

Quinoa

DESAYUNO
BRUNCH
HORA DEL TÉ

DESAYUNO

DESAYUNO QUINOA (✓ opcional) \$6.500

Pan integral, scone y 3 alternativas (palta, huevos revueltos de gallina feliz, mermelada casera, hummus, tomate, miel y/o mantequilla). Incluye té / café y mini jugo natural (100 ml).

*Espresso, americano o capuccino.

PAN SIN GLUTEN ✓ (3 rebanadas) \$1.900

BRUNCH

BRUNCH QUINOA (✓ opcional) \$12.900

Entrada a elección: pudding de chía (✓) o ensalada de frutas (✓) o açai con fruta y granola (✓) o granola con fruta y yogurt.

Pan integral, scone y 3 alternativas (palta, mermelada casera, hummus, tomate, miel y/o mantequilla).

Fondo a elección: burritos, omelette, muffin, brownie vegano o huevos pochados. Té o café + jugo natural.

PAN SIN GLUTEN ✓ (3 rebanadas) \$1.900

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 (+\$1000).

OMELETTE \$4.900

Con huevos de gallina feliz, champiñones, espinaca y queso mozzarella.

HORA DEL TÉ

Té o café + jugo natural. \$9.900

Un dulce a elección (muffin, galletón, kuchen o panqueques).

Una panera con mantequilla, mermelada, palta o huevos revueltos.

DULCE

ENSALADA DE FRUTAS ✓ ✕ \$3.900

Las frutas varían de acuerdo a la estación.

GRANOLA \$4.500

Con fruta, yogurt natural 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 CON CHIPS DE CHOCOLATE ✓ / \$2.300

GALLETÓN DE CHOCOLATE ✓

GALLETA DE QUINOA Y CHOCOLATE ✓ ✕ \$2.300

sin gluten

GALLETÓN DE ALMENDRAS ✕ \$2.300

sin gluten

MUFFIN \$2.100

Zanahoria / chocolate

MUFFIN DE MANZANA CON UN TOQUE DE CANELA ✓ \$2.100

FINANCIER \$1.900

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

KUCHEN DEL DÍA \$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 \$3.200

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 \$3.200

LECHE VEGETAL +\$500

TE ORGÁNICO \$2.300

INFUSIONES \$2.300



Todos nuestros café pueden ser elaborados con leche vegetal.

PARA TOMAR

JUGOS NATURALES \$3.300

Naranja, zanahoria, piña con jengibre y frutilla.

JUGO DE POMELO \$3.800

JUGO DETOX \$4.100

(prensado en frío)

Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.

AGUA PRISMA \$2.300

Amigable con el medio ambiente.

POSTRES

CARIBE ✓ \$4.900

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

TARTELETA DE \$4.900

NUEZ Y MANJAR

Con helado a elección.

TARTA DE COCO ✓ ✕ \$4.900

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 ✕ \$4.600

Con escamas de coco tostado.

COULANT DE CHOCOLATE \$5.500

Con helado a elección.

CRUMBLE DE MANZANAS, PERAS Y MEMBRILLO ✕ \$4.900

Con helado a elección.

KUCHEN DE MANZANA \$4.800

Con helado a elección

PANQUEQUES \$4.800

Con manjar y helado.

HELADOS ARTESANALES ✕ \$4.500

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 /  	\$4.900
TÁRTARO DE BETARRAGA  Pepinillo, alcaparras, perejil, cebolla morada y tostadas.	\$6.500
GUACAMOLE   Con chips de maíz	\$6.900
HUMMUS  acompañado de tostadas de pan pita.	\$5.900
MEZZE  Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quínoa, salsa de pimientos asados con nueces tostadas y ensalada griega acompañado de tostadas de pan pita.	\$9.900
CEVICHE DE COCHAYUYO  Cochayuyo, zanahoria, pimentón rojo, champiñón, mango, cebolla morada, cilantro y leche de tigre vegana.	\$7.900

ENSALADAS

Agrega tu sopa por \$4.000

CELEBRACIÓN  Peras salteadas, nueces tostadas, queso azul, granada, semillas de zapallo y reducción de vinagre balsámico sobre hojas verdes.	\$9.500
BUDDHA BOWL   Hummus, quínoa, kale salteado, brócoli, camote horneado, palta, zanahoria, betarraga y tofu marinado. Aderezo thai.	\$9.500
QUINOA ROJA   Quínoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.	\$9.300
MEZZE  Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quínoa, salsa de pimientos asados con nueces tostadas y ensalada griega acompañado de tostadas de pan pita.	\$9.900
INSALATA DI RISO  Arroz integral, zapallo italiano, champiñones, palta, tomates asados, alcaparras, aceitunas verdes, hojas verdes y parmesano. "Homenaje a El Huerto".	\$9.300
QUESO DE CABRA APANADO EN PANKO Con zapallo italiano, pimientos rojos y berenjenas grilladas, tomates cherry, aceitunas, hojas verdes, mermelada de tomates y chips de pan pita.	\$9.500
SOLSTICIO   Quinoa blanca, puerro, manzana verde salteada, pimentón, kale, apio, perejil, menta, limón, zapallo asado, ricotta de castañas de cajú con hierbas, rabanito y cranberries.	\$9.300

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

DE FONDO

Agrega tu sopa por \$4.000

GNOCCHI DE ZAPALLO Gnocchi de zapallo con pesto, champiñones, espinaca, tomates cherry, mozzarella fresca, almendras tostadas y perejil.	\$10.900
BURRITOS ( opcional) 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) 	\$9.500
LASAÑA DE BERENJENAS  Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella (sin masa) con ensalada verde.	\$9.500
DHAL DE LENTEJAS   Lentejas y verduras con leche de coco y especias indias acompañadas de arroz basmati, brócoli, maní y cranberries.	\$9.900
PAD THAI   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.	\$9.900
RISOTTO AL AZAFRÁN  Risotto al azafrán con ragout de callampas y champiñones con crema de parmesano.	\$10.900
PIZZA DE SEMILLAS Pizza con masa de harina integral y semillas, pomodoro de betarraga, mozzarella, queso azul, peras salteadas, pesto y rúcula.	\$9.900
LA HAMBURGUESA  Hamburguesa de lentejas y quínoa, tomate, lechuga, palta, pepinillo, mayonesa vegana con aji amarillo y merkén acompañada de papas horneadas.	\$9.500

PARA TOMAR

JUGOS NATURALES Naranja, zanahoria, piña con jengibre, limonada menta y frutilla	\$3.300
JUGO DE POMELO Recién exprimido	\$3.800
AGUA PRISMA Con gas / Sin gas Amigable con el medio ambiente.	\$2.300
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$3.200
GINGER BEER	\$3.200
DR. KOMBÚ KOMBUCHA (Manzana Jengibre, Mix de Berries y Sabor Original)	\$3.200
JUGO DETOX (prensado en frío) Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.	\$4.100

POSTRES

CARIBE  Sorbete de maracuyá con piña, mango fresco, salsa de maracuyá y espuma de coco.	\$4.900
TARTELETA DE NUEZ Y MANJAR Con helado a elección.	\$4.900
TARTA DE COCO   Y CHOCOLATE Sin gluten y sin azúcar refinada.	\$4.900
BROWNIE VEGANO  (70% cacao) Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.	\$4.500
FLAN DE COCO  Con escamas de coco tostado.	\$4.600
COULANT DE CHOCOLATE Con helado a elección.	\$5.500
CRUMBLE DE MANZANAS, PERAS Y MEMBRILLO  Con helado a elección.	\$4.900
KUCHEN DE MANZANA Con helado a elección	\$4.800
PANQUEQUES Con manjar y helado.	\$4.800
HELADOS ARTESANALES  Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, mango  , maracuyá  y frutos rojos sin azúcar 	\$4.500

CLAVE WIFI

quinoa5393

QUINOARESTAURANTE.CL