

# 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 chí a 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 chí a 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.

### 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 FRUTOS ROJOS \$4.100

### 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 FRUTOS ROJOS \$4.500

Con helado de vainilla





### KUCHEN DE FRUTOS ROJOS \$4.500

Con helado a elección

### PANQUEQUES \$4.500

con manjar y 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

<b>SOPA DEL DIA /</b> 	\$4.500
<b>ANTIPASTO</b> Mozzarella, rúcula, albahaca, tomates cherry, frutillas, almendras tostadas y alcaparrones acompañado con tostadas.	\$9.900
<b>GUACAMOLE</b> 	\$6.900
Con chips de maíz	
<b>HUMMUS</b> 	\$5.900
acompañado de tostadas de pan pita.	
<b>MEZZE</b> 	\$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.	
<b>CEVICHE DE COCHAYUYO</b> 	\$7.900
Cochayuyo, zanahoria, pimentón rojo, champiñón, mango, cebolla morada, cilantro y leche de tigre vegana.	

### ENSALADAS

<b>VERANO</b>	\$8.900
Duraznos grillados, mozzarella fresca, tomates cherry, almendras tostadas, hojas verdes y pesto casero (sin ajo)	
<b>BUDDHA BOWL</b> 	\$8.900
Hummus, quínoa, kale salteado, brócoli, camote horneado, palta, zanahoria, betarraga y tofu marinado. Aderezo thai.	
<b>QUINOA ROJA</b> 	\$8.900
Quínoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.	
<b>MEZZE</b> 	\$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.	
<b>INSALATA DI RISO</b>	\$8.900
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> 	\$8.900
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

<b>POROTOS GRANADOS</b> 	\$8.900
Acompañados de lechuga, tomate, palta, cebolla morada y ají verde.	
<b>PIZZA DE SEMILLAS</b>	\$9.500
Pizza con masa de harina integral y semillas, pomodoro de betarraga, mozzarella, queso azul, peras salteadas, pesto y rúcula.	
<b>BURRITOS</b> (  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)	
<b>LASAÑA DE BERENJENAS</b>	\$8.900
Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella (sin masa) con ensalada verde.	
<b>PAD THAI</b> 	\$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.	
<b>GNOCCHI DE ALBAHACA</b>	\$9.900
Salteado con champiñones, brócoli, tomates cherry, kale, pesto de albahaca, almendras tostadas y mozzarella fresca.	
<b>PASTEL DE CHOCLO</b>	\$9.500
Con pino de berenjenas, champiñones, pasas, aceitunas y huevo duro acompañado de hojas verdes, tomate, palta, cebolla morada y ají verde.	
<b>SANDWICH DE FALAFEL</b> 	\$8.500
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>	\$2.900
<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>CARIBE</b> 	\$4.500
Sorbete de maracuyá con piña, mango fresco, salsa de maracuyá y espuma de coco.	
<b>TARTELETA DE NUEZ Y MANJAR</b>	\$4.500
Con helado de vainilla.	
<b>TARTA DE COCO</b> 	\$4.500
Y CHOCOLATE Sin gluten y sin azúcar refinada.	
<b>BROWNIE VEGANO</b>  (70% cacao)	\$4.500
Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.	
<b>FLAN DE COCO</b>	\$4.100
Con escamas de coco tostado.	
<b>COULANT DE CHOCOLATE</b>	\$4.900
Con helado a elección.	
<b>CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS</b>	\$4.500
Con helado de vainilla	
<b>KUCHEN DE FRUTOS ROJOS</b>	\$4.500
Con helado a elección	
<b>PANQUEQUES</b>	\$4.500
con manjar y helado	
<b>HELADOS ARTESANALES</b>	\$4.100
Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, mango  , maracuyá  y frutos rojos sin azúcar  .	

### CAFETERIA

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

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

### CLAVE WIFI

quinoa5393