

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

Con fruta, yogurt casero y miel. \$4.500

AÇAI \$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 / \$2.300

GALLETÓN DE CHOCOLATE 

GALLETA DE QUÍNOA Y CHOCOLATE \$2.300

sin gluten

GALLETÓN DE ALMENDRAS \$2.300

sin gluten

MUFFIN \$2.100

Zanahoria / chocolate

MUFFIN DE ZAPALLO CON UN TOQUE \$2.100

DE CARDAMOMO 

FINANCIER \$1.900

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

KUCHEN DE MANZANA \$3.900

PANQUEQUES \$4.200

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 \$2.000

AMERICANO \$2.200

CAPUCCINO \$2.600

LATTE \$3.100

DOBLE CARGA +\$900

CHAI LATTE \$3.000

Té negro, especias, leche y miel

MATCHA LATTE \$3.300

Té verde japonés y leche texturizada

TURMERIC GOLDEN LATTE \$3.200

TURMERIC CHOCOLATE \$3.200

CHOCOLATE CALIENTE \$2.900

LECHE VEGETAL +\$500

TE ORGÁNICO \$2.300

INFUSIONES \$2.300



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

CARIBE \$4.500

Sorbete de maracuyá con piña, mango fresco, salsa de maracuyá y espuma de coco.

TARTELETA DE \$4.500

NUEZ Y MANJAR

Con helado de vainilla.

TARTA DE COCO \$4.500

Y CHOCOLATE

Sin gluten y sin azúcar refinada.

BROWNIE VEGANO \$4.500

(70% cacao)

Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.

FLAN DE COCO \$4.100

Con escamas de coco tostado.

COULANT DE CHOCOLATE \$4.900

Con helado a elección.

CRUMBLE DE MANZANAS, \$4.500

PERAS Y MEMBRILLO

Con helado de vainilla





PANQUEQUES \$4.500

con manjar y helado

KUCHEN DE MANZANA \$4.300

Con helado

HELADOS ARTESANALES \$4.100

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

CLAVE WIFI

quinoa5393

Quinoa


ALMUERZO
Y COMIDAS

ENTRADAS

SOPA DEL DIA / 	\$4.500
BURRATA Burrata con rúcula, espárragos grillados, rabanito y coliflor encurtido, pesto (sin ajo) y frutillas.	\$9.900
GUACAMOLE 	\$6.900
Con chips de maíz	
HUMMUS 	\$5.900
acompañado de tostadas de pan pita.	
MEZZE 	\$9.900
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 	\$7.900
Cochayuyo, zanahoria, pimentón rojo, champiñón, mango, cebolla morada, cilantro y leche de tigre vegana.	

ENSALADAS

FRUTILLAS Y MOZZARELLA	\$8.900
Frutillas, habas, mozzarella fresca, tomates cherry, zapallo italiano, berenjenas, aceitunas, alcaparrones, rúcula, almendras y pesto (sin ajo).	
BUDDHA BOWL 	\$8.900
Hummus, quínoa, kale salteado, brócoli, camote horneado, palta, zanahoria, betarraga y tofu marinado. Aderezo thai.	
QUINOA ROJA 	\$8.900
Quínoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.	
MEZZE 	\$9.900
Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quínoa, salsa de pimientos asados con nueces tostadas y ensalada griega acompañado de tostadas de pan pita.	
INSALATA DI RISO	\$8.900
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	\$8.400
Con zapallo italiano, pimientos rojos y berenjenas grilladas, tomates cherry, aceitunas, hojas verdes, mermelada de tomates y chips de pan pita.	
SOLSTICIO 	\$8.900
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

RISOTTO	\$9.900
Arroz arbóreo con champiñones, espárragos, arvejas, perejil y queso parmesano.	
PIZZA DE SEMILLAS	\$9.500
Pizza con masa de harina integral y semillas, pomodoro de betarraga, mozzarella, queso azul, peras salteadas, pesto y rúcula.	
BURRITOS ( opcional)	\$9.500
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)	
LASAÑA DE BERENJENAS	\$8.900
Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella (sin masa) con ensalada verde.	
PAD THAI 	\$8.900
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	\$9.900
Salteado con champiñones, brócoli, tomates cherry, kale, pesto de albahaca, almendras tostadas y mozzarella fresca.	
PRIMAVERA VEGANA 	\$9.500
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.	
SANDWICH DE FALAFEL	\$8.500
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 menta y frutos rojos	
JUGO DE POMELO	\$3.500
Recién exprimido	
AGUA PRISMA	\$2.300
Con gas / Sin gas Amigable con el medio ambiente.	
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$2.900
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.	

POSTRES

CARIBE 	\$4.500
Sorbete de maracuyá con piña, mango fresco, salsa de maracuyá y espuma de coco.	
TARTELETA DE NUEZ Y MANJAR	\$4.500
Con helado de vainilla.	
TARTA DE COCO 	\$4.500
Y CHOCOLATE Sin gluten y sin azúcar refinada.	
BROWNIE VEGANO  (70% cacao)	\$4.500
Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.	
FLAN DE COCO	\$4.100
Con escamas de coco tostado.	
COULANT DE CHOCOLATE	\$4.900
Con helado a elección.	
CRUMBLE DE MANZANAS, PERAS Y MEMBRILLO	\$4.500
Con helado de vainilla	
PANQUEQUES	\$4.500
con manjar y helado	
KUCHEN DE MANZANA	\$4.300
Con helado	
HELADOS ARTESANALES	\$4.100
Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, mango  , maracuyá  y frutos rojos  sin azúcar  .	

CAFETERIA

ESPRESSO	\$2.000
AMERICANO	\$2.200
CAPUCCINO	\$2.600
LATTE	\$3.100
DOBLE CARGA	+\$900
LECHE VEGETAL 	+\$500
TE ORGÁNICO	\$2.300
INFUSIONES	\$2.300

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

CLAVE WIFI

quinoa5393

QUINOARESTAURANTE.CL