

Quinoa

CAFETERIA

AMERICANO	\$1.600
CAPUCCINO	\$2.100
LATTE	\$2.700
CAFÉ EXPRESSO	\$1.600
TURMERIC GOLDEN LATTE	\$2.900
TURMERIC CHOCOLATE	\$2.900
CHOCOLATE CALIENTE	\$2.900
LECHE VEGETAL	\$500
TE ORGÁNICO	\$1.700

PARA TOMAR

JUGOS NATURALES	\$2.700
Naranja, zanahoria, piña con jengibre y frutos rojos.	
JUGO DETOX (prensado en frío)	\$3.500
Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.	
AGUA MINERAL	\$1.200

POSTRES

TARTELETA DE NUEZ Y MANJAR	\$4.100
Con helado de vainilla	
TARTA DE COCO Y CHOCOLATE 	\$4.200
Sin gluten y sin azúcar refinada.	
BROWNIE VEGANO (70% cacao) 	\$4.100
Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.	
FLAN DE COCO	\$3.600
Con escamas de coco tostado.	
COULANT DE CHOCOLATE	\$4.600
Con helado a elección.	
KUCHEN DE MANZANA	\$3.900
Con helado a elección	
HELADOS ARTESANALES	\$3.600
Chocolate bitter, yogurt natural, vainilla, maracuyá  y frutos rojos sin azúcar 	


DESAYUNO

DESAYUNO QUINOA	\$4.500
Pan integral y scone, palta o huevos de gallina feliz, mermelada casera, miel y mantequilla + té o café o jugo natural.	

DESAYUNO VEGANO 	\$4.500
Pan integral, hummus, tomate y palta con semillas de sésamo + té o café o jugo natural.	


BRUNCH

BRUNCH QUINOA	\$10.900
Pudding de chía o granola con fruta y yogurt o ensalada de frutas. Pan integral con mantequilla, palta y mermelada casera. Fondo a elección: burrito, omelette, muffin, brownie vegano o huevos pochados. Té o café + jugo natural.	

BRUNCH VEGANO 	\$10.900
Pudding de chía o açai con granola y fruta o ensalada de frutas. Pan integral con hummus, tomate y palta. Fondo a elección: Burritos o brownie vegano. Té o café + jugo natural.	

SALADO

HUEVOS POCHADOS	\$4.100
Sobre pan integral y espinaca salteada o palta.	

BURRITO DESAYUNO ( opcional)	\$4.100
Porotos negros, guacamole, cebolla caramelizada y queso mozzarella en tortilla de trigo.	


OMELETTE	\$4.100
Con huevos de gallina feliz	


DULCE

ENSALADA DE FRUTAS 	\$3.800
Las frutas varían de acuerdo a la estación.	

GRANOLA	\$4.100
Con fruta, yogurt casero y miel.	

AÇAI 	\$4.500
Con granola y fruta.	


PUDDING DE CHIA 	\$3.700
Con leche de coco y maracuyá o frutos rojos sin azúcar.	

BROWNIE VEGANO 	\$3.100
Con chocolate 70% cacao. Sin azúcar refinada.	

GALLETÓN CON CHIPS DE CHOCOLATE	\$1.350
---------------------------------	---------

MUFFIN	\$1.600
Zanahoria / chocolate	

KUCHEN DE MANZANA	\$3.600
-------------------	---------

GRANOLA (300 grs) 	\$3.900
Avena, almendras, cranberries, pasas rubias y corinto, quinoa pop, coco en escama, agave y zeste de naranja.	



Pan de masa madre blanco o integral
Disponible los viernes, sábados y domingos.

Quinoa

PARA TOMAR

JUGOS NATURALES \$2.700

Naranja, zanahoria, piña con jengibre y frutos rojos.

KOMBUCHA \$2.900

JUGO DETOX (prensado en frío) \$3.500

Manzana, espinaca, pepino y jengibre.

AGUA MINERAL \$1.200

CERVEZA SIN ALCOHOL \$1.900

POSTRES

TARTELETA DE NUEZ Y MANJAR \$4.100

Con helado de vainilla.

TARTA DE COCO Y CHOCOLATE \$4.200

Sin gluten y sin azúcar refinada.

BROWNIE VEGANO (70% cacao) \$4.100

Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.

FLAN DE COCO \$3.600

Con escamas de coco tostado.

COULANT DE CHOCOLATE \$4.600

Con helado a elección.

CRUMBLE DE MANZANA Y PERA \$4.200

con helado de vainilla

KUCHEN DE MANZANA \$3.600

HELADOS ARTESANALES \$3.600

Chocolate bitter, yogurt natural, vainilla, maracuyá y frutos rojos sin azúcar.

ENTRADAS

SOPA DEL DIA / GAZPACHO \$3.500

BURRATA Y CAPONATA \$8.500

Burrata sobre guiso tibio de berenjenas, tomate, aceitunas, alcaparras, almendras y albahaca.

GUACAMOLE \$5.700

Con chips de maíz

HUMMUS \$5.100

acompañado de tostadas de pan pita.

MEZZE \$8.100

Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quinoa, salsa de pimientos asados con nueces tostadas y ensalada griega acompañado de tostadas de pan pita.

CEVICHE DE COCHAYUYO \$6.100

ENSALADAS

BUDDHA BOWL \$7.700

Hummus, quinoa, kale salteado, brócoli, camote horneado, palta, zanahoria, betarraga y tofu marinado. Aderezo thai.

QUINOA ROJA \$7.700

Quinoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.

MEZZE \$8.100


Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quinoa, salsa de pimientos asados con nueces tostadas y ensalada griega acompañado de tostadas de pan pita.

FRUTILLAS Y MOZZARELLA \$7.700

Frutillas, habas, mozzarella, tomates cherry, zapallo italiano, champiñones salteados, aceitunas, alcaparrones, pistachos y pesto (sin ajo) sobre mix de hojas verdes.

INSALATA DI RISO \$7.700

Arroz integral, zapallo italiano, champiñones, palta, tomates asados, alcaparras, aceitunas verdes, hojas verdes y parmesano. "Homenaje al Huerto".

 *Cualquiera de nuestras ensaladas puede ser vegana.*

DE FONDO

BURRITOS (opcional) \$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.

LASAÑA DE BERENJENAS \$7.800

Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella (sin masa) con ensalada verde.

CURRY \$8.100

Verduras salteadas con jengibre, curry, cilantro, tofu y leche de coco acompañadas de arroz basmati y maní.

GNOCCHI DE ESPINACA \$8.100

Salteado con champiñones, brócoli, tomates cherry, kale, pesto de albahaca, almendras tostadas y mozzarella fresca.