

# Quinoa

DESAYUNO  
BRUNCH  
HORA DEL TÉ

## DESAYUNO

**DESAYUNO QUINOA** (V 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** (V) (3 rebanadas) \$1.900

**DESAYUNO KETO** \$5.500  
Palta, mozzarella fresca, huevo pochado, tomates cherry y almendras tostadas.

## BRUNCH

**BRUNCH QUINOA** (V opcional) \$12.900  
Entrada a elección: pudding de chía (V) o ensalada de frutas (V) o açai con fruta y granola (V) o granola con fruta y yogurt.  
Pan integral, scone y 3 alternativas (palta, mermelada casera, hummus, tomate, miel, mantequilla de maní y/o mantequilla).  
Fondo a elección: burritos, omelette, muffin, brownie vegano o huevos pochados. Té o café + jugo natural.

**PAN SIN GLUTEN** (V) (3 rebanadas) \$1.900

## SALADO

**HUEVOS POCHADOS** \$5.200  
Sobre pan integral y palta o sobre pan integral y espinaca salteada.

**HUEVOS POCHADOS TRUFADOS** \$5.900  
Sobre pan integral y palta o sobre pan integral y espinaca salteada.

**BURRITO DESAYUNO** (V 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.

**SHAKSHUKA** \$5.200  
Huevos escalfados en salsa de tomate casera, cebolla, pimentón y cilantro.

**PLANCHADITO** \$4.200  
Pan de molde de masa madre, queso mozzarella, tomate y pesto.

## 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** (V) (S) \$3.900  
Las frutas varían de acuerdo a la estación.

**GRANOLA** \$4.500  
Con fruta, yogurt natural y miel.

**AÇAI** (V) \$4.900  
Con granola y fruta.

**PUDDING DE CHIA** (V) \$4.100  
Con leche de coco y salsa de maracuyá o frutos rojos sin azúcar.

**BROWNIE VEGANO** (V) \$3.500  
Con chocolate 70% cacao.  
Sin azúcar refinada.

**GALLETÓN CON CHIPS DE CHOCOLATE** (V) / **GALLETÓN DE CHOCOLATE** (V) \$2.300

**GALLETA DE QUÍNOA Y CHOCOLATE** (V) (S) \$2.300  
sin gluten

**GALLETÓN DE ALMENDRAS** (S) \$2.300  
sin gluten

**MUFFIN** \$2.100  
Zanahoria / chocolate

**MUFFIN DE MANZANA CON UN TOQUE DE CANELA** (V) \$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)** (V) \$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** \$3.500  
Naranja, zanahoria, piña con jengibre y frutos rojos.

**LIMONADA CON MENTA** \$3.500  
o Limonada con menta y jengibre

**JUGO DE POMELO** \$3.900

**JUGO DETOX (prensado en frío)** \$3.900  
Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.

**AGUA PRISMA** \$2.500  
Amigable con el medio ambiente.

**LASSI DE MANGO** \$4.200

## POSTRES

**TARTELETA DE NUEZ Y MANJAR** \$4.900  
Con helado a elección.

**TARTA DE COCO** (V) (S) \$4.900  
**Y CHOCOLATE**  
Sin gluten y sin azúcar refinada.

**BROWNIE VEGANO** (V) \$4.500  
**(70% cacao)**  
Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.

**FLAN DE COCO** (S) \$4.600  
Con escamas de coco tostado.

**COULANT DE CHOCOLATE** \$5.500  
Con helado a elección.

**CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS** (S) (V) \$4.900  
Con helado a elección.

**KUCHEN DE MANZANA** \$5.100  
Con helado a elección

**PANQUEQUES** \$5.200  
Con manjar y helado.

**HELADOS ARTESANALES** (S) \$4.500  
Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, mango (V), maracuyá (V) y frutos rojos sin azúcar (V)

# Quinoa

## ALMUERZO Y COMIDAS


### ENTRADAS

<b>SOPA DEL DIA /</b>  	\$5.500
<b>GUACAMOLE</b>   con chips de maíz	\$7.500
<b>HUMMUS</b> 	\$6.500
con chips de pan pita	
<b>MEZZE</b> 	\$10.900
Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quínoa, salsa de pimientos asados con nueces tostadas y ensalada griega acompañado de chips de pan pita.	
<b>CEVICHE DE COCHAYUYO</b> 	\$9.200
Cochayuyo, zanahoria, pimentón rojo, champiñón, mango, cebolla morada, cilantro y leche de tigre vegana.	
<b>ANTIPASTO</b>	\$9.200
Mozerrella fior di latte con rúcula, espárragos grillados, tomates cherry, aceitunas, alcaparrones, pesto (sin ajo) y frutillas.	

### ENSALADAS

*Agrega tu sopa por \$4.500*

<b>FRUTILLAS Y MOZZARELLA</b> 	\$9.900
Frutillas, habas, mozzarella, tomates cherry, zapallo italiano, berenjenas, aceitunas, alcaparrones, almendras y pesto (sin ajo).	
<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>  	\$9.500
Quínoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.	
<b>MEZZE</b> 	\$10.900
Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quínoa, salsa de pimientos asados con nueces tostadas y ensalada griega acompañado de chips de pan pita.	
<b>INSALATA DI RISO</b> 	\$9.500
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>	\$9.900
Con zapallo italiano, pimientos rojos y berenjenas grilladas, tomates cherry, aceitunas, hojas verdes, mermelada de tomates y chips de pan pita.	
<b>ENSALADA KETO</b> 	\$9.900
Hojas verdes, espinaca, espárragos, queso de cabra, palta, huevo mollet, tomates cherry, aceitunas, nueces y hierbas frescas.	

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

### DE FONDO











*Agrega tu sopa por \$4.500*

<b>GNOCCHI DE TOMATE</b>	\$10.900
Gnocchi de tomate con un salteado de champiñón, brócoli, aceitunas, con pesto de albahaca, mozzarella fresca y almendras tostadas.	
<b>BURRITOS (  opcional)</b>	\$9.900
Tortillas de trigo rellenas con 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 (Keto)</b> 	\$9.900
Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella, (sin masa) con ensalada verde.	
<b>PAD THAI</b> 	\$9.900
Salteado 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 TRUFADO</b>	\$10.900
Risotto de espárragos, arvejas y champiñón salteado, perejil, queso parmesano y un toque de aceite de trufa.	
<b>TARTELETA DE PUERROS</b>	\$9.900
Tarta de masa quebradiza rellena con puerros, azafrán y queso parmesano acompañada de ensalada fresca y semillas tostadas.	
<b>LA HAMBURGUESA</b> 	\$9.900
Hamburguesa de lentejas y quinoa, tomate, lechuga, palta, pepinillo, mayonesa vegana con ají amarillo y merken acompañada de papas horneadas.	
<b>PATACÓN</b> 	\$10.300
Plátano verde frito con ensalada coleslaw, tomate, cilantro, cebolla morada y veganesa de cilantro acompañado de porotos negros, arroz con coco, piña caramelizada y salsa de mango.	

### PARA TOMAR

<b>JUGOS NATURALES</b>	\$3.500
Naranja, zanahoria, piña con jengibre y frutos rojos.	
<b>LIMONADA CON MENTA</b>	\$3.500
o Limonada con menta y jengibre	
<b>JUGO DETOX</b>	\$3.900
(prensado en frío) Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.	
<b>JUGO DE POMELO</b>	\$3.900
Recién exprimido	
<b>AGUA PRISMA</b>	\$2.500
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>	\$3.500
Manzana jengibre, Mix de Berries y Sabor Original.	
<b>LASSI DE MANGO</b>	\$4.200

### POSTRES

<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 FRUTOS ROJOS</b>  	\$4.900
Con helado a elección.	
<b>KUCHEN DE MANZANA</b>	\$5.100
Con helado a elección	
<b>PANQUEQUES</b>	\$5.200
Con manjar y helado.	
<b>HELADOS ARTESANALES</b> 	\$4.500
Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, mango  , maracuyá  y frutos rojos  sin azúcar 