

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 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.

ROLLO DE CANELA \$2.300

PAN DE CHOCOLATE \$2.300

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 (V) \$5.200

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

FLAN DE COCO (V) \$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

HELADOS ARTESANALES \$4.500

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

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.
- SOLSTICIO**  \$10.500
Quinoa blanca, puerro, manzana verde salteada, kale, apio, perejil, menta, limón, zapallo asado, ricotta de castañas de cajú con hierbas, rabanito y cranberries.
- 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.

PLATO DEL DÍA + JUGO NATURAL (200 ml) + POSTRE O CAFÉ

(Lunes a Viernes)

\$13.500

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
- 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.
- LISSI 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.
- 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
- HELADOS ARTESANALES** \$4.500
Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, maracuyá  y frutos rojos  sin azúcar.