


# 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** \$12.900  
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**  \$12.900  
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** \$5.200  
Sobre pan integral + espinaca salteada o palta.

**BURRITO DESAYUNO** ( opcional) \$5.200  
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**  \$3.900  
Las frutas varían de acuerdo a la estación.

**GRANOLA** \$4.500  
Con fruta, yogurt casero y miel.

**AÇAÍ**  \$4.900  
Con granola y fruta.

**PUDDING DE CHIA**  \$4.100  
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** \$3.900  
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**  \$500

**TE ORGÁNICO** \$1.900

**INFUSIONES** \$1.900

 Todos nuestros café pueden ser elaborados con leche vegetal.

## 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

**TARALETA 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** \$3900  
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** \$3.900  
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 DÍA / GAZPACHO</b> 	\$3.700
<b>BURRATA</b>	\$8.900
Burrata con rúcula, espárragos grillados, rabanitos y coliflor encurtidos, pesto (sin ajo) y frutillas.	
<b>GUACAMOLE</b> 	\$6.500
Con chips de maíz	
<b>HUMMUS</b> 	\$5.500
acompañado de tostadas de pan pita.	
<b>MEZZE</b> 	\$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.	
<b>CEVICHE DE COCHAYUYO</b> 	\$6.900
Cochayuyo, zanahoria, pimentón rojo, champiñón, mango, cebolla morada, cilantro y leche de tigre vegana.	

## ENSALADAS

<b>FRUTILLAS Y MOZZARELLA</b>	\$8.400
Frutillas, habas, mozzarella fresca, tomates cherry, zapallo italiano, berenjenas, aceitunas, alcaparrones, rúcula, hinojo, almendras y pesto (sin ajo).	
<b>BUDDHA BOWL</b> 	\$8.400
Hummus, quínoa, kale salteado, brócoli, camote horneado, palta, zanahoria, betarraga y tofu marinado. Aderezo thai.	
<b>QUINOA ROJA</b> 	\$8.400
Quínoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.	
<b>MEZZE</b> 	\$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.	
<b>INSALATA DI RISO</b>	\$8.400
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>	\$8.400
Con zapallo italiano, pimientos rojos y berenjenas grilladas, tomates cherry, aceitunas, hojas verdes, mermelada de tomates y chips de pan pita.	
<b>SOLSTICIO</b> 	\$8.400
Quinoa blanca, puerro, manzana verde salteada, pimentón, kale, apio, perejil, menta, limón, zapallo asado, ricotta de castañas de cajú con hierbas, rabanito y cranberries.	

 *Cualquiera de nuestras ensaladas puede ser vegana cambiando el queso por tofu.*






## DE FONDO

<b>RISOTTO</b>	\$9.400
Arroz arbóreo con champiñones, espárragos, arvejas, perejil y queso parmesano.	
<b>PIZZA DE SEMILLAS</b>	\$8.900
Pizza con masa de harina integral y semillas, pomodoro de betarraga, mozzarella, queso azul, peras salteadas, pesto de hinojo con albahaca y rúcula.	
<b>BURRITOS</b> (  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 (+ \$1.000)	
<b>LASAÑA DE BERENJENAS</b>	\$8.500
Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella (sin masa) con ensalada verde.	
<b>PAD THAI</b> 	\$8.700
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>	\$9.400
Salteado con champiñones, brócoli, tomates cherry, kale, pesto de albahaca, almendras tostadas y mozzarella fresca.	
<b>PRIMAVERA VEGANA</b> 	\$8.900
Masa phillo horneada rellena con puerros, espárragos, champiñones, espinaca, leche de coco y zeste de limón sobre puré de poroto pallar y tomates cherry confitados.	
<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>	\$3.000
Naranja, zanahoria, piña con jengibre y limonada menta y frutos rojos	
<b>JUGO DE POMELO</b>	\$3.500
Recién exprimido	
<b>AGUA PRISMA</b>	\$2.300
Con gas / Sin gas Amigable con el medio ambiente.	
<b>CERVEZA SIN ALCOHOL</b>	\$1900
<b>DR. KOMBÚ KOMBUCHA</b>	\$2.900
(Manzana Jengibre, Mix de Berries y Sabor Original)	
<b>JUGO DETOX</b>	\$3.600
(prensado en frío) Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.	

## POSTRES

<b>TARTELETA DE NUEZ Y MANJAR</b>	\$4.200
Con helado de vainilla.	
<b>TARTA DE COCO</b>  <b>Y CHOCOLATE</b>	\$4.300
Sin gluten y sin azúcar refinada.	
<b>BROWNIE VEGANO</b>  <b>(70% cacao)</b>	\$4.200
Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.	
<b>FLAN DE COCO</b>	\$3900
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>	\$3.900
Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, mango  , maracuyá  y frutos rojos sin azúcar  .	

## CAFETERIA

<b>ESPRESSO</b>	\$1.800
<b>AMERICANO</b>	\$1.900
<b>CAPUCCINO</b>	\$2.400
<b>LATTE</b>	\$2.900
<b>LECHE VEGETAL</b> 	\$500
<b>TE ORGÁNICO</b>	\$1.900
<b>INFUSIONES</b>	\$1.900

 *Todos nuestros café pueden ser elaborados con leche vegetal.*

CLAVE WIFI

quinoa5393

QUINOARESTAURANTE.CL