

# Quinoa

## PARA TOMAR

<b>JUGOS NATURALES</b>	\$2.700
Naranja, zanahoria, pomelo, piña con jengibre y frutos rojos.	
<b>LASSI</b>	\$3.500
Bebida tradicional de India a base de yogurt natural y fruta. (mango o frutos rojos)	
<b>AGUA PRISMA</b>	\$2.300
Amigable con el medio ambiente	
<b>KOMBUCHA</b>	\$2.900
<b>JUGO DETOX (prensado en frío)</b>	\$3.500
Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.	

## 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>TÉ ORGÁNICO / INFUSIONES</b>	\$1.700
<b>CHOCOLATE CALIENTE</b>	\$2.900
<b>CAFÉ HELADO</b>	\$3.300
<b>AFFOGATO</b>	\$3.100
<b>LECHE DE ALMENDRAS / AVENA</b>	\$500

## HORA DEL TÉ

Té o café, jugo natural.	\$9.900
Kuchen o panqueques o brownie.	
Sandwich de tomate, palta y queso fresco en pan pita o Sandwich en pan de betarraga con hummus o queso de cabra, zapallo italiano, rúcula, pimentón asado y pesto.	

### CELEBRA CON NOSOTROS

Realiza tus eventos en Quinoa.  
Preguntas y cotizaciones a  
[quinoarestaurante@gmail.com](mailto:quinoarestaurante@gmail.com)

## DESAYUNO

<b>DESAYUNO QUINOA</b>	\$4.500
Pan integral y scone, palta o huevos de gallina feliz, mermelada casera, miel y mantequilla + té o café o jugo natural.	
<b>DESAYUNO VEGANO</b> 🌱	\$4.500
Pan integral, hummus, tomate y palta con semillas de sésamo + té o café o jugo natural.	

## BRUNCH

<b>BRUNCH QUINOA</b>	\$10.900
Granola, fruta y yogurt natural. Pan integral con palta, mantequilla y mermelada casera. A elegir entre: muffin, burritos, omelette, shakshuka o huevos pochados. Té o café + jugo natural.	
<b>BRUNCH VEGANO</b> 🌱	\$10.900
Pudding de chíá o ensalada de frutas. Pan integral, hummus, tomate y palta. Burritos o brownie vegano. Té o café + jugo natural.	

## SALADO

<b>HUEVOS POCHADOS</b>	\$4.100
Sobre pan integral y espinaca salteada o palta.	
<b>SHAKSHUKA</b>	\$4.100
Huevos escalfados en salsa de tomate casera, cebolla, pimentón y cilantro.	
<b>BURRITOS (🌱 opcional)</b>	\$4.100
Porotos negros, guacamole, cebolla caramelizada y queso mozzarella en tortilla de trigo.	
<b>SANDWICH</b>	\$3.900
Tomate, palta y queso fresco en pan pita.	
<b>SANDWICH (🌱 opcional)</b>	\$4.500
Hummus o queso de cabra, zapallo italiano, rúcula, pimentón asado y pesto en pan de betarraga.	
<b>OMELETTE</b>	\$3.900
Con huevos de gallina feliz.	

## DULCE

<b>ENSALADA DE FRUTAS</b> 🌱	\$3.700
Las frutas varían de acuerdo a la estación.	
<b>GRANOLA</b>	\$4.100
Con fruta, yogurt casero y miel .	
<b>AÇÁI</b> 🌱	\$4.500
Con granola y fruta.	
<b>SMOOTHIE BOWL</b> 🌱	\$4.100
Batido de durazno, plátano, jugo de naranja y cúrcuma con granola y fruta. (Sin azúcar añadida)	
<b>PUDDING DE CHIA</b> 🌱	\$3.700
Con leche de coco y maracuyá.	
<b>PANQUEQUES</b>	\$3.500
Con manjar o nutella.	
<b>BROWNIE VEGANO</b> 🌱	\$3.100
Con chocolate 70% cacao. Sin azúcar refinada.	
<b>MUFFIN</b>	\$1.500
Zanahoria / chocolate	
<b>FINANCIER</b>	\$1.500
Queque elaborado con una mezcla de harina de almendras y de trigo.	
<b>GALLETÓN CON CHIPS DE CHOCOLATE</b>	\$1.950

## POSTRES

<b>CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS</b>	\$4.200	<b>ENSALADA DE FRUTAS</b> 🌱	\$3.800
Con helado a elección.		<b>HELADOS ARTESANALES</b>	
<b>SORBETE DE MARACUYÁ</b> 🌱	\$3.900	Chocolate bitter, yogurt natural, vainilla, maracuyá y frutos rojos sin azúcar.	
<b>FLAN DE COCO</b>	\$3.600	<b>BROWNIE VEGANO (70% cacao)</b> 🌱	\$4.100
Con escamas de coco tostado.		Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.	
<b>COULANT DE CHOCOLATE</b>	\$4.600	<b>TARTA DE COCO Y CHOCOLATE</b> 🌱	\$4.200
Con helado a elección.		Sin gluten y sin azúcar refinada.	
<b>TARALETA DE DURAZNOS</b>	\$4.200	<b>KUCHEN DEL DÍA</b>	\$3.600
Sablée de almendras rellena de compota de duraznos con lavanda y duraznos flameados, acompañada de helado de pistacho.			