

# Quinoa

DESAYUNO  
BRUNCH  
HORA DEL TÉ

## DESAYUNO

**DESAYUNO QUINOA** (✓ opcional) \$6.500  
Pan integral y 3 alternativas (palta, huevos 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 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** \$4.500  
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 / GALLETÓN DE CHOCOLATE** (✓) \$2.300

**GALLETA DE QUÍNOA 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** (b) +\$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 frutilla.

**JUGO DE POMELO** \$3.500

**JUGO DETOX (prensado en frío)** \$3.600  
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 NUEZ Y MANJAR** \$4.500  
Con helado a elección.

**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, PERAS Y MEMBRILLO** (✘) \$4.500  
Con helado a elección.

**KUCHEN DE MANZANA** \$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>TÁRTARO DE BETARRAGA</b>  Pepinillo, alcaparras, perejil, cebolla morada y tostadas.	\$6.500
<b>GUACAMOLE</b>   Con chips de maíz	\$6.900
<b>HUMMUS</b>  acompañado de tostadas de pan pita.	\$5.900
<b>MEZZE</b>  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
<b>CEVICHE DE COCHAYUYO</b>  Cochayuyo, zanahoria, pimentón rojo, champiñón, mango, cebolla morada, cilantro y leche de tigre vegana.	\$7.900

## ENSALADAS







<b>CELEBRACIÓN</b>  Peras salteadas, nueces tostadas, queso azul, granada, semillas de zapallo y reducción de vinagre balsámico sobre hojas verdes.	\$8.900
<b>BUDDHA BOWL</b>   Hummus, quínoa, kale salteado, brócoli, camote horneado, palta, zanahoria, betarraga y tofu marinado. Aderezo thai.	\$8.900
<b>QUINOA ROJA</b>   Quínoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.	\$8.900
<b>MEZZE</b>  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
<b>INSALATA DI RISO</b>  Arroz integral, zapallo italiano, champiñones, palta, tomates asados, alcaparras, aceitunas verdes, hojas verdes y parmesano. "Homenaje a El Huerto".	\$8.900
<b>QUESO DE CABRA APANADO EN PANKO</b>  Con zapallo italiano, pimientos rojos y berenjenas grilladas, tomates cherry, aceitunas, hojas verdes, mermelada de tomates y chips de pan pita.	\$8.900
<b>SOLSTICIO</b>   Quinoa blanca, puerro, manzana verde salteada, pimentón, kale, apio, perejil, menta, limón, zapallo asado, ricotta de castañas de cajú con hierbas, rabanito y cranberries.	\$8.900

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

## DE FONDO

<b>GNOCCHI DE ZAPALLO</b>  Gnocchi de zapallo con pesto, champiñones, espinaca, tomates cherry, mozzarella fresca, almendras tostadas y perejil.	\$9.900
<b>BURRITOS</b> (  <b>opcional</b> )  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
<b>LASAÑA DE BERENJENAS</b>  Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella (sin masa) con ensalada verde.	\$9.200
<b>DHAL DE LENTEJAS</b>   Lentejas y verduras con leche de coco y especias indias acompañadas de arroz basmati, brócoli, maní y cranberries.	\$9.500
<b>PAD THAI</b>   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.	\$9.500
<b>RISOTTO AL AZAFRÁN</b>  Risotto al azafrán con ragout de callampas y champiñones con crema de parmesano.	\$9.900
<b>PIZZA DE SEMILLAS</b>  Pizza con masa de harina integral y semillas, pomodoro de betarraga, mozzarella, queso azul, peras salteadas, pesto y rúcula.	\$9.500
<b>LA HAMBURGUESA</b>  Hamburguesa de lentejas y quínoa, tomate, lechuga, palta, pepinillo, mayonesa vegana con aji amarillo y merkén acompañada de papas horneadas.	\$8.500

## PARA TOMAR

<b>JUGOS NATURALES</b>  Naranja, zanahoria, piña con jengibre, limonada menta y frutilla	\$3.000
<b>JUGO DE POMELO</b>  Recién exprimido	\$3.500
<b>AGUA PRISMA</b>  Con gas / Sin gas Amigable con el medio ambiente.	\$2.300
<b>CERVEZA SIN ALCOHOL</b> 	\$2.900
<b>GINGER BEER</b> 	\$2.900
<b>DR. KOMBÚ KOMBUCHA</b>  (Manzana Jengibre, Mix de Berries y Sabor Original)	\$2.900
<b>JUGO DETOX</b>  (prensado en frío) Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.	\$3.900

## POSTRES

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

CLAVE WIFI

quinoa5393

QUINOARESTAURANTE.CL