

## sabor y vida

Karla Ortiz



## Café Eluney

Con un concepto ancestral y lleno de amor; Café Eluney ofrece los alimentos que le darán lo mejor a tu cuerpo en una manera deliciosa y repleta de sabor.

Todo comenzó con un proyecto que poco a poco convirtió la amistad de un grupo de amigos en un grupo de socios que han entregado todo de sí para satisfacer a sus clientes.

Este pequeño grupo de amigos se dio cuenta de lo contaminada que está nuestra alimentación como seres vivos y decidieron rescatar de las raíces algunas de las materias primas que utilizaban los ancestros en su comida diaria, como lo son el maíz, semillas, hongos, etc. contantemente buscan nuevos ingredientes para incorporar en su menú y que los platillos no sean los mismos para los clientes pero que si sigan con el mismo concepto, aunque sí hay 6 platillos base, que son los que más pide la gente. Entre ellos está la quesadilla ancestral, una tortilla hecha de una masa fermentada de semillas; chíá, linaza, avena, semilla de girasol y semilla de calabaza. El proceso de elaboración es de 2 a 3 días y se cocina desde cero en la cocina de

Café Eluney, siendo este platillo una invención propia del lugar. La tiene en dos opciones: la ancestral y la napolitana que lleva queso, champiñón, jitomate y aceituna. Así mismo los omelettes es un desayuno que también se pide mucho, al igual que la torta de la casa "Torta Eluney" que lleva brotes de alfalfa, humus de garbanzo, queso panela, aguacate y jitomate.

Algo que los distingue, es que ellos mismos tuestan los granos de café y cacao que traen desde Oaxaca. Además ofrecen una bebida a base de un grano llamado Capomo, una bebida considerada un super food gracias a todos los nutrientes que aporta. Para sus smoothies ofrecen leches alternativas de almendra, soya o coco, aunque si la gente pide leche de vaca, también lo pueden preparar. El lugar aunque es pequeño, tiene dos pisos y próximamente tres; una terraza que les permitirá extender su horario y ofrecer cenas para la gente que está cansada de los bares en el centro. Eventualmente preparan eventos en los que la comunidad está invitada o también preparan eventos privados, ofreciendo servicio de catering.

With an ancestral concept full of love, Café Eluney offers foods that give your body the best in a delicious and flavorful way.

This café began as a project that turned a group of friends into a group of business partners who have given their all to satisfy their customers.

This group of friends realized how processed our food is and decided to revive the use of the raw materials our ancestors used in their daily diet, such as corn, seeds, and mushrooms. And thus Café Eluney was born.

They are constantly looking for new ingredients to incorporate into their menu to keep their offerings different for their customers. But according to them, there are six basic dishes most requested by their customers. Among them is the ancestral quesadilla, featuring a tortilla made with fermented seed dough, chia, flaxseed, oats, sunflower seeds, and pumpkin seeds. A dish from scratch of their own invention, it takes two to three days to make. You can order their homemade quesadilla prepared either with the ancestral tortilla or as a Neapolitan with cheese, mushroom, tomatoes, and olives.

Other popular dishes at this café include the omelets and the Torta Eluney, which contains alfalfa sprouts, hummus, panela cheese, avocado, and tomato.

Another thing that distinguishes Café Eluney is its house-roasted coffee and the cocoa beans brought from Oaxaca. It also offers a grain-based drink called capomo, a drink considered a superfood thanks to all the nutrients it provides. Smoothies can be made with alternative milks—almond, soy, or coconut—although the restaurant does keep cow's milk around too in case people ask for it.

Although small, the site has two floors and soon will have a third—a terrace that will allow it to extend its schedule and offer dinner.

Café Eluney also puts on community events open to the public and can cater private events.



Café Eluney  
Del Refugio 1, Colonia San Antonio  
415 152 0175