

# Quinoa

## ENTRADAS

**SOPA DEL DIA** \$3.500

**CEVICHE DE COCHAYUYO** ✓ \$5.900

**ROULADE DE QUESO DE CABRA** \$5.500  
En costra de hierbas frescas con chutney de membrillo y tostadas de baguette.

**ANTIPASTO** \$7.700  
Bocconcinis, aceitunas, tomates deshidratados, alcaparrones, alcachofas, rúcula, hinojo asado, pimiento escalivado y zapallo italiano grillado

**MEZZE** \$7.900  
Falafel, hummus, baba ganoush, tabouleh de quinoa, ensalada coleslaw y tzatziqui acompañado de pan pita.

**GUACAMOLE** ✓ \$5.500  
Con chips de maíz.

**SANDWICHES** *Agrega tu sopa por \$3.000*

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

## PARA TOMAR

**JUGOS NATURALES** \$2.600  
Naranja, zanahoria, piña con jengibre, frutos rojos.

**LIMONADA MENTA** \$2.900

**KOMBUCHA** \$2.900

**AGUA MINERAL** \$1.800

**JUGO DETOX (prensado en frío)** \$3.500  
Manzana, espinaca, pepino y jengibre.

**JUGO BEET (prensado en frío)** \$3.500  
Betarraga, manzana, piña y limón.

**CERVEZA SIN ALCOHOL** \$2.500

## CAFETERÍA

**ESPRESSO** \$1.500

**CAPUCCINO** \$1.800

**LATTE** \$2.300

**AFFOGATO** \$3.000

**INFUSIONES / TÉ ORGÁNICO** \$1.600

## POSTRES

**CRUMBLE DE MANZANAS, PERAS Y MEMBRILLO** \$4.100  
Con helado a elección.

**CREMOSO DE CHOCOLATE AMARGO (70% cacao)** \$4.500  
Con praliné de frutos secos y salsa de espresso.

**FLAN DE COCO** \$3.500  
Con escamas de coco tostado.

**COULANT DE CHOCOLATE** \$4.500  
Con helado a elección.

**KUCHEN DEL DÍA** \$3.500

**SORBETE DE MARACUYÁ** ✓ \$3.900  
Con mango fresco y espuma de coco.

## ENSALADAS

*Agrega tu sopa por \$3.000*

**COLORES** \$6.900  
Quinoa roja, blanca y negra, espinaca, cranberries, pistachos, almendras tostadas, queso de cabra, hojas verdes y naranja.

**BUDDHA BOWL** ✓ \$7.500  
Hummus, quinoa, kale salteado, brócoli, betarraga, zanahoria, camote asado, palta, sal de cochayuyo y tofu marinado con aderezo thai.

**QUESO DE CABRA APANADO EN PANKO** \$6.900  
Con zapallo italiano, pimientos rojos y berenjenas grilladas, tomates cherry, aceitunas, hojas verdes, mermelada de tomates y chips de pan pita.

**INSALATA DI RISO** \$6.900  
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 coleslaw y tzatziqui 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.

**CELEBRACIÓN** \$7.100  
Peras salteadas, nueces tostadas, queso azul, granada, semillas de zapallo y reducción de vinagre balsámico sobre hojas verdes.

**LENTEJAS** \$6.900  
Mezcla de lentejas, tomate cherry asado con tomillo, apio, palta y queso de cabra sobre mix de lechuga. Aderezado con vinagreta cítrica.

✓ *Cualquiera de nuestras ensaladas puede ser vegana.*

## DE FONDO

*Agrega tu sopa por \$3.000*

**QUINOTTO** \$7.900  
Risotto de quinoa con zapallo, ragout de champiñones y queso parmesano.

**BURRITOS (✓ opcional)** \$7.700  
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.

**INVIERNO VEGANO** ✓ \$7.700  
Paila con espinacas salteadas, alcachofas, ricotta de almendras, aceitunas, champiñones salsa romesco y masa phillo acompañada de ensalada verde.

**GNOCCHI DE BETARRAGA** \$7.500  
Gnocchi de betarraga con pesto de rúcula (sin ajo), champiñones paris y portobello, espinaca, kale, alcachofas, mozzarella fresca y chips de betarraga.

**OMELETTE** \$7.100  
Con espinaca, champiñones, papas asadas, queso mozzarella y huevos de gallina feliz con ensalada verde.

**SANCOCHO** ✓ \$7.500  
Caldo con verduras salteadas, jengibre, curry, cilantro, tofu y leche de coco acompañado de arroz basmati con mango, maní y ciboulette.

**TARTELETA DE NUEZ Y MANJAR** \$3.900  
Con helado de vainilla.

**ENSALADA DE FRUTAS** ✓ \$3.500

**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.