16oz)

DETOX 1 [VERDE] \$80

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

DETOX 2 \$80

Jugo de naranja, papaya y zanahoria.

ANTIOXIDANTE \$80

Jugo de naranja, fresa y plátano.

ENERGÍA \$80

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

INMUNO \$80

Jugo de naranja, zanahoria y jengibre.

FUERZA \$80

Jugo de naranja, manzana, zanahoria y apio.

QUEMAGRASA \$80

Jugo de toronja, zanahoria y jengibre.

LEVEL UP \$80

Jugo de zanahoria, apio, jengibre, limón y sal.

SENCILLO \$80

Jugo de naranja o zanahoria.

TO-GO + \$12

PROTEIN SHAKES

LEVEL UP SHAKE \$165

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

POWER UP SHAKE \$165

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

HAPPY SHAKE \$165

Leche de coco, proteína sabor vainilla, mango, blueberries, crema de almendra y miel de abeja.

BOOSTER SHAKE \$155

Leche de almendra sin azúcar, plátano, café, datil, canela y proteína sabor vainilla o chocolate.

SHOTS (2oz)

IMMUNITY \$65

Jengibre, cúrcuma, pimienta cayena, limón y miel.

ENERGIA \$65

Jengibre, limón, pimienta cayena y carbón activado.

HEALTHY SNACKS

FRUTAS DE TEMPORADA \$115 (280grs)

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

OVERNIGHT OATS (270grs) \$125

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

YOGURT \$125 (250grs)

Base de yogurt griego, manzana caramelizada, fresa, mora azul, granola y miel.

CHIA PUDIN \$165 (250grs)

Chía activada con leche de coco, granola, fresa, plátano, kiwi, coco tostado y nibs de cacao garapiñado

AÇAÍ BOWL \$210

Base de açai con mix de berries y leche de coco. Toppings: Plátano, fresa, kiwi, manzana, coco rallado, granola, amaranto y semillas de chía.

SMOOTHIES (20oz)

AÇAÍ \$150

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

AMARILLO \$135

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

ANARANJAO \$125

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

AZUL \$125

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

BERRY MIX \$135

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

CACAO \$135

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

CARBON \$135

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

MANGO BLISS \$135

Mango, piña, aguacate, dátil y leche entera.

ROSA \$125

Fresa, plátano, canela, vainilla, coco rallado y leche de coco.

TROPICAL \$135

Fresa, mango, piña y jugo de naranja.

VERDE \$135

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

SMOOTHIE BOWLS (550gr)

AÇAÍ BOWL \$210

Base de açai con mix de berries y leche de coco.
Toppings: Plátano, fresa, kiwi, manzana, granola, coco rallado, amaranto y semillas de chía.

**Puedes agregar crema de almendra o cacahuete +20*

BERRY CLOUD \$195

Fresa, zarzamora, frambuesa, mora azul, plátano, crema de almendra, dátil, menta, jengibre y leche de coco.

Toppings: Fresa, mora azul, almendra rallada y hemp.

CACAO LOVE \$215

Semilla de cacao fermentado, plátano, cocoa, dátil, aguacate, proteína de chocolate, vainilla, canela y leche de coco.

Toppings: Nibs de cacao garapiñado, plátano y almendra.

CARBON POWER \$205

Mora azul, plátano, aguacate, carbón activado, dátil, proteína (vainilla), espirulina y leche de coco.

Toppings: Platano, nibs de cacao garapiñado, granola, amaranto y almendra tostada.

MANGO MADNESS \$205

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

Toppings: Mango, blueberries, granola, coco rallado y chía.

MATCHA DREAMS \$225

Mango, piña, platano, matcha ceremonial, espinaca, aguacate, dátil, espirulina, leche y crema de almendra.

Toppings: Blueberries, granola y hemp.

EXTRAS

SUPERFOODS \$20

NIBS DE CACAO | CARBON ACTIVADO | CHIA | ESPIRULINA VERDE | ESPIRULINA AZUL | MACA | COCOA | ALMENDRA TOSTADA | COCO RALLADO

SPREADS \$20

CREMA DE ALMENDRA | CREMA DE CACAHUATE | CREMA DE CACAO Y AVELLANA

PROTEINA \$35

SABOR VAINILLA O CHOCOLATE

AVOCADO TOASTS

HUMMUS \$155

Pan artesanal masa madre con aguacate, hummus a elegir (chipotle, betabel o ajo) pepitas tostadas, mix de hojas verdes, semillas de hemp y aderezo de la casa.

HIGOS \$170

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

** Agrega huevito revuelto (2) +50*

** Puedes cambiar el higo por manzana caramelizada*

ENSALADA DE ATUN \$155

Pan artesanal masa madre con aguacate, ensalada de atún, huevo cocido, alioli de cítricos, aderezo de la casa y mix de hojas verdes.

JAMON SERRANO \$185

Pan artesanal masa madre con aguacate, jamón serrano, láminas de parmesano, mix de lechugas, tomate cherry y vinagreta de la casa.

SALMÓN \$195

Pan artesanal de masa madre con aguacate, salmón ahumado, mix de lechugas, tomate cherry, reducción de vinagre balsámico y ajonjolí.

VEGGIES \$185

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

PICO DE GALLO \$135

Pan artesanal de masa madre con aguacate, dos huevos al gusto, pico de gallo y un toque de aceite de oliva.

EXTRAS

ENSALADA DE ATUN +45 | SALMON +65

HUEVO +25 | AGUACATE +20 | JAMON SERRANO +60

PECHUGA DE PAVO +45 | KRINKLE CUT CHIPS +30

SWEET TOASTS

PEANUT BUTTER \$95

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

ALMOND BUTTER \$95

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

CREAM CHEESE & APPLE \$125

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

CHOCO AVELLANA \$125

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 \$165

Pan bagel, queso crema, cebollin, salmón ahumado, pepino y cebolla morada.

TUNA & EGG \$145

Pan bagel, aderezo de la casa, ensalada de atún con huevo, mayonesa y aceituna, rodajas de pepino y un huevo cocido.

TURKEY & CHEESE \$155

Pan bagel, queso crema, pechuga de pavo, aguacate, jitomate y arugula.

SERRANO & STRAWBERRY \$170

Pan bagel, queso crema, mermelada de fresa, jamon serrano, reduccion de vinagre balsamico e higo caramelizado

PANINIS

PANINI PAVO & QUESO \$145

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

PANINI JAMON SERRANO \$185

*Pan ciabatta artesanal, pesto y aderezo rojo de la casa, jamón serrano, láminas de parmesano, tomates deshidratados y mezcla de hojas verdes. **

PANINI VEGGIES \$175

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

** ACOMPAÑADOS CON KRINKLE CUT CHIPS*

EGGS, WAFFLE & CROISSANT

WAFFLE \$135

Acompañado de plátano, fresa, un toque de mantequilla y miel.

Extra: Nutella / Queso crema / Cajeta / Mermelada Lechera / Blueberries [+\$20]

CROISSANT PAVO Y QUESO \$115

Aguacate, tomate, mix de lechugas, pechuga de pavo, queso gouda y chimichurri de la casa. Acompañado de krinkle cut chips.

CROISSANT PARMESANO \$165

*Base de croissant, queso crema, aguacate, arugula, dos huevos revueltos y queso parmesano
Extra krinkle cut chips +\$25*

HUEVITOS REVUELTOS \$160

Tres huevos revueltos acompañado con pan masa madre, aguacate, pico de gallo y salsa macha.

SALAD BOWLS

BOWL DE SALMÓN \$235

Granos ancestrales, mezcla de hojas verdes, salmón ahumado, jocoque, queso de cabra, jitomate, pepino, aguacate, reducción de balsámico y pesto.

BOWL DE VEGGIES \$210

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

BOWL DE ATÚN \$185

Granos ancestrales, mezcla de hojas verdes, un huevo cocido, tomate cherry, pepino, aguacate, alioli de cítricos, paprika y ensalada de atún hecha en casa con un toque de aceitunas rellenas de anchoas.

CAFFEINE

ESPRESSO	\$50
ESPRESSO AMERICANO	\$55
CAPUCCINO	\$75
MOCHA	\$75
LATTE	\$75
VAINILLA LATTE	\$90
CARAMEL LATTE	\$90

ICED COFFEE	\$70
ICED LATTE 16oz	\$80
ESPRESSO TONIC 20oz	\$95

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

*Jarabe de vainilla o caramelo + 18

MATCHA, TEA & NON-CAFFEINE

MATCHA LATTE 16oz	\$105
GOLDEN MILK	\$90
PINK LATTE	\$90

ICED MATCHA LATTE 16oz	\$115
ICED GOLDEN MILK 20oz	\$100

TÉS	
TÉ DE LIMON + MENTA	\$55
TÉ DE JENGIBRE	\$60

PAN DULCE

PAN DE PLATANO**	\$55
PASTEL DE ZANAHORIA**	\$90
CROISSANT	\$45
w. Nutella	\$70
CHOCOLATIN	\$50

BOTTLED DRINKS

AGUA 500ml	\$35
COCA REGULAR 355ML	\$45
COCA LIGHT 355ML	\$45
AGUA M SABOR PELLEGRINO 330ML	\$60
AGUA MINERAL PELLEGRINO 250ML	\$70
AGUA MINERAL PERRIER 330ML	\$70
AGUA DE COCO 330ml	\$60
AGUA TONICA (SCHWEPES) 296ml	\$45
TÉ KUNCO YERBA MATE 367ml	\$85
KOMBUCHA DIOSA ORGANIC 360ml	\$85

Nuestros precios estan en *moneda mexicana*.

No incluyen propina. Si la experiencia fue de su agrado se agradece la consideración.

Los empaques para llevar tienen un costo por separado.

☺ WWW.LEVEL-UP.COM.MX

MENÚ ABRIL 2026. EL PRECIO O DISPONIBILIDAD DE ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN ESTAR SUJETOS A CAMBIOS.