



REAL FOOD



DRINKS • FOOD • FRIENDS

@PURAVIDA_COMMUNITY



CUENTAN QUE EN UNA ISLA LEJANA CON LOS SONIDOS
ARMONIOSOS DEL MAR HAY UN LUGAR MÁGICO DONDE
LOS ALIMENTOS SON UN TESORO Y CADA INGREDIENTE
VIENE DIRECTAMENTE DE NUESTRA TIERRA.

EL MAR NOS HA INSPIRADO Y EN PURA VIDA HEMOS
RESCATADO LA IMPORTANCIA DE LOS INGREDIENTES
Y LOS PROCESOS PARA CREAR RECETAS ÚNICAS EN
NUESTRAS PREPARACIONES.

SOMOS LA EVOLUCIÓN A LA HORA DE ALIMENTARNOS.

FUNDADORA: LOLA CORDOBA
CREATIVA Y JEFE DE BARRA: ADRIANA MARTINEZ
CHEF: MARIO DÍAZ.

@ PURAVIDA_COMMUNITY

CÓCTELES

BOTÁNICOS - FRUTAS COLOMBIANAS - HIERBAS ANCESTRALES.

PA'LO MALO	36K
Whiskey infusionado en palo santo, destilado de plátano, syrope de cerveza rosada.	
MERO MERO	38K
Mezcal, cordial de guayaba manzana, hojita de coca.	
LA TÍA ROSA	36K
Tequila, Tio bravo, jamaica, morita, limón.	
TONICO DEL JAGUAR (Nuestro recomendado)	35K
Jagermeister, vodka con tintura de romero y jengibre con frutas de la selva.	
MIJO	38K
Aguardiente, leche de coco, copoazú, cordial de cidrón.	
YERBATERO	38K
Ginebra, Jagermeister, cordial de hierbas, cold brew de pepino y té verde.	
SAN VENITO	36K
Viche, borojón, jengibre y aguamiel de limonaria.	
PETRONIO	36K
Viche, infusión de jamaica y bayas del bosque, cordial de hierbas, lima.	
JOVITA FEIJÓO (En honor a la reina de Cali)	36K
Compota de chontaduro, viche, vodka, agave y sal marina.	
TEPACHE SPRITZ	36K
Tepache hecho en casa, tequila reposado y aperol.	
ISLA ROSÉ	36K
Sandia infusionada en agua de pepinillos, martini blanco y ginebra.	
LA PRISA MATA	36K
Vodka, cordial de chontaduro y aguamiel de jengibre	

SIN ALCOHOL

VERANITO	28K
Tepache y hierbas del jardín	
VIVE LA VIDA	29K
Peras y manzanas orgánicas, ruda y hierbas frescas.	
OCHO MANZANAS	29K
Manzanas clarificadas, chai y tinta de melena de león.	
CIRILA	29K
Amazake, manzanitas orgánicas y plantas que tranquilizan.	

CÓCTELERÍA BOTÁNICA

. Botánicos, hierbas, nootrópicos y frutas Colombianas.





NATIVO

Ginebra, tónica y notas de
guayaba pera.

Z

CÓCTELES

TIKI

KEEP IT TROPICAL	32K
Ron blanco, falernum, camu camu y piña.	
MAORI	33K
Ron blanco, gulupa, crema de coco y limón.	
COCO LOCO	33K
Ron Havana Club, licor y leche de coco.	
SOULSHINE	33K
Tanqueray, cordial de arándanos, lima y limón.	

CLÁSICOS

Negroni	30K
Aperol Spritz	30K
Gin and tonic de la casa	29K
Moscow mule	32K
Mojito	29K
Mojito Pura vida (Gulupa)	30K
Margarita	29K
Margarita Mezcal	33K
Penicillin	33K

CERVEZAS

Corona	11K
Stella	11K
Tres cordilleras rosada	13K
Club Dorada	9K
Heineken	13K
Michelada PURA VIDA (Camu camu, tajín y sal)	+7K
Michelada PACÍFICA (Chontaduro, tajín y sal)	+8K
Verdadera michelada con tequila (Corona + Shot de tequila, camu camu y tajín)	28K



VINOS

Sestier di Venezia
Vinos Italianos

BRANCIFORTI (Tinto)	23K	93K
MOSOLE Cabernet Passi di Luce (Tinto)	23K	90K
BRANCIFORTI (Rosato)	26K	111K
ESPUMANTE Prosecco Frizzanti	22K	110K

JUICE BAR

REFRESCANTES (Sin azúcar añadida) 13K

FRESCURA PURA
Piña, naranja y mango

SUNRISE JUICE
Piña, sandia y hierbabuena

ACAI LOVER
Acai orgánico, banano y naranja

TAYRONA
Piña, naranja y fresas

MAI-TAI
Mango, banano, fresas y hierbabuena.

DÉTOX (Mezclas saludables de frutas y vegetales sin azúcar) 13K

PURA VIDA
Piña, manzana verde, aloe, jengibre y hierbabuena

GREEN TURMERIC
Piña, naranja, espinaca, cúrcuma y jengibre

LIMPIADOR
Piña, apio y pepino

POPEYE
Piña, naranja, espinaca y hierbabuena

LIMONADAS (Pídelas con azúcar, estevia o sin dulce) 11.5K

Hierbabuena
Sandia
Gulupa
Coco láctea 12.0 / vegana 14.0

BEBIDAS ARTESANALES (Syropes elaborados con panela)

Soda de gulupa	15K
Soda de camu camu	15K
Ginger beer	14K
Kombucha de la casa	14K
Tepache (Bebida refrescante a base de maíz y frutas tropicales)	13K
Té helado de hierbas ancestrales.	13K
Tinto o blanco de verano	18K
Infusión botánica (fría o caliente)	9,5K
Agua natural	6K
Agua con gas	6.5K
Coca-cola - Ginger Ale	7K

BOWLS - PARFAITS - BATIDOS

ACAI BOWL Acai orgánico, granola, banano, fresas, arándanos y mantequilla de maní.	23K
PARFAIT Yugurt lácteo o vegano, granola, fresas, banano, arándanos y mermelada de mora artesanal.	23K
MATCHA BOWL Smoothie de mango, banano y matcha. Fresas, banano, chia y flores comestibles.	24K
BATIDO DE PROTEÍNA Proteína, leche o agua y una fruta a elección. / Bi-pro 17K / Proteína vegana 19K	
VEGAN BANANA SHAKE Banano, leche de soya, canela y avena.	17K



AÇAI BOWL
Açaí orgánico, fresas,
banano, arándanos y
mantequilla de maní



INFUSIÓN

Botánica con hierbas frescas
y hojita de coca

PIZZA EVA

Pizzas en horno de piedra.



Si tienes alguna alergia, restricción o intolerancia, te pedimos informárselo a nuestro equipo de servicio, haremos lo posible por atender tu solicitud. Ten en cuenta que no todos los platos tienen en su descripción la totalidad de los ingredientes.

ENTRADAS

CANOA DE PLÁTANO	29K
Platano al horno, carnitas ahumadas, pico de gallo, guacamole y salsa de pimientos	
ALITAS CON PAPAS	28K
Orellanas, cascos de papa y salsa mil islas.	
NACHOS PURA VIDA	29K
Guacamole, frijolititos negros, pico de gallo, carnitas ahumadas, sour cream vegan.	
PAPAS BELGAS	26K
Chorizo, carnitas, queso feta o grigo vegan, home mayo y bbq de la casa.	
MINI EMPANADAS DE QUESO O PAPA (x4)	17K
CRIOLLAS RÚSTICAS	24K
Papas criollas al horno con salsa de tomates y queso crema de cebollín.	
PATACONES	24K
Chimichurri, hogao, guacamole y picante.	
APLANCHADOS	24k
Pan molde, queso mozzarella, mozzarella de búfala, tomates confitados y topping de pesto.	
GYOSAS (Al vapor o fritas)	26k
Tofu ahumado y vegetales ó zapallo y vegetales ahumados.	

BURGERS

WAIKIKI	30K
Proteina de la casa a base de lenteja, platanito al horno, cebollas frescas, tomate, queso mozzarella y salsa mil islas./ Con queso vegano +4.0	
QUEEN VICTORIA	32K
“Pollito” tempura, pepinillos, cebollas dulces, tomate, rúgula, home mayo y salsa mil islas.	
VEGAN SISTERS	32K
Dos mini burgers * Falafel, tomate freco, cebollitas dulces, mayo de pimentón * Orellanas, coleslaw, tomate fresco, vegan mayo.	
BAHIA	36K
Proteina vegetal, pepinillos dulces, queso a elección, cebollitas asadas, aguacate, salsa martajada y vegan mayo.	
MERMAID	36K
Proteina de tofu apanado, coleslaw, tomates frescos, lechuga, pepinillos y mostaza de la casa.	

ESPECIALES

CHORIPAN	28K
Chorizo crocante, chimichurri Argentino, mostaza.	
ROMA SANDWICH	32K
Not chicken al parmesano, salsa Napoli, rúgula, pesto artesanal y queso mozzarella	
TACOS DE CHORIZO O TINGA DE JAMAICA x3	29K
*Chorizo asado, cebollas yucatecas, queso feta y guacamole. *Tinga y jamaica, guacamole, cebollas Yucatecas y cilantro.	
BURRITO MOJADO	32K
Relleno de arroz mexicano, frijol negro, carnitas ahumadas, lechuga pico de gallo, guacamole y sour cream.	
* Elige mole poblano o salsa de tomates Mexicana.	
SUMMER SALAD	32K
Mezcla de lechugas orgánicas, almendras, peras, tomates cherry, arándanos deshidratados y queso feta o griego vegano.	
LOLA'S BOWL	30K
Arroz jazmín, alitas de coliflor a la naranja, pepinos encurtidos en sweet chili y hojas de cilantro.	
PASTA ALLA VODKA	31K
Fetuccini o penne alla vodka. /Salsa cremosa de tomates frescos y un toque de vodka. * Queso parmesano.	

PIZZAS (Elige queso lácteo o vegano)

MARGARITA	34K
Queso mozzarella, búfala o griego, tomates frescos y albahaca.	
LOLITA	35K
Tomates cherry, pimentón, cebollitas frescas y aceitunas negras.	
GRETA	36K
Chorizo, queso feta o griego vegano y cebollas dulces.	
LUCRECIA	35K
Champiñones, chimichurri, queso mozzarella y rúgula.	
BRUNA	35K
Jamón, tomates cherry, tomates secos y rúgula.	
EVA	35K
Queso mozzarella, queso crema de cebollín, espinacas y almendras.	
RAMONA	35K
Peras dulces, tomates cherry, y rúgula.	
JUANITA	30K
Queso, jamón y piña artesanal en almíbar.	

ASIA

CRISPY DOORI (Roll tempura) 32K
Platanito maduro, aguacate, mango, tomates secos y queso crema.

SIGNATURE ROLL (Roll fresco) 33K
Rollo de sushi Uzumaki con tofu tempura, aguacate, y zanahorias rostizadas. Notas de salsa teriyaki.

NASI GORENG KAMPUNG 33K
Arroz jazmín salteado con vegetales y marinado con soya, jengibre y sweet chili.
* Tofu marinado en base asiática.
Adiciona huevo frito + 3.0k



TODO EL DIA A TODA HORA

ALL DAY BREAKFAST

VERY BERRY PANCAKES	29K
Fresas, banano, arándanos, mermelada de agráz.	
BREAKFAST BAGEL	26K
Huevo, jamón, queso crema. tomate fresco y lechuga.	
BAGEL AVO LOVE	26K
Aguacate, jamón, tomates secos, rúgula, queso crema vegan, mayo de pimentón.	
APLANCHADO DE QUESO.	17K
Pan molde repleto de queso mozzarella y queso crema. / Topping de guayaba para untar.	
DESAYUNO COLOMBIANO	29.5K
Huevos pericos, fritos o tofu scramble, arepitas, hogao y guacamole. / Servido con tinto campesino y jugo de naranja.	
AMERICAN BREAKFAST	30.5K
Huevos al gusto, pan, "tocineta", pancakes / Servido con americano y jugo de naranja.	
MEROS TACOS X3	28K
Huevos o tofu scramble, pico de gallo, cebollitas encurtidas, guacamole y mayo pimentón.	
CHILAQUILES	28K
Totopos en salsa de jitomates, huevos o tofu scramble, queso, cilantro y un toque picante	
TOSTADA FRANCESA	27K
Pan fresco y blandito, crema de queso griego, mermelada de frutos rojos, arándanos y limón.	
KEWPIE SANDWICH	27K
Aguacate, queso, tomates secos, jamón, lechuga y mayo de pimentón.	
AVO TOAST	27K
Veggie: Huevos revueltos, tomates cherry y queso feta Vegan: Tofu scramble, tomates secos y queso griego vegano.	
HUMMUS TOAST	27K
Hummus de remolacha, huevo frito, revuelto o tofu scramble y aguacate.	
CLUB HOUSE SANDWICH	30K
Veggie: Huevo, queso, jamón, lechuga y vegan mayo. Vegan: Aguacat, jamón, queso, lechuga y vegan mayo. / Servido con papitas francesas	

DESAYUNOS

Colombiano - Americano.
Veggie / Vegan.





COMPRA UNA MATA Y APOYA UN PERRITO.

CADA TRES MESES RECOGEMOS EL DINERO RECAUDADO
Y MOSTRAREMOS EN NUESTRAS REDES A QUÉ CASO Ó
ANIMALITO ESTAMOS AYUDANDO.

@ PURAVIDA_COMMUNITY



DRINKS ◦ FOOD ◦ FRIENDS

@ PURAVIDA_COMMUNITY

Pura Vida sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

Los precios del menú están en pesos colombianos y está incluido el valor por concepto de impuesto de consumo.