

Quinoa

DESAYUNO
BRUNCH
HORA DEL TÉ

BRUNCH QUINOA

(V opcional)

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.

\$14.990

PAN SIN GLUTEN 🌿 (3 rebanadas) \$1.990

DESAYUNO

DESAYUNO QUINOA (V opcional) \$6.990

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) \$1.990

DESAYUNO KETO \$5.990

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

SALADO

HUEVOS POCHADOS \$5.990

Sobre pan integral y palta o sobre pan integral y espinaca salteada.

HUEVOS POCHADOS TRUFADOS \$6.990

Sobre pan integral y palta o sobre pan integral y espinaca salteada.

OMELETTE \$6.590

Con huevos de gallina feliz, champiñones, espinaca y queso mozzarella.

SHAKSHUKA \$6.990

Huevos escalfados en salsa de tomate casera, cebolla, pimentón y cilantro.

BURRITO DESAYUNO (V opcional) \$6.990

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 \$4.990

Las frutas varían de acuerdo a la estación.

GRANOLA \$5.590

Con fruta, yogurt natural y miel.

AÇAI V \$6.990

Con granola y fruta.

PUDDING DE CHIA V \$4.990

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

BROWNIE VEGANO V \$4.990

Con chocolate 70% cacao. Sin azúcar refinada.

GALLETÓN CON CHIPS DE CHOCOLATE V \$2.690

GALLETA DE QUÍNOA Y CHOCOLATE V \$2.690

sin gluten

GALLETÓN DE ALMENDRAS \$2.690

sin gluten

MUFFIN \$2.290

Zanahoria / chocolate

FINANCIER \$2.290

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

KUCHEN DEL DÍA \$4.690

PANQUEQUES \$4.690

Con manjar.

PANQUEQUES \$4.990

Con nutella.

ROLLO DE CANELA \$2.390

PAN DE CHOCOLATE \$2.390

QUEQUE DEL DÍA \$1.590

HORA DEL TÉ

Té o café + jugo natural. \$10.990

Un dulce a elección (muffin, galletón, kuchen o panqueques).

Una panera con mantequilla, mermelada, palta o huevos revueltos de gallina feliz.

CAFETERIA

ESPRESSO \$2.590

ESPRESSO TÓNICA \$3.990

AMERICANO \$2.590

AMERICANO LIMÓN \$3.590

CAPUCCINO \$2.990

LATTE \$3.590

CARGA EXTRA +\$900

CAFE HELADO \$4.590

CHAI LATTE \$3.990

Té negro, especias y leche.

MATCHA LATTE \$3.990

Té verde japonés y leche texturizada

TURMERIC GOLDEN LATTE \$3.990

TURMERIC CHOCOLATE \$3.990

CHOCOLATE CALIENTE \$3.990

LECHE VEGETAL 🌿 +\$500

TE ORGÁNICO / INFUSIONES \$2.590



Todos nuestros café pueden ser elaborados con leche vegetal.

PARA TOMAR

JUGOS NATURALES \$3.590

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

JUGO DE POMELO \$3.990

JUGO DETOX \$4.590

(prensado en frío)

Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.

AGUA PRISMA \$2.590

Con gas/ sin gas Amigable con el medio ambiente.

LASSI DE MANGO \$4.590

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

KOMBUCHA \$4.190

POSTRES

CARIBE V \$4.990

Sorbete de maracuyá con piña, mango fresco, salsa de maracuyá y espuma de coco.

CHEESECAKE VEGANO V \$5.290

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

BROWNIE VEGANO V \$5.590

Con sorbete a elección

FLAN DE COCO \$4.590

Con escamas de coco tostado.

COULANT DE CHOCOLATE \$5.990

Con helado a elección.

CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS V \$4.990

Con helado a elección.

KUCHEN DEL DÍA \$5.590

Con helado a elección

HELADOS Y SORBETES \$4.590

Quinoa

ALMUERZO Y COMIDAS



SOPA DEL DÍA / GAZPACHO

\$5.790

ENTRADAS

- TÁRTARO DE VEGETALES** \$9.990
Tártaro betarraga, palta y zanahoria con emulsión de cilantro y aderezo thai acompañado de tostadas.
- CEVICHE DE COCHAYUYO** \$9.990
Cochayuyo, zanahoria, pimentón rojo, champiñón, mango, cebolla morada, cilantro y leche de tigre vegana.
- ROLLITOS THAI** \$9.990
Verduras frescas envueltas en papel de arroz y nori con salsa de maní.
- GUACAMOLE** \$8.990
con chips de maíz
- HUMMUS** \$7.590
con chips de pan pita
- EMPANADITAS DE MASA PHILO** \$9.990
rellenas de espinaca, orégano fresco, queso de cabra y ricotta.

ENSALADAS

Agrega tu sopa por \$4.590

- VERANO** \$10.990
Duraznos grillados, mozzarella fresca, tomates cherry, almendras tostadas, hojas verdes y pesto casero (sin ajo)
- QUINOA ROJA** \$9.990
Quinoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.
- INSALATA DI RISO** \$9.990
Arroz integral, zapallo italiano, champiñones, palta, tomates asados, alcaparras, aceitunas verdes, hojas verdes y parmesano. "Homenaje a El Huerto".
- BUDDHA BOWL** \$10.990
Hummus, quinoa, kale salteado, brócoli, camote horneado, palta, zanahoria, betarraga y tofu marinado. Aderezo thai.
- MEZZE** \$11.990
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** \$10.990
Con zapallo italiano, pimientos rojos y berenjenas grilladas, tomates cherry, aceitunas, hojas verdes, mermelada de tomates y chips de pan pita.
- BOWL MEDITERRÁNEO** \$10.990
Couscous con pimienta roja y perejil, tomates cherry, pepino, queso de cabra, aceitunas, cebolla morada, rabanitos encurtidos, garbanzos salteados y lechuga. Aderezo: yogurt y hierbas



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

DE FONDO

Agrega tu sopa por \$4.590

- GNOCCHI DE ALBAHACA** \$11.990
Gnocchi de albahaca con champiñones, tomate cherry, kale, mozzarella, perejil y pesto casero de tomate deshidratado y albahaca.
- BURRITOS** (opcional) \$10.990
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)** \$10.990
Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella, (sin masa) con ensalada verde.
- PAD THAI** \$10.990
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** \$10.990
Con pino de berenjenas, champiñones, pasas, aceitunas y huevo duro acompañado de hojas verdes, tomate, palta, cebolla morada y ají verde.
- POROTOS GRANADOS** \$10.990
Acompañados de lechuga, tomate, palta, cebolla morada y ají verde.

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

(Lunes a Viernes)

\$13.990

PARA TOMAR

- JUGOS NATURALES** \$3.590
Naranja, zanahoria, piña con jengibre y frutos rojos.
- LIMONADA CON MENTA** \$3.590
o Limonada con menta y jengibre
- JUGO DE POMELO** \$3.990
- AGUA PRISMA** \$2.590
Con gas/ sin gas
- CERVEZA SIN ALCOHOL** \$3.590
- BOATVIAN GINGER BEER** \$3.590
- BOTAVIAN GRAPEFRUIT SODA, POMELO** \$3.590
- KOMBUCHA** \$4.190
Manzana jengibre, Mix de Berries y Sabor Original.
- JUGO DETOX** \$4.590
(prensado en frío)
Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.
- LASSI DE MANGO** \$4.590
Bebida de la india, de yogurt, mango y una pizca de cúrcuma

CAFETERÍA

- ESPRESSO** \$2.590
- CAPUCCINO** \$2.990
- LATTE** \$3.590
- AFFOGATO** \$3.990
- INFUSIONES / TÉ ORGÁNICO** \$2.590
- LECHE DE ALMENDRAS / AVENA** \$5.000

POSTRES

- CARIBE** \$4.990
Sorbete de maracuyá con piña, mango fresco, salsa de maracuyá y espuma de coco.
- CHEESECAKE VEGANO** \$5.290
Con castañas de cajú, pasas y salsa de frutos rojos.
- BROWNIE VEGANO** \$5.590
Con sorbete a elección
- FLAN DE COCO** \$4.590
Con escamas de coco tostado.
- COULANT DE CHOCOLATE** \$5.990
Con helado a elección.
- CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS** \$4.990
Con helado a elección.
- KUCHEN DEL DÍA** \$5.590
Con helado a elección
- HELADOS Y SORBETES** \$4.590