

# Quinoa

## ENTRADAS

<b>SOPA DEL DIA / GAZPACHO</b> 	\$3.500
<b>CEVICHE DE COCHAYUYO</b> 	\$6.100
<b>BURRATA Y CAPONATA</b> Burrata sobre guiso tibio de berenjenas, tomate, aceitunas, alcaparras, almendras y albahaca.	\$8.500
<b>ROULADE DE QUESO DE CABRA</b> En costra de hierbas fresca con chutney de frutos rojos y tostadas de baguette.	\$6.100
<b>MEZZE</b> 	\$7.900
Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quinoa, salsa de pimientos asados con nueces tostadas y ensalada griega acompañado de tostadas de pan pita.	
<b>GUACAMOLE</b> 	\$5.700
Con chips de maíz.	
<b>PATACÓN</b> 	\$6.500
Plátano verde frito con ensalada coleslaw, tomate, cilantro, cebolla morada, veganesa de cilantro y pebre de mango.	


## PARA TOMAR

<b>JUGOS NATURALES</b>	\$2.700
Naranja, zanahoria, piña con jengibre, frutos rojos.	
<b>LIMONADAS</b>	\$2.900
<b>KOMBUCHA</b>	\$2.900
<b>AGUA PRISMA</b>	\$2.300
Amigable con el medio ambiente	
<b>JUGO DETOX (prensado en frío)</b>	\$3.500
Manzana, espinaca, pepino y jengibre.	
<b>CERVEZA SIN ALCOHOL</b>	\$3.100
Moritz Barcelona	

## CAFETERÍA

<b>ESPRESSO</b>	\$1.600
<b>CAPUCCINO</b>	\$2.100
<b>LATTE</b>	\$2.700
<b>CHAI LATTE</b>	\$2.900
<b>TURMERIC GOLDEN LATTE</b>	\$2.900
<b>TURMERIC CHOCOLATE</b>	\$3.100
<b>AFFOGATO</b>	\$3.100
<b>INFUSIONES / TÉ ORGÁNICO</b>	\$1.700
<b>LECHE DE ALMENDRAS / AVENA</b>	\$500

## POSTRES

<b>CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS</b> Con helado a elección.	\$4.200
<b>SORBETE DE MARACUYÁ</b>  Con mango fresco, salsa de maracuyá y espuma de coco	\$3.900
<b>FLAN DE COCO</b> Con escamas de coco tostado.	\$3.600
<b>COULANT DE CHOCOLATE</b> Con helado a elección.	\$4.600
<b>TARTELETA DE DURAZNOS</b> Sablée de almendras rellena de compota de duraznos con lavanda y duraznos flameados, acompañada de helado de pistacho.	\$4.200




## ENSALADAS

Agrega tu sopa por \$3.000

<b>QUINOA ROJA</b> 	\$7.700
Quinoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.	
<b>BUDDHA BOWL</b> 	\$7.700
Hummus, kale salteado, brócoli, palta, zapallo italiano, quinoa, tomates cherry, repollo morado salteado y tofu marinado. Aderezo thai.	
<b>BOWL MEDITERRÁNEO</b>	\$7.700
Couscous con pimientos rojos y perejil, tomates cherry, pepino, queso de cabra, aceitunas, cebolla morada, hummus de albahaca, rabanitos, lechuga y chips de pan pita.	
<b>QUESO DE CABRA APANADO EN PANKO</b>	\$7.800
Con zapallo italiano, pimientos rojos y berenjenas grilladas, tomates cherry, aceitunas, hojas verdes, mermelada de tomates y chips de pan pita.	
<b>INSALATA DI RISO</b>	\$7.700
Arroz integral, zapallo italiano, champiñones, palta, tomates asados, alcaparras, aceitunas verdes, hojas verdes y parmesano. "Homenaje al Huerto".	
<b>MEZZE</b> 	\$7.900
Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quinoa, salsa de pimientos asados con nueces tostadas y ensalada griega acompañado de tostadas de pan pita.	
<b>CROQUETAS DE QUINOA</b> 	\$7.800
Acompañadas de zanahoria, pepino, hojas verdes, tomate cherry, palta, brotes, mix de semillas y salsa tártara.	
<b>VERANO</b>	\$7.700
Duraznos grillados, mozzarella fresca, tomates cherry, pistachos, almendras tostadas, hojas verdes y pesto casero (sin ajo).	
 <i>Cualquiera de nuestras ensaladas puede ser vegana.</i>	


## DE FONDO




Agrega tu sopa por \$3.000

<b>PASTEL DE CHOCLO</b>	\$8.100
Con pino de berenjenas, champiñones, pasas, aceitunas y huevo duro acompañado de hojas verdes, tomate, palta, cebolla morada y ají verde.	
<b>POROTOS GRANADOS</b> 	\$7.900
Acompañados de lechuga, tomate, palta, cebolla morada y ají verde.	
<b>BURRITOS (  opcional)</b>	\$8.100
Tortillas de trigo rellenas de porotos negros, cebolla caramelizada, aceitunas, guacamole y mozzarella. Salsa pico de gallo y crema ácida acompañado de ensalada de lechuga, tomates cherry y cebolla morada. *Pide la versión sin gluten en tortillas de maíz.	
<b>LASAÑA DE BERENJENAS</b>	\$7.800
Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella (sin masa) con ensalada verde.	
<b>PAD THAI</b> 	\$8.100
Tallarines de arroz, zanahoria, pimiento rojo, zapallito italiano, tofu, cebollín, kale, champiñones, maní, cilantro, dientes de dragón y curry verde.	
<b>GNOCCHI DE ALBAHACA</b>	\$8.100
Con un salteado de champiñones, tomate cherry, kale, mozzarella fresca, perejil y pesto casero de tomate deshidratado, albahaca y queso parmesano.	
<b>OMELETTE</b>	\$7.700
Choclo, queso mozzarella, tomate, albahaca y huevos de gallina feliz con ensalada verde.	

## SANDWICHES

Agrega tu sopa por \$3.000

<b>FALAFEL</b> 	\$7.500
Croqueta de garbanzos, repollo morado salteado, palta, pepinos By María y salsa tártara en pan ciabatta acompañado de papas rústicas.	

<b>ENSALADA DE FRUTAS</b> 	\$3.800
<b>HELADOS ARTESANALES</b>	\$3.600
Chocolate bitter, yogurt natural, vainilla, maracuyá y frutos rojos sin azúcar.	
<b>BROWNIE VEGANO (70% cacao)</b> 	\$4.100
Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.	
<b>TARTA DE COCO Y CHOCOLATE</b> 	\$4.200
Sin gluten y sin azúcar refinada.	
<b>KUCHEN DEL DÍA</b>	\$3.600