

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)

PAN SIN GLUTEN 🌱 (3 rebanadas) \$1.900

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

BRUNCH

BRUNCH QUINOA (🌱opcional) \$14.900
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, 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 🌱 (3 rebanadas) \$1.900

SALADO

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

HUEVOS POCHADOS TRUFADOS \$6.500
Sobre pan integral y palta o sobre pan integral y espinaca salteada.

BURRITO DESAYUNO (🌱opcional) \$6.500
Porotos negros, guacamole, cebolla caramelizada y queso mozzarella en tortilla de trigo.
*Pide la versión sin gluten en tortillas de maíz (+\$1000).

OMELETTE \$5.900
Con huevos de gallina feliz, champiñones, espinaca o tomate y queso mozzarella.

SHAKSHUKA \$6.500
Huevos escalfados en salsa de tomate casera, cebolla, pimentón y cilantro.

HORA DEL TÉ

Té o café + jugo natural. \$10.900
Un dulce a elección (muffin, galletón, kuchen o panqueques).
Una panera con mantequilla, mermelada, palta o huevos revueltos.

DULCE

ENSALADA DE FRUTAS 🌱🌿 \$4.900
Las frutas varían de acuerdo a la estación.

GRANOLA \$5.300
Con fruta, yogurt natural y miel.

AÇAÍ 🌱 \$6.500
Con granola y fruta.

PUDDING DE CHIA 🌱 \$4.500
Con leche de coco y salsa de maracuyá o frutos rojos sin azúcar.

BROWNIE VEGANO 🌱 \$4.900
Con chocolate 70% cacao.
Sin azúcar refinada.

GALLETÓN CON CHIPS DE CHOCOLATE 🌱 / **GALLETÓN DE CHOCOLATE** 🌱 \$2.500

GALLETA DE QUÍNOA Y CHOCOLATE 🌱🌿 \$2.500
sin gluten

GALLETÓN DE ALMENDRAS 🌿 \$2.500
sin gluten

MUFFIN \$2.100
Zanahoria / chocolate

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

FINANCIER \$2.100
Queque elaborado con una mezcla de harina de almendras y de trigo.

KUCHEN DEL DÍA \$4.600

PANQUEQUES \$4.200
Con manjar.

PANQUEQUES \$4.900
Con 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 \$2.500

AMERICANO \$2.500

CAPUCCINO \$2.900

LATTE \$3.500

CARGA EXTRA +\$900

CHAI LATTE \$3.800
Té negro, especias y leche.

MATCHA LATTE \$3.800
Té verde japonés y leche texturizada

TURMERIC GOLDEN LATTE \$3.800

TURMERIC CHOCOLATE \$3.800

CHOCOLATE CALIENTE \$3.800

LECHE VEGETAL 🍷 +\$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) \$4.100
Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.

AGUA PRISMA \$2.500
Amigable con el medio ambiente.

LASSI DE MANGO \$4.200
Bebida de la india, de yogurt, mango y una pizca de cúrcuma

POSTRES

TARLETAS DE GRANOLA, CREMA DE LIMÓN Y FRUTOS ROJOS \$5.100

TARTA DE COCO 🌱🌿 \$4.900
Y CHOCOLATE
Sin gluten y sin azúcar refinada.

BROWNIE VEGANO 🌱 \$4.900
(70% cacao)
Con sorbete de frutos rojos.

FLAN DE COCO 🌿 \$4.500
Con escamas de coco tostado.

COULANT DE CHOCOLATE \$5.900
Con helado a elección.

CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS 🌿🌱 \$4.900
Con helado a elección.

KUCHEN DEL DÍA \$5.500
Con helado a elección

PANQUEQUES \$5.200
Con manjar y helado.

HELADOS ARTESANALES 🌿 \$4.500
Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, mango 🌱, maracuyá 🌱 y frutos rojos sin azúcar 🌱

Quinoa

ALMUERZO
Y COMIDAS


ENTRADAS

SOPA DEL DIA /  	\$5.700
GUACAMOLE   con chips de maíz	\$8.500
HUMMUS 	\$7.300
con chips de pan pita	
MEZZE 	\$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.	
CEVICHE DE COCHAYUYO 	\$9.900
Cochayuyo, zanahoria, pimentón rojo, champiñón, mango, cebolla morada, cilantro y leche de tigre vegana.	
INVOLTINI 	\$9.900
Láminas de zapallo italiano rellenos de paté de champiñones y nueces con salsa pomodoro y albahaca.	
CAPONATA 	\$9.500
Guiso de berenjenas, tomate, aceitunas, alcaparras, almendras tostadas y albahaca	

ENSALADAS

Agrega tu sopa por \$4.500

VERANO	\$10.500
Duraznos grillados, mozzarella fresca, tomates cherry, almendras tostadas, hojas verdes y pesto casero (sin ajo)	
BUDDHA BOWL  	\$10.500
Hummus, quínoa, kale salteado, brócoli, camote horneado, palta, zanahoria, betarraga y tofu marinado. Aderezo thai.	
QUINOA ROJA  	\$9.900
Quínoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.	
MEZZE 	\$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.	
INSALATA DI RISO 	\$9.900
Arroz integral, zapallo italiano, champiñones, palta, tomates asados, alcaparras, aceitunas verdes, hojas verdes y parmesano. "Homenaje a El Huerto".	
QUESO DE CABRA APANADO EN PANKO	\$10.500
Con zapallo italiano, pimientos rojos y berenjenas grilladas, tomates cherry, aceitunas, hojas verdes, mermelada de tomates y chips de pan pita.	
ENSALADA GRIEGA	\$10.500
Lechuga, queso de cabra, aceitunas, tomates, couscous, pepino, pimentón rojo, perejil y cebolla morada. Aderezo de yogurt y hierbas.	

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

DE FONDO










Agrega tu sopa por \$4.500

GNOCCHI DE TOMATE	\$11.900
Gnocchi de tomate con un salteado de champiñón, brócoli, aceitunas, con pesto de albahaca, mozzarella fresca y almendras tostadas.	
BURRITOS ( opcional)	\$10.900
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) 	
LASAÑA DE BERENJENAS (Keto) 	\$10.500
Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella, (sin masa) con ensalada verde.	
PAD THAI 	\$10.900
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.	
PASTEL DE CHOCLO	\$10.900
Con pino de berenjenas, champiñones, pasas, aceitunas y huevo duro acompañado de hojas verdes, tomate, palta, cebolla morada y ají verde.	
POROTOS GRANADOS 	\$10.500
Acompañados de lechuga, tomate, palta, cebolla morada y ají verde.	
SANDWICH DE BERENJENA	\$9.900
Sandwich de berenjenas, zucchini, pimientos, cebollas, champiñones, queso de cabra acompañada de ensalada de hojas verdes, tomates cherry, aceitunas, pepino y sésamo tostado.	
SPANAKOPITA	\$11.500
Empanadas de masa philo rellenas de espinaca, orégano fresco, queso de cabra acompañada de ensalada de hojas verdes, tomates cherry, aceitunas, pepino y sésamo tostado.	

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 DETOX	\$4.100
(prensado en frío) Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.	
JUGO DE POMELO	\$3.900
AGUA PRISMA	\$2.500
Con gas/ sin gas Amigable con el medio ambiente.	
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$3.200
GINGER BEER	\$3.200
DR. KOMBÚ KOMBUCHA	\$3.900
Manzana jengibre, Mix de Berries y Sabor Original.	
LASSI DE MANGO	\$4.200
Bebida de la india, de yogurt, mango y una pizca de cúrcuma	

POSTRES

TARLETAS DE GRANOLA, CREMA DE LIMÓN Y FRUTOS ROJOS	\$5.100
TARTA DE COCO  	\$4.900
Y CHOCOLATE Sin gluten y sin azúcar refinada.	
BROWNIE VEGANO  (70% cacao)	\$4.900
Con sorbete de frutos rojos.	
FLAN DE COCO 	\$4.500
Con escamas de coco tostado.	
COULANT DE CHOCOLATE	\$5.900
Con helado a elección.	
CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS  	\$4.900
Con helado a elección.	
KUCHEN DEL DÍA	\$5.500
Con helado a elección	
PANQUEQUES	\$5.200
Con manjar y helado.	
HELADOS ARTESANALES 	\$4.500
Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, mango  , maracuyá  y frutos rojos sin azúcar 