




# Quinoa

DESAYUNO  
BRUNCH  
HORA DEL TÉ

## BRUNCH QUINOA

( opcional)

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.

\$14.900

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

## DESAYUNO

**DESAYUNO QUINOA** () \$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.

## 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** () \$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**  \$4.900

Las frutas varían de acuerdo a la estación.

**GRANOLA** \$5.300

Con fruta, yogurt natural y miel.

**AÇAI**  \$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**  \$2.500

**GALLETA DE QUÍNOA Y CHOCOLATE**  \$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

**QUEQUE DEL DÍA** \$1.500

## 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**  +\$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.

**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 DE MANZANA** \$5.500

Con helado a elección

**HELADOS ARTESANALES** \$4.500

Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, maracuyá  y frutos rojos  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.
- FRUTILLAS Y MOZZARELLA** \$10.500  
Frutillas, habas, mozzarella, tomates cherry, zapallo italiano, aceitunas, alcaparrones, almendras y pesto (sin ajo).
- 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 ESPINACA** \$11.900  
Gnocchi de espinaca con brócoli, kale salteado, tomates cherry, pesto casero (sin ajo) y mozzarella fresca.
- 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.
- QUINOTTO** \$10.900  
Quinoa con espárragos, arvejas y champiñones salteados, perejil y queso parmesano.

### 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.
- 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.
- 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 DE MANZANA** \$5.500  
Con helado a elección
- HELADOS ARTESANALES** \$4.500  
Chocolate bitter, dulce de leche, vainilla, maracuyá  y frutos rojos  sin azúcar.