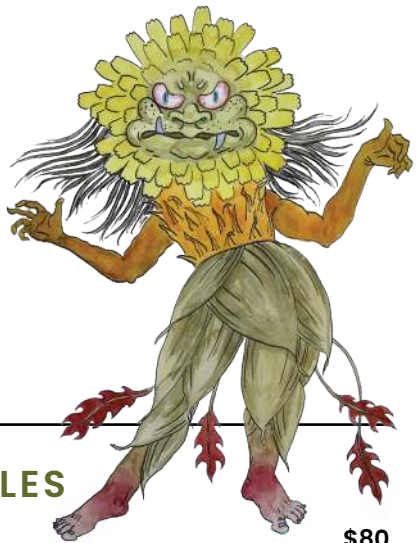




K U S A  
en Traspatio

bebidas con  
propósito



---

## SODAS NATURALES

### Guayabita

\$80

Soda natural de guayaba. Fermentada aporta probióticos vivos y enzimas que facilitan la digestión. Sabor frutal, ligeramente ácido, con burbuja natural de la fermentación y agua mineral.

### Tamagotchi

\$80

Soda natural de tamarindo y piña. La fermentación potencializa sus nutrientes, haciéndolos más fáciles de absorber. Sabor agridulce intenso, con acidez natural, burbuja de fermentación y agua mineral.

### Bebabelito

\$80

Soda natural de betabel con limón y jengibre fermentados con sal. Limpia el hígado, apoya la circulación y nutre la microbiota intestinal con bacterias lácticas naturales. Color intenso, ligeramente salado y ácido.

---

## MEZCALITAS KUSA

### Limón Eureka

\$150

Mezcal artesanal con encurtido de limón eureka. Activa limoneno antiinflamatorio, hesperidina y eriocitrina que protege el hígado. Probióticos vivos. Cítrica, ahumada, compleja. Escarchada con sal de romero.

### Betabel

\$150

Mezcal artesanal con betabel fermentado en sal. Potencializa betaína, hierro, folato y betalinas del betabel. Probióticos vivos. Color intenso, sabor terroso y ligeramente salado. Depura el hígado.

---

## FERMENTADOS KUSA

### Kéfir de agua con chai

\$50

Bebida fermentada sin lácteos, naturalmente probiótica, con canela, cardamomo y jengibre. Más de 30 cepas de bacterias y levaduras vivas. Refrescante, con un toque especiado.

### Kéfir de leche — Shot

\$50

El fermentado más poderoso que existe. Shot de probióticos vivos, cremoso y ligeramente ácido. Apoya directamente el sueño y el estado de ánimo.