

Quinoa

DESAYUNO
BRUNCH
HORA DEL TÉ

BRUNCH QUINOA

(V opcional)

Entrada a elección: pudding de chía (V) o ensalada de frutas (V) o açaí 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.

\$14.900

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

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)

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

DESAYUNO KETO \$5.500

Palta, mozzarella fresca, huevo pochado, tomates cherry y almendras tostadas.

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.

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.

BURRITO DESAYUNO (V 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). 🌿

DULCE

ENSALADA DE FRUTAS (V) \$4.900

Las frutas varían de acuerdo a la estación.

GRANOLA \$5.300

Con fruta, yogurt natural y miel.

AÇAÍ (V) \$6.500

Con granola y fruta.

PUDDING DE CHIA (V) \$4.500

Con leche de coco y salsa de maracuyá o frutos rojos sin azúcar.

BROWNIE VEGANO (V) \$4.900

Con chocolate 70% cacao. Sin azúcar refinada.

GALLETÓN CON CHIPS DE CHOCOLATE (V) / \$2.500

GALLETA DE QUÍNOA Y CHOCOLATE (V) \$2.500

sin gluten

GALLETÓN DE ALMENDRAS \$2.500

sin gluten

MUFFIN \$2.100

Zanahoria / chocolate

FINANCIER \$2.100

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

KUCHEN DE MANZANA \$4.600

PANQUEQUES \$4.200

Con manjar.

PANQUEQUES \$4.900

Con nutella.

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 de gallina feliz.

CAFETERIA

ESPRESSO \$2.500

AMERICANO \$2.500

CAPUCCINO \$2.900

LATTE \$3.500

CARGA EXTRA +\$900

CAFE HELADO \$4.300

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 (V) +\$500

TE ORGÁNICO / INFUSIONES \$2.300



Todos nuestros café pueden ser elaborados con leche vegetal.

PARA TOMAR

JUGOS NATURALES \$3.500

Naranja, zanahoria, piña con jengibre, limonada menta y frutos rojos.

LIMONADA CON MENTA \$3.500

o Limonada con menta y jengibre

JUGO DE POMELO \$3.900

JUGO DETOX \$4.100

(prensado en frío)

Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.

AGUA PRISMA \$2.500

Con gas/ sin gas Amigable con el medio ambiente.

LASSI DE MANGO \$4.200

Bebida de la india, de yogurt, mango y una pizca de cúrcuma

KOMBUCHA \$3.900

POSTRES

TARTELETA DE NUEZ Y MANJAR \$5.200

Con helado a elección.

CHEESECAKE VEGANO \$5.200

Con castañas de cajú, pasas y salsa de frutos rojos.

CREMOSO DE CHOCOLATE BITTER Y MANÍ (V) \$5.200

FLAN DE COCO \$4.500

Con escamas de coco tostado.

COULANT DE CHOCOLATE \$5.900

Con helado a elección.

CRUMBLE DE MANZANAS, PERAS Y MEMBRILLO (V) \$4.900

Con helado a elección.

KUCHEN DE MANZANA \$5.500

Con helado a elección

MOUSSE DE CHOCOLATE 70%, \$4900

SALSA DE BERRIES Y LIMÓN SUTIL.

HELADOS ARTESANALES \$4.500

Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, mango (V), maracuyá (V) y frutos rojos sin azúcar (V).

Quinoa

ALMUERZO Y COMIDAS

SOPA DEL DÍA

\$5.700


ENTRADAS

TÁRTARO DE VEGETALES 	\$9.500
Tártaro betarraga, palta y zanahoria con emulsión de cilantro y aderezo thai acompañado de tostadas.	
CEVICHE DE COCHAYUYO 	\$9.900
Cochayuyo, zanahoria, pimentón rojo, champiñón, mango, cebolla morada, cilantro y leche de tigre vegana.	
CROQUETAS DE SETAS 	\$9.900
Sobre verduras salteadas.	
GUACAMOLE 	\$8.500
con chips de maíz	
HUMMUS 	\$7.300
con chips de pan pita	
EMPANADITAS DE MASA PHILO	\$9.900
rellenas de espinaca, orégano fresco, queso de cabra y ricotta.	

ENSALADAS

Agrega tu sopa por \$4.500

QUINOA ROJA 	\$9.900
Quinoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.	
INSALATA DI RISO	\$9.900
Arroz integral, zapallo italiano, champiñones, palta, tomates asados, alcaparras, aceitunas verdes, hojas verdes y parmesano. "Homenaje a El Huerto".	
BUDDHA BOWL 	\$10.500
Hummus, quinoa, kale salteado, brócoli, camote horneado, palta, zanahoria, betarraga y tofu marinado. Aderezo thai.	
CELEBRACIÓN	\$10.500
Peras salteadas, nueces tostadas, queso azul, granada, semillas de zapallo y reducción de vinagre balsámico sobre hojas verdes.	
MEZZE 	\$11.900
Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quinoa, salsa de pimientos asados con nueces tostadas y ensalada griega acompañado de chips de pan pita.	
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.	

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

DE FONDO

Agrega tu sopa por \$4.500

GNOCCHI DE ZAPALLO	\$11.900
Gnocchi de zapallo con pesto, champiñones, espinaca, brócoli, mozzarella fresca, almendras tostadas y perejil.	
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.	
DHAL DE LENTEJAS 	\$10.900
Lentejas y verduras con leche de coco y especias indias acompañadas de arroz basmati, brócoli, maní y cranberries.	
TRIGOTTO	\$10.900
Risotto de mote infundado en manzanilla con zapallo, cúrcuma, leche de coco, queso de cabra y tomates cherry asados.	
SANDWICH DE DESMECHADA DE PLÁTANO	\$9.900
Mechada de plátano, palta, tomate y mayonesa vegana acompañado de papas horneadas.	

PARA TOMAR

JUGOS NATURALES	\$3.500
Naranja, zanahoria, piña con jengibre y fruilla.	
LIMONADA CON MENTA	\$3.500
o Limonada con menta y jengibre	
JUGO DE POMELO	\$3.900
AGUA PRISMA	\$2.500
Con gas/ sin gas	
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$3.200
BOATVIAN GINGER BEER	\$3.200
BOTAVIAN GRAPEFRUIT SODA, POMELO	\$3.200
KOMBUCHA	\$3.900
Manzana jengibre, Mix de Berries y Sabor Original.	
JUGO DETOX	\$4.100
(prensado en frío) Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.	
LASSI DE MANGO	\$4.200
Bebida de la india, de yogurt, mango y una pizca de cúrcuma	

CAFETERÍA

ESPRESSO	\$2.500
CAPUCCINO	\$2.900
LATTE	\$3.500
AFFOGATO	\$3.300
INFUSIONES / TÉ ORGÁNICO	\$2.300
LECHE DE ALMENDRAS / AVENA	\$500

POSTRES

TARTELETA DE NUEZ Y MANJAR	\$5.200
Con helado a elección.	
CHEESECAKE VEGANO	\$5.200
Con castañas de cajú, pasas y salsa de frutos rojos.	
CREMOSO DE CHOCOLATE BITTER Y MANÍ 	\$5.200
FLAN DE COCO	\$4.500
Con escamas de coco tostado.	
COULANT DE CHOCOLATE	\$5.900
Con helado a elección.	
CRUMBLE DE MANZANAS, PERAS Y MEMBRILLO 	\$4.900
Con helado a elección.	
KUCHEN DE MANZANA	\$5.500
Con helado a elección	
MOUSSE DE CHOCOLATE 70%, SALSAS DE BERRIES Y LIMÓN SUTIL.	\$4.900
HELADOS ARTESANALES	\$4.500
Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, mango  , maracuyá  y frutos rojos sin azúcar 	