

# 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 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 \$11.900

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 \$4.900

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

Con fruta, yogurt casero y miel. \$4.100

### AÇAÍ \$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 / GALLETÓN DE CHOCOLATE \$1.900

### MUFFIN \$1.900

Zanahoria / chocolate

### MUFFIN DE ZAPALLO CON UN TOQUE DE CARDAMOMO \$1.900

### 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.

## 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, 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 .

CLAVE WIFI

quinoa5393

QUINOARESTAURANTE.CL

# Quinoa

ALMUERZO  
Y COMIDAS

## ENTRADAS

<b>SOPA DEL DIA /</b> 	\$3.500
<b>BURRATA Y CAPONATA</b> Burrata sobre guiso tibio de berenjenas, tomate, aceitunas, alcaparras, almendras y albahaca.	\$8.500
<b>GUACAMOLE</b> 	\$5.700
Con chips de maíz	
<b>HUMMUS</b> 	\$5.100
acompañado de tostadas de pan pita.	
<b>MEZZE</b> 	\$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.	
<b>CEVICHE DE COCHAYUYO</b> 	\$6.100

## ENSALADAS

<b>BUDDHA BOWL</b> 	\$7.900
Hummus, quínoa, kale salteado, brócoli, camote horneado, palta, zanahoria, betarraga y tofu marinado. Aderezo thai.	
<b>QUINOA ROJA</b> 	\$7.700
Quínoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.	
<b>MEZZE</b> 	\$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.	
<b>CELEBRACIÓN</b>	\$7.800
Peras salteadas, nueces tostadas, queso azul, granada, semillas de zapallo y reducción de vinagre balsámico sobre hojas verdes.	
<b>INSALATA DI RISO</b>	\$7.700
Arroz integral, zapallo italiano, champiñones, palta, tomates asados, alcaparras, aceitunas verdes, hojas verdes y parmesano. "Homenaje a El Huerto".	
<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>SOLSTICIO</b> 	\$7.900
Quinoa blanca, puerro, manzana verde salteada, pimentón, kale, apio, perejil, menta, limón, zapallo asado, ricota de castañas de cajú con hierbas, rabanito y cranberries.	

 Cualquiera de nuestras ensaladas puede ser vegana.






## DE FONDO

<b>BURRITOS (  opcional)</b>	\$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.	
<b>LASAÑA DE BERENJENAS</b>	\$7.900
Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella (sin masa) con ensalada verde.	
<b>PAD THAI</b> 	\$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.	
<b>GNOCCHI DE ESPINACA</b>	\$8.300
Salteado con champiñones, brócoli, tomates cherry, kale, pesto de albahaca, almendras tostadas y mozzarella fresca.	
<b>DHAL DE OTOÑO</b> 	\$8.300
Lentejas y verduras con leche de coco y especias indias acompañadas de arroz basmati, pistachos y cranberries.	
<b>QUINOTTO</b>	\$8.300
Risotto de quínoa con zapallo, ragout de champiñones y parmesano.	
<b>SANDWICH DE FALAFEL</b>	\$7.900
Croqueta de falafel, repollo morado salteado, pepino encurtido de la casa, palta, tártara vegana y papas horneadas con tomillo.	

## PARA TOMAR

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

## POSTRES

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

## CAFETERIA

<b>ESPRESSO</b>	\$1.700
<b>CAPUCCINO</b>	\$2.300
<b>LATTE</b>	\$2.800
<b>TE ORGÁNICO</b>	\$1.700

CLAVE WIFI

quinoa5393

QUINOARESTAURANTE.CL