


Quinoa

DESAYUNO
BRUNCH
HORA DEL TÉ

DESAYUNO


DESAYUNO QUINOA \$5.500
Pan integral, palta o huevos de gallina feliz, mermelada casera, miel y mantequilla + té o café o jugo natural.

DESAYUNO VEGANO  \$5.500
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 \$4.100
Con fruta, yogurt casero y miel.

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 \$1.800

AMERICANO \$1.900

CAPUCCINO \$2.400

LATTE \$2.900

CHAI LATTE \$3.000
Té negro, especias, leche y miel

TURMERIC GOLDEN LATTE \$3.200

TURMERIC CHOCOLATE \$3.200

CHOCOLATE CALIENTE \$2.900

LECHE VEGETAL  \$5.000

TE ORGÁNICO \$1.900

INFUSIONES \$1.900

PARA TOMAR

JUGOS NATURALES \$3.000
Naranja, zanahoria, piña con jengibre y frutos rojos

JUGO DE POMELO \$3.500


JUGO DETOX \$3.600
(prensado en frío)
Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.

AGUA PRISMA \$2.300
Amigable con el medio ambiente.

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 .

CLAVE WIFI

quinoa5393

QUINOARESTAURANTE.CL

Quinoa

ALMUERZO
Y COMIDAS

ENTRADAS

SOPA DEL DIA / 	\$3.700
BURRATA Y CAPONATA Burrata sobre guiso tibio de berenjenas, tomate, aceitunas, alcaparras, almendras y albahaca.	\$8.900
GUACAMOLE 	\$6.500
Con chips de maíz	
HUMMUS 	\$5.500
acompañado de tostadas de pan pita.	
MEZZE 	\$8.900
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 	\$6.500
Cochayuyo, zanahoria, pimentón rojo, champiñón, mango, cebolla morada, cilantro y leche de tigre vegana.	

ENSALADAS

BUDDHA BOWL 	\$8.100
Hummus, quínoa, kale salteado, brócoli, camote horneado, palta, zanahoria, betarraga y tofu marinado. Aderezo thai.	
QUINOA ROJA 	\$7.900
Quínoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.	
MEZZE 	\$8.900
Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quínoa, salsa de pimientos asados con nueces tostadas y ensalada griega acompañado de tostadas de pan pita.	
CELEBRACIÓN	\$7.900
Peras salteadas, nueces tostadas, queso azul, granada, semillas de zapallo y reducción de vinagre balsámico sobre hojas verdes.	
INSALATA DI RISO	\$7.900
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	\$8.100
Con zapallo italiano, pimientos rojos y berenjenas grilladas, tomates cherry, aceitunas, hojas verdes, mermelada de tomates y chips de pan pita.	
SOLSTICIO 	\$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

BURRITOS ( opcional)	\$8.500
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	\$8.100
Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella (sin masa) con ensalada verde.	
PAD THAI 	\$8.500
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 ESPINACA	\$8.500
Salteado con champiñones, brócoli, tomates cherry, kale, pesto de albahaca, almendras tostadas y mozzarella fresca.	
DHAL DE OTOÑO 	\$8.500
Lentejas y verduras con leche de coco y especias indias acompañadas de arroz basmati, pistachos y cranberries.	
QUINOTTO	\$8.500
Risotto de quínoa con zapallo, ragout de champiñones y parmesano.	
SANDWICH DE FALAFEL	\$7.900
Croqueta de falafel, repollo morado salteado, pepino encurtido de la casa, palta, tártara vegana y papas horneadas con tomillo.	

PARA TOMAR

JUGOS NATURALES	\$3.000
Naranja, zanahoria, piña con jengibre y limonada con menta y frutos rojos	
JUGO DE POMELO	\$3.500
DR. KOMBÚ KOMBUCHA	\$2.900
(Manzana Jengibre, Mix de Berries y Sabor Original)	
JUGO DETOX	\$3.600
(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	\$1.800
AMERICANO	\$1.900
CAPUCCINO	\$2.400
LATTE	\$2.900
LECHE VEGETAL 	\$500
TE ORGÁNICO	\$1.900
INFUSIONES	\$1.900

CLAVE WIFI

quinoa5393

QUINOARESTAURANTE.CL