

Quinoa

DESAYUNO
Y BRUNCH

DESAYUNO

DESAYUNO QUINOA \$4.900

Pan integral, palta o huevos de gallina feliz, mermelada casera, miel y mantequilla + té o café o jugo natural.

DESAYUNO VEGANO \$4.900

Pan integral, hummus, tomate y palta con semillas de sésamo + té o café o jugo natural.

*Espresso, americano o capuccino.

BRUNCH

BRUNCH QUINOA \$11.900

Pudding de chíá 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 \$11.900

Pudding de chíá o açái 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 \$4.900

Sobre pan integral + espinaca salteada o palta.

BURRITO DESAYUNO (opcional) \$4.900

Porotos negros, guacamole, cebolla caramelizada y queso mozzarella en tortilla de trigo.

*Pide la versión sin gluten en tortillas de maíz.

OMELETTE \$4.900

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.

AÇÁI \$4.900

Con granola y fruta.

PUDDING DE CHIA \$3.900

Con leche de coco y salsa de maracuyá o frutos rojos sin azúcar.

BROWNIE VEGANO \$3.500

Con chocolate 70% cacao.

Sin azúcar refinada.

GALLETÓN VEGANO CON CHIPS DE CHOCOLATE / \$1.900

GALLETÓN DE CHOCOLATE

MUFFIN \$1.900

Zanahoria / chocolate

MUFFIN DE ZAPALLO CON UN TOQUE \$1.600

DE CARDAMOMO

FINANCIER \$1.600

Queque elaborado con una mezcla de harina de almendras y de trigo.

KUCHEN DE MANZANA \$3.900

PANQUEQUES \$3.800

Con manjar o nutella

GRANOLA (300 grs) \$4.200

Avena, almendras, cranberries, pasas rubias y corinto, quinoa pop, coco en escama, agave y zeste de naranja.

PAN

Pan de masa integral (700 g) \$3.900

CAFETERIA

ESPRESSO \$1.700

AMERICANO \$1.800

CAPUCCINO \$2.300

LATTE \$2.800

CHAI LATTE \$2.900

Té negro, especias, leche y miel

TURMERIC GOLDEN LATTE \$3.100

TURMERIC CHOCOLATE \$3.100

CHOCOLATE CALIENTE \$2.900

LECHE VEGETAL \$500

TE ORGÁNICO \$1.700

PARA TOMAR

JUGOS NATURALES \$2.900

Naranja, zanahoria, piña con jengibre y pomelo:

JUGO DETOX \$3.500

(prensado en frío)

Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.

AGUA PRISMA \$2.300

Amigable con el medio ambiente.

POSTRES

TARTELETA DE \$4.200

NUEZ Y MANJAR

Con helado de vainilla.

TARTA DE COCO \$4.300

Y CHOCOLATE

Sin gluten y sin azúcar refinada.

BROWNIE VEGANO \$4.200

(70% cacao)

Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.

FLAN DE COCO \$3.700

Con escamas de coco tostado.

COULANT DE CHOCOLATE \$4.700

Con helado a elección.

CRUMBLE DE MANZANAS, \$4.100

PERAS Y MEMBRILLO

Con helado de vainilla




PANQUEQUES \$4.300

con manjar y helado

KUCHEN DE MANZANA \$4.300

Con helado

HELADOS ARTESANALES \$3.600

Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, mango , maracuyá  y frutos rojos sin azúcar .

CLAVE WIFI

quinoa5393

QUINOARESTAURANTE.CL

Quinoa

ALMUERZO
Y COMIDAS

ENTRADAS

SOPA DEL DIA / 	\$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 	\$8.300
Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quínoa, salsa de pimientos asados con nueces tostadas y ensalada griega acompañado de tostadas de pan pita.	
CEVICHE DE COCHAYUYO 	\$6.100

ENSALADAS

BUDDHA BOWL 	\$7.900
Hummus, quínoa, kale salteado, brócoli, camote horneado, palta, zanahoria, betarraga y tofu marinado. Aderezo thai.	
QUINOA ROJA 	\$7.700
Quínoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.	
MEZZE 	\$8.300
Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quínoa, salsa de pimientos asados con nueces tostadas y ensalada griega acompañado de tostadas de pan pita.	
CELEBRACIÓN	\$7.800
Peras salteadas, nueces tostadas, queso azul, granada, semillas de zapallo y reducción de vinagre balsámico sobre hojas verdes.	
INSALATA DI RISO	\$7.700
Arroz integral, zapallo italiano, champiñones, palta, tomates asados, alcaparras, aceitunas verdes, hojas verdes y parmesano. "Homenaje a El Huerto".	
QUESO DE CABRA APANADO EN PANKO	\$7.800
Con zapallo italiano, pimientos rojos y berenjenas grilladas, tomates cherry, aceitunas, hojas verdes, mermelada de tomates y chips de pan pita.	
LENTEJAS	\$7.800
Lentejas con apio, menta y perejil, pepino, palta, mix de lechuga, kale, betarraga, ricotta, pistachos, aceitunas y huevo. Aderezado con limoneta.	

 Cualquiera de nuestras ensaladas puede ser vegana.







DE FONDO

BURRITOS ( opcional)	\$8.300
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	\$7.900
Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella (sin masa) con ensalada verde.	
PAD THAI 	\$8.300
Salteado de tallarines de arroz, zanahoria, pimiento rojo, zapallito italiano, tofu, cebollín, kale, champiñones, maní, cilantro, dientes de dragón, curry verde, salsa de soya y un toque de limón sutil.	
GNOCCHI DE ZAPALLO	\$8.300
Gnocchi de zapallo con pesto, champiñones, zapallo, kale, mozzarella fresca, almendras tostadas y perejil.	
DHAL DE OTOÑO 	\$8.300
Lentejas y verduras con leche de coco y especias indias acompañadas de arroz basmati, pistachos y cranberries.	

PARA TOMAR

JUGOS NATURALES	\$2.900
Naranja, zanahoria, piña con jengibre y limonada con menta y jengibre.	
DR. KOMBÚ KOMBUCHA	\$2.900
(Manzana Jengibre, Mix de Berries y Sabor Original)	
JUGO DETOX	\$3.500
(prensado en frío) Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.	
AGUA PRISMA	\$2.300
Amigable con el medio ambiente.	
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$1900

POSTRES

TARTELETA DE NUEZ Y MANJAR	\$4.200
Con helado de vainilla.	
TARTA DE COCO 	\$4.300
Y CHOCOLATE	
Sin gluten y sin azúcar refinada.	
BROWNIE VEGANO 	\$4.200
(70% cacao)	
Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.	
FLAN DE COCO	\$3.700
Con escamas de coco tostado.	
COULANT DE CHOCOLATE	\$4.700
Con helado a elección.	
CRUMBLE DE MANZANAS, PERAS Y MEMBRILLO	\$4.100
Con helado de vainilla	
PANQUEQUES	\$4.300
con manjar y helado	
KUCHEN DE MANZANA	\$4.300
Con helado	
HELADOS ARTESANALES	\$3.600
Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, mango  , maracuyá  y frutos rojos  sin azúcar  .	

CAFETERIA

ESPRESSO	\$1.700
CAPUCCINO	\$2.300
LATTE	\$2.800
TE ORGÁNICO	\$1.700

CLAVE WIFI

quinoa5393

QUINOARESTAURANTE.CL