

# 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 y palta o sobre pan integral, espinaca salteada y salsa de vino tinto.

### 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.

### 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 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 frutos rojos.

### 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

### CRÈME BRULÉE ESPECIADA \$4.700

Suave creme brulee aromatizada con cúrcuma, cardamomo, canela y jengibre.

### 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, \$4.900

### PERAS Y MEMBRILLO ✕ ✓

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

# Quinoa

ALMUERZO  
Y COMIDAS


## ENTRADAS

<b>SOPA DEL DIA</b> /  	\$4.900
<b>TÁRTARO DE BETARRAGA</b> 	\$6.500
Pepinillo, alcaparras, perejil, cebolla morada y tostadas.	
<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

Agrega tu sopa por \$4.000

<b>CELEBRACIÓN</b> 	\$9.500
Peras salteadas, nueces tostadas, queso azul, granada, semillas de zapallo y reducción de vinagre balsámico sobre hojas verdes.	
<b>BUDDHA BOWL</b>  	\$9.500
Hummus, quínoa, kale salteado, brócoli, camote horneado, palta, zanahoria, betarraga y tofu marinado. Aderezo thai.	
<b>QUINOA ROJA</b>  	\$9.300
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> 	\$9.300
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>	\$9.500
Con zapallo italiano, pimientos rojos y berenjenas grilladas, tomates cherry, aceitunas, hojas verdes, mermelada de tomates y chips de pan pita.	
<b>SOLSTICIO</b>  	\$9.300
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

Agrega tu sopa por \$4.000

<b>GNOCCHI DE ZAPALLO</b>	\$10.900
Gnocchi de zapallo con un salteado de champiñón, alcachofas, brócoli y espinacas, con pesto de hinojo, mozzarella fresca y almendras tostadas.	
<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> 	\$9.500
Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella (sin masa) con ensalada verde.	
<b>DHAL DE LENTEJAS</b>  	\$9.900
Lentejas y verduras con leche de coco y especias indias acompañadas de arroz basmati, brócoli, maní y cranberries.	
<b>PAD THAI</b>  	\$9.900
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>RISOTTO AL AZAFRÁN</b> 	\$10.900
Risotto al azafrán con ragout de callampas y champiñones con crema de parmesano.	
<b>TARTELETA DE PUERROS</b>	\$9.900
Tarta de masa quebradiza rellena con puerros, azafrán y queso parmesano, acompañado de ensalada fresca y semillas tostadas.	
<b>LA HAMBURGUESA</b> 	\$9.500
Hamburguesa de lentejas y quínoa, tomate, lechuga, palta, pepinillo, mayonesa vegana con aji amarillo y merkén acompañada de papas horneadas.	
<b>MILANESA DE BERENJENA</b> 	\$10.500
Berenjenas en panko sobre puré de camote aromatizado con naranja y especias, acompañado de ensalada y salsa tártara.	

## PARA TOMAR

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

## POSTRES

<b>CRÈME BRULÉE ESPECIADA</b>	\$4.700
Suave creme brulee aromatizada con cúrcuma, cardamomo, canela y jengibre.	
<b>TARTELETA DE NUEZ Y MANJAR</b>	\$4.900
Con helado a elección.	
<b>TARTA DE COCO</b>  	\$4.900
<b>Y CHOCOLATE</b>	
Sin gluten y sin azúcar refinada.	
<b>BROWNIE VEGANO</b>  <b>(70% cacao)</b>	\$4.500
Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.	
<b>FLAN DE COCO</b> 	\$4.600
Con escamas de coco tostado.	
<b>COULANT DE CHOCOLATE</b>	\$5.500
Con helado a elección.	
<b>CRUMBLE DE MANZANAS, PERAS Y MEMBRILLO</b>  	\$4.900
Con helado a elección.	
<b>KUCHEN DE MANZANA</b>	\$4.800
Con helado a elección	
<b>PANQUEQUES</b>	\$4.800
Con manjar y helado.	
<b>HELADOS ARTESANALES</b> 	\$4.500
Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, mango  , maracuyá  y frutos rojos sin azúcar 	

CLAVE WIFI

quinoa5393

QUINOARESTAURANTE.CL