

Quinoa

ENTRADAS

SOPA DEL DIA	\$3.500
CEVICHE DE COCHAYUYO 	\$5.900
ROULADE DE QUESO DE CABRA En costra de hierbas frescas con chutney de frutos rojos y tostadas de baguette.	\$5.500
BURRATA Y CAPONATA Burrata sobre guiso tibio de berenjenas, tomate, aceitunas, alcaparras, almendras y albahaca.	\$8.500
MEZZE Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quinoa, ensalada griega y tzatziki acompañado de pan pita.	\$7.900
GUACAMOLE 	\$5.500
Con chips de maíz.	
PATACÓN Plátano verde frito con ensalada coleslaw, tomate, cilantro, cebolla morada, lactonesa de cilantro y pebre de mango.	\$6.500


PARA TOMAR

JUGOS NATURALES Naranja, zanahoria, piña con jengibre, frutos rojos.	\$2.700
LIMONADA MENTA	\$2.900
KOMBUCHA	\$2.900
AGUA MINERAL	\$1.900
JUGO DETOX (prensado en frío) Manzana, espinaca, pepino y jengibre.	\$3.500
JUGO BEET (prensado en frío) Betarraga, manzana, piña y limón.	\$3.500
CERVEZA SIN ALCOHOL Moritz Barcelona	\$3.100

CAFETERÍA

ESPRESSO	\$1.600
CAPUCCINO	\$1.900
LATTE	\$2.400
AFFOGATO	\$3.100
INFUSIONES / TÉ ORGÁNICO	\$1.700


POSTRES

CRUMBLE DE MANZANAS Y PERAS Con helado a elección.	\$4.100
CREMOSO DE CHOCOLATE AMARGO (70% cacao) Con praliné de frutos secos y salsa de espresso.	\$4.500
FLAN DE COCO Con escamas de coco tostado.	\$3.500
COULANT DE CHOCOLATE Con helado a elección.	\$4.500
KUCHEN DEL DÍA	\$3.500
SORBETE DE MARACUYÁ 	\$3.900
Con mango fresco y espuma de coco.	

ENSALADAS


Agrega tu sopa por \$3.000

QUINOA ROJA 	\$7.200
Quinoa blanca y roja, zanahoria, aceitunas, cilantro, tomates cherry, palta, almendras tostadas, hojas verdes y tofu salteado.	
BUDDHA BOWL 	\$7.500
Hummus de betarraga, kale salteado, brócoli, palta, tomates cherry, zapallo italiano, habas con cilantro y cebolla morada, mix de lentejas y tofu marinado.	
QUESO DE CABRA APANADO EN PANKO	\$7.200
Con zapallo italiano, pimientos rojos y berenjenas grilladas, tomates cherry, aceitunas, hojas verdes, mermelada de tomates y chips de pan pita.	
INSALATA DI RISO	\$7.200
Arroz integral, zapallo italiano, champiñones, palta, tomates asados, alcaparras, aceitunas verdes, hojas verdes y parmesano. "Homenaje al Huerto".	
MEZZE	\$7.900
Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quinoa, ensalada griega y tzatziki acompañado de pan pita.	
CROQUETAS DE QUÍNOA 	\$7.300
Acompañadas de betarraga, apio, palta, brotes, hojas verdes, mix de semillas tostadas y salsa tártara vegana.	
FRUTILLAS Y MOZZARELLA	\$7.100
Frutillas, habas, mozzarella, tomates cherry, zapallo italiano, berenjenas y pimientos asados, champiñones salteados, aceitunas, alcaparrones, rúcula, pistachos y pesto (sin ajo).	
ENSALADA ORIENTAL 	\$7.100
Zanahorias, nabo, zapallo italiano, mango, rúcula, albahaca, cilantro, garbanzos salteados, ricotta de almendras y hierbas frescas y frutos secos especiados. Con aderezo oriental.	

 *Cualquiera de nuestras ensaladas puede ser vegana.*

DE FONDO

Agrega tu sopa por \$3.000

RISOTTO Arroz arbóreo con champiñones, espárragos, arvejas, perejil y queso parmesano.	\$8.100
BURRITOS ( opcional)	\$7.900
Tortillas de trigo rellenas de 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.	
LASAÑA DE BERENJENAS	\$7.500
Berenjena, zapallo italiano, tomates asados, albahaca, queso de cabra y mozzarella (sin masa) con ensalada verde.	
PRIMAVERA VEGANA 	\$7.700
Empanadas de masa phillo rellenas con champiñones, espárragos, dientes de dragón, puerro y ricotta de almendras acompañadas de ensalada verde de la estación y frutillas.	
GNOCCHI DE ESPINACA	\$7.700
Gnocchi de espinaca con pesto casero (sin ajo), verduras salteadas y mozzarella fresca.	
OMELETTE	\$7.300
Con espinaca, champiñones, papas asadas, queso mozzarella y huevos de gallina feliz con ensalada verde.	
PAD THAI  	\$7.900
Tallarines de arroz, zanahoria, pimiento rojo, zapallito italiano, tofu, cebollín, kale, champiñones, maní, cilantro, pack choy y curry verde.	

SANDWICHES

Agrega tu sopa por \$3.000

LA HAMBURGUESA	\$7.300
Hamburguesa de quinoa y champiñon, tomate, lechuga, palta, pepinos By María, lactonesa y queso acompañada de papas y camote horneado.	

TARTELETA DE NUEZ Y MANJAR	\$3.900
Con helado de vainilla.	
ENSALADA DE FRUTAS 	\$3.700
HELADOS ARTESANALES	\$3.500
Chocolate bitter, yogurt natural, vainilla, maracuyá y frutos rojos sin azúcar.	
BROWNIE VEGANO (70% cacao) 	\$3.900
Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.	
TARTA DE COCO Y CHOCOLATE 	\$4.100
Sin gluten y sin azúcar refinada.	