

Plantasia

Carta publicada · Puebla 120, Roma Norte, Ciudad de México

Precios en pesos mexicanos (MXN). Incluye los 86 productos de las cuatro cartas de la web y un postre de temporada anunciado el 25 de octubre de 2026. La carta de entrega a domicilio se presenta por separado porque sus precios y productos son distintos.

COMIDA

Servicio de comida: 1 pm a cierre, según la carta de la web.

ENTRADAS

Para compartir

Edamames mantequilla, ajo, ponzu	\$135
Sunomono Pepino marinado, soya, sal, vinagre de arroz, azúcar, cebolla morada, pimiento rojo, cacahuete tostado y mix de ajonjolí	\$90
Onigiri (1) Triángulo de arroz (opción empanizado o a la plancha). -Pepino + aguacate + queso crema -Chipotle + queso crema	\$85
Temaki Tuna Cono de alga nori, arroz jazmín, ahí de sandía, aguacate, pepino, chipotle mayo, poro frito, queso crema, salsa de anguila	\$95
Dumplings de Hongos Dumplings, mezcla de hongos de temporada, ajonjolí, salsa gochujang	\$185
Momos (3) dumplings rellenos de mix de hongos horneados, nuez pecana, masala	\$185
Spicy Beyond Dim Sum (4) Wontones, beyond meat, mix de verduras, ajonjolí, aceite de chile, sweet chili, ponzu	\$185
Spicy Ahi Rice Cakes (3) tartar de ahi-tuna spicy, arroz frito, aguacate	\$175
Gyozas (4) vegetales, tofu de la casa, ponzu piloncillo	\$155
Crispy Wonton (4) kimchi, mascarpone de nuez de la India fermentado, sweet chili	\$165
Tacos Peking hongo shiitake, cremini, tempeh, BBQ hoisin, tortillas de harina, vegetales	\$250
Hongos Nikkei hongos de temporada, mantequilla de nuez de la India, ponzu, yuzu	\$280
Tacos Prime (2) prime molida beyond en demiglace de porcini vino tinto, jengibre encurtido, tortilla de harina, salsa morita (opción tortilla de maíz)	\$210

BROCHETAS

Brocheta de Hongos (2) mezcla de hongos de temporada caramelizados en salsa Teriyaki	\$140
Brocheta de Coles de Bruselas (2) Brocheta de colecitas de Bruselas al wok en salsa Teriyaki	\$140
Kushi Banana (2) Brocheta Crispy de plátano con queso de nuez de la india, panko de amaranto	\$130
Kushi (2) Brocheta Crispy de "mozzarella" de nuez de la India, panko de amaranto	\$130

ENSALADAS

MISO HONEY Mezcla de vegetales, ensalada de col, wonton frito, edamames, arándanos, almendra, limón, aderezo miso honey	\$210
Mandarín Lechuga, mandarina, pepino, germinados, fideo harusame, nuez de la India miso-caramel, aderezo mango agridulce	\$220

CALDOS

Birriamen Ramen, caldo de birria, mix de setas, brotes de cilantro, kimchi, cebolla, orégano, limón acompañado con tortillas de maiz	\$295
Tom Kha leche de coco, curry rojo, lemongrass, tomate cherry, verduras	\$195
Ramen dashi de shiitake-miso, cebollas crujientes , acelga, tallarines fresco, tofu marinado, edamames, rábano sandía, nori, setas frita	\$310

ESPECIALIDADES

Paneer Butter Masala mezcla de especias y chiles, nuez de la India, semilla de girasol, tofu orgánico curado, arroz jazmín	\$320
Mi Goreng Fideos delgados, tempeh teriyaki, brotes, cebolla morada, chips de papa deshidratada.	\$275
Tempura Brócoli a la Naranja salsa agridulce, arroz jazmín, sésamo	\$285
Udon crema de trufa pasta udon, hongo shiitake, crema de coco, aceite de trufa	\$350
Pad See Ew Fideos de arroz, salsa shitake-soya dulce, tofu orgánico marinado, brócoli, cebolla, bok choy, nuez de la India	\$310
Curry Verde curry de coco-thai, tofu marinado, vegetales salteados, cilantro, arroz jazmín	\$295

Pad Thai	\$320
fideo de arroz, tamarindo, fondo de shitake, tofu, vegetales al wok, cacahuete	
SUSHI	
Rollos (10 pzs)	
Chile Roll	\$195
aguacate, "queso" de nuez de la India, pasta de chile, nori, kakiague, salsa unagi, tanuki	
Crispy Kimchi Roll	\$195
kimchi, queso de nuez de la India, zanahoria, aguacate, salsa unagi, sriracha , tartar de palmito, panko de amaranto	
Dinamita Roll	\$195
aguacate, palmito tempura, "queso" de nuez de la India, pepino, salsa unagi, salsa dinamita, pico de piña	
Shitake Teriyaki Roll	\$195
Beyond, shiitake, queso "mozzarella", guacamole wasabi, panko de amaranto, sriracha, salsa de anguila	
Shishito Banana Roll	\$195
plátano macho, panko de amaranto, chile shishito, queso cream de nuez de la India	
Dragon Spicy Roll	\$195
Aguacate, pepino, sriracha, salsa spicy, atún sandía, shichimi de algas.	
Tempeh Roll	\$195
empeh empanizado, "queso" crema sriracha, aguacate, pimienta roja sofrito, ajonjolí, nori	
Trufa Roll	\$195
tartar spicy ahí tuna, aceite de trufa tanuki, brotes, palmito, queso crema, aguacate, pepino	
Unagui Roll	\$195
berenjena confitada, "queso" crema, zanahoria, betabel, aguacate, almendra troceada	

Carta oficial: <https://www.plantasia.cafe/menu?location=Puebla>

BEBIDAS

Coctelería sin alcohol. Los ingredientes con kava, kratom o CBD se indican tal como aparecen en la carta.

KAVA & KRATOM BAR

Guava Kava Kava kava, coco, guayaba, agave, nuez moscada, canela	\$190
Mai Tai destilado de Kratom, orgeat de almendra, jugo de piña, naranja, limón, nuez moscada (tropical, silky)	\$240
Clitoria butterfly pea tea, te verde, tanica de tomillo, frankincense, seltzer, jugo de limón (mistical, color shifter)	\$190
Nirvana Destilado de kratom, miel de mandarina, agua quina, jugo de limón, pepino	\$230
Kava Lava Tonic Kava, sandía, jengibre, tónica de salvia, agua mineral	\$210
Bali Mule destilado de Kratom**, agua de coco, mandarina, jugo de piña, limón, seltzer, kratom powder (citrus, bittersweet)	\$200
Magia Negra Destilado de mezcal sin alcohol, ashwagandha, zumo de limón, extracto de toronja, carbón activado, agave, concentrado de Kava	\$230
Reina de Flores soda de flor de lavanda, flor de sauco, miel de manzanilla, jugo de pina, CBD oil*** (30 mg)	\$190
Kava Relax Tea agua, 2 gr. kava* Se sirve frío.	\$110
Kratom Power Tea agua, 2 gr. kratom** Se sirve frío.	\$110
Kavatron 2 gr. de kava* + 2 gr. de kratom**, agua. Se sirve frío	\$190
Love Potion 2 gr. de kava*, canela, vainilla, maca, reishi, leche de coco, agave. Se sirve ibio.	\$140

COCKTAILS

Ánima de Romero destilado botánico, toronja, all spice, romero (sabores: zesty, refrescante)	\$145
Yuzu Litchi tónica de cedrón, sorbete de yuzu, pimienta rosa, infusión mate (cítrico, afrutado)	\$140
Rosewater Milk coco, fresas, miel de manzanilla, agua de rosas (sabores: femenino, aromático)	\$140
Clamato cerveza s/alcohol, jugo de tomate, fire brew, soya, limón, apio, jengibre, pimienta	\$140

H2O BOTÁNICOS

Thai Iced Tea té tailandés, especias, leche de coco, tapioca	\$105
Oasis agua vortexeada infusionada con limón eureka, cereza, tomillo, pepino, fresa	\$95
Limonada de Lavanda limón eureka, lavanda, miel de manzanilla, agua vortexeada	\$90

PROBIÓTICOS

Batido de fresa kefir de coco, agave, crema de coco	\$150
Dominga Kombucha (473 ml) Guayaba, durazno, manzana verde, jengibre, jamaica	\$120
Vida Bebida Kombucha (500 ml) Mango, jengibre - cítricos, moras, Jamaica	\$115
Bebida Viva Kombucha (377 ml) Manzana jengibre, Mora feroz, jamaica salvaje, uva loca, verde místico, sandia fresca, original, pina picante.	\$115

AGUA

Agua de Manantial (350 ml) Natural ó Mineral Hethe - Mexicana, de manantial subterráneo -	\$80
Agua de Coco natural, directa del coco	\$105

CERVEZA

Cerveza Heineken 0.0 0.0 Alcohol 250 ml	\$80
Sans (350 ml.) Cerveza sin alcohol. IPA - Stout	\$120

SHOTS & ELIXIRES

Ginger Shot (2 Oz) manzana, jengibre, limón	\$55
Elíxir de Cacao reishi, maca, chile, agave	\$75

Carta oficial: <https://www.plantasia.cafe/menu?location=Puebla&menu=bebidas>

POSTRES

POSTRES

Yuzu Lemon Pie Crumble, cremoso de limón, coulis de yuzu.	\$190
Tarta de Chocolate Miso - Caramel mousse de cacao, pistaches, base de maiz y trigo, miso - caramel	\$195
Taro Donatusu (4 Donitas de taro, crema batida de coco, frutos rojos, shot de thai iced tea	\$180
Brownie de chocolate con matcha cacao orgánico, matcha, frutos del bosque, helado de vainilla	\$220
French Toast pan brioche, mascarpone dulce, manzana caramelizada, moras, miel de manzanilla, helado de pistache	\$220
Banoffee Pie Crumble, crema ligera, plátano, caramelo de leche de almendra, triza de chocolate	\$190
Lotus Pay Helado crumble de galleta, cremoso de lotus biscoff, cajeta	\$190

TEMPORADA · ANUNCIADO 25 OCT 2026

Roll vegano Roll de temporada inspirado en pan de muerto; naranja, azahar, betún de cenizas de totemoxtle y flor de cempasúchil.	Precio no publicado
--	----------------------------

Carta oficial: <https://www.plantasia.cafe/menu?location=Puebla&menu=postres>

CAFÉ & TÉ

ESPECIALIDADES CON TÉ

Matcha Latte	\$90
Chai masala, leche coco-macadamia (té negro ó rooibos)	\$90

CAFÉ & CACAO

Chocolate caliente Cacao orgánico, maca, crema batida de coco, reishi, melena de león	\$90
americano Otra opción publicada: chico \$45	\$65
espresso Otra opción publicada: Doble \$50	\$50
Capuchino ó Latte variedad de leches vegetales, píde tu favorita CHICO: \$70 GRANDE: \$85 Otra opción publicada: chico \$55 La web muestra dos precios para chico (\$70 y \$55). Confirmar cuál corresponde.	Ver tamaños
Elixir de Cacao cacao orgánico, reishi, maca, chile, agave	\$75

TÉ

Verde Jazmín	\$60
Earl Grey té negro, bergamota	\$60

INFUSIONES

Jengibre	\$60
Hierbabuena	\$60
Rooibos	\$60

Carta oficial: <https://www.plantasia.cafe/menu?location=Puebla&menu=caf%25C3%25A9--t%25C3%25A9>

Postre de temporada: [anuncio oficial de Plantasia](#). No se publicó un precio ni una fecha de finalización.

Plantasia · Entrega a domicilio

Catálogo oficial publicado · 44 productos · MXN

Los precios y productos de esta carta pertenecen al sitio oficial de entrega a domicilio. Se mantienen separados de la carta del restaurante. Las descripciones se reproducen como aparecen en ese catálogo; algunas difieren de la web del restaurante. No se han añadido cargos de entrega ni se ha convertido la moneda.

Sushi

Chile roll	\$225.00
Aguacate, palmito, "queso" de nuez de la India, pasta de chile, kakiague, salsa unagi y tanuki.	
Crispy Kimchi Roll	\$225.00
Kimchi, "queso" de nuez de la India, zanahoria, aguacate, salsa unagi, sriracha mayo, tartar de palmito y panko de amaranto.	
Dinamita roll	\$225.00
Aguacate, palmito tempura, "queso" de nuez de la India, pepino, salsa unagi, salsa dinamita, pico de mango.	
Dragon Spicy Roll	\$220.00
Aguacate, atún sandía, sriracha, salsa spicy, shichimi de algas, pepino.	
Manguito Roll	\$225.00
Mango, aguacate, "Mozzarella" de nuez de la India, chícharo japonés, nori y sriracha.	
Shiitake Teriyaki Roll	\$225.00
Shiitake, aguacate, "Manchego" de nuez de la India, cebollín, nory y guacamole wasabi.	
Trufa Roll	\$250.00
tartar spicy ahí tuna, aceite de trufa tanuki, brotes, palmito, queso crema, aguacate, pepino	
Unagui Roll	\$235.00
berenjena confitada, "queso" crema, zanahoria, betabel, aguacate, almendra troceada	
Volcano roll	\$225.00
Cangrejo de palmito flameado, sriracha, pepino, aguacate y "queso" de nuez de la India.	

Entradas

Crispy Wonton	\$182.00
Rellenos de kimchi y queso "mascarpone" de nuez de la India fermentado, acompañados con sweet chilli.	
Edamames	\$150.00
Edamames salteados con mantequilla ponzu.	
Gyozas	\$170.00
Rellenos de vegetales y tofu de la casa, acompañados con ponzu piloncilo.	
Hongos nikkei	\$305.00
Hongos de temporada salteados en mantequilla de nuez de la India y yuzu.	
Momos	\$190.00
Dumplings rellenos de mix de hongos horneados, nuez pecana, masala.	
Spicy Ahi Rice Cakes	\$200.00
Bocados de arroz empanizados con ahí sandia y guacamole wasabi.	

Tacos Prime (2) prime molida beyond en demiglace de porcini vino tinto, jengibre encurtido, tortilla de harina, salsa morita (opción tortilla de maíz)	\$220.00
--	-----------------

Takos Peking Mezcla de hongo shiitake, cremini y tempeh, con salsa bbq hoisin. Acompañados de tortillas de harina y vegetales.	\$250.00
--	-----------------

Tataki de Portobello (2) pepino, chile serrano, cebolla, aceite de oliva-ajonjolí, limón, arúgula, rábano sandía, tomates cherry, chicharrón de jalapeño	\$260.00
--	-----------------

Brochetas

Brocheta de coles de bruselas Brocheta de coles de Bruselas al wok en salsa teriyaki.	\$81.00
---	----------------

Brocheta de hongos Brocheta de mix de hongos de temporada caramelizados en salsa teriyaki.	\$81.00
--	----------------

Brocheta kushi Brocheta crisy de plátano con "queso" de nuez de la India.	\$81.00
---	----------------

Kushi Mozzarella Brocheta crisy de mozzarella, panko panko.	\$81.00
---	----------------

Sopas

Sopa Tom Kha Fondo de leche de coco con curry rojo, lemongrass, tomate y verduras.	\$210.00
--	-----------------

Ensaladas

Ensalada Miso Honey Mezcla de hojas, ejote japonés, arúgula, rábano sandía, tomate heirloom y pepita.	\$235.00
---	-----------------

Mandarin Mix-lechuga, mandarina, pepino, germinados, fideo harusame, nuez de la india, miso-caramel, aderezo mango agri dulce.	\$250.00
--	-----------------

Especialidades

Brócoli tempura a la naranja Salsa agri dulce, arroz jazmin, sesamo	\$310.00
---	-----------------

Curry Verde Curry Tailandés servido con calabacita patty pan, elote baby, zanahoria multicolor, tomate microgreens y chile cuaresmeño. Acompañado con arroz jazmín.	\$340.00
---	-----------------

Pad See Ew Fideos de arroz con salsa shiitake-soya dulce, tofu orgánico marinado, brócoli, cebolla y bok choy.	\$340.00
--	-----------------

Pad thai Mezcla de especias y chiles con nuez de la India y semilla de girasol sobre tofu orgánico curado y lemongrass. Acompañado con arroz jazmín y pan naan. El catálogo publica esta misma descripción para Paneer Butter Masala; confirmar ingredientes.	\$340.00
--	-----------------

Paneer Butter Masala	\$210.00
Mezcla de especias y chiles con nuez de la India y semilla de girasol sobre tofu orgánico curado y lemongrass. Acompañado con arroz jazmín y pan naan.	
Ramen	\$350.00
Hongos marinados, fondo shitake-miso, acelga, cebolla	
Udon crema de trufa	\$395.00
Pasta udon con crema de coco, aceite de trufa y hongo shiitake.	
Lotus pay helado	
French toast	\$240.00
Pan brioche, mascarpone dulce, manzana caramelizada, moras, miel de manzanilla, helado de pistache.	
Lotus Pay Helado	\$180.00
crumble de galleta, cremoso de lotus biscoff, cajeta	
Taro Donatsu	\$225.00
Donas de taro, crema batida de coco. Acompañadas con frutos rojos y un shot de thai iced tea.	
Tarta Chocolate Miso- Caramel	\$172.00
Cremoso de chocolate, pistache y salsa miso-caramel	
Bebidas	
Agua de coco	\$100.00
Agua de coco natural sin conservadores.	
Elixir de cacao	\$57.00
Mezcla de cacao y especias endulzado con agave.	
Ginger shot	\$60.00
3 oz de mezcla manzana, jengibre y limón.	
Kombucha	\$100.00
Bebida fermentada de té, endulzada con azúcar orgánica. Botellas de 355ml.	
Limonada de lavanda	\$100.00
Limón eureka, lavanda y miel de manzanilla con agua vortexeada.	
Oasis	\$110.00
Agua vortexeada infusionada con limón eureka, cereza, tomillo, pepino y fresa.	
Shrub de moras	\$90.00
Agua mineral, frambuesa, zarzamora, blueberry y vinagre balsámico.	
Ánima de Romero	\$188.00
Destilado botánico de toronja, pimienta all spice, romero.	

Catálogo oficial: delivery.plantasia.cafe/pedir