

# Quinoa

## PARA TOMAR

<b>JUGOS NATURALES</b>	\$2.700
Naranja, zanahoria, pomelo, piña con jengibre y frutos rojos.	
<b>LASSI</b>	\$3.500
Bebida tradicional de India a base de yogurt natural y fruta. (mango o frutos rojos)	
<b>AGUA MINERAL</b>	\$1.900
<b>KOMBUCHA</b>	\$2.900
<b>JUGO DETOX (prensado en frío)</b>	\$3.500
Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.	
<b>JUGO BEET (prensado en frío)</b>	\$3.500
Betarraga, manzana, piña y limón.	

## CAFETERÍA

<b>CAFÉ ESPRESSO</b>	\$1.600
<b>CAPUCCINO</b>	\$1.900
<b>LATTE</b>	\$2.400
<b>TURMERIC GOLDEN LATTE</b>	\$2.900
<b>TÉ ORGÁNICO / INFUSIONES</b>	\$1.700
<b>CHOCOLATE CALIENTE</b>	\$2.200
<b>CAFÉ HELADO</b>	\$3.300
<b>AFFOGATO</b>	\$3.100
<b>LECHE VEGETAL (adicional)</b>	\$500

## BRUNCH

<b>BRUNCH QUINOA</b>	\$10.900
Granola, fruta y yogurt natural. Pan integral con palta, mantequilla y mermelada casera. A elegir entre: muffin, burritos, omelette o huevos pochados. Jugo natural, té o café.	
<b>BRUNCH VEGANO</b>	\$10.900
Pudding de chía o ensalada de frutas. Pan integral, hummus, tomate y palta. Burritos o brownie vegano. Jugo natural, té o café.	

## DESAYUNO / HORA DEL TÉ

<b>DESAYUNO QUINOA</b>	\$4.500
Pan integral y scone, palta o huevos de gallina feliz, mermelada casera, miel y mantequilla + té o café o jugo natural.	
<b>DESAYUNO VEGANO</b>	\$4.500
Pan integral, hummus, tomate y palta con semillas de sésamo + té o café o jugo natural.	
<b>HUEVOS PCHADOS</b>	\$4.100
Sobre pan integral y espinaca salteada o sobre pan integral y palta.	
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b>	\$3.700
Las frutas varían de acuerdo a la estación.	
<b>GRANOLA</b>	\$4.100
Con fruta, yogurt casero y miel.	
<b>AÇÁÍ</b>	\$4.100
Con granola y fruta.	
<b>SMOOTHIE BOWL</b>	\$4.100
Batido de piña, plátano y leche de coco con fruta y granola (endulzada con agave).	
<b>PUDDING DE CHIA</b>	\$3.700
Con leche de coco y maracuyá.	
<b>BURRITOS (opcional)</b>	\$3.900
Porotos negros, guacamole, cebolla caramelizada y queso mozzarella en tortilla de trigo.	
<b>SANDWICH</b>	\$3.900
Tomate, palta y queso fresco en pan pita.	
<b>OMELETTE</b>	\$3.900
Con huevos de gallina feliz.	
<b>PANQUEQUES</b>	\$3.500
Con manjar o nutella.	
<b>BROWNIE VEGANO</b>	\$3.100
Con chocolate 70% cacao. Sin azúcar.	
<b>MUFFIN</b>	\$1.500
Zanahoria / chocolate / zapallo (opcional)	
<b>FINANCIER</b>	\$1.500
Queque elaborado con una mezcla de harina de almendras y de trigo.	

## HORA DEL TÉ

Té o café, jugo natural. Kuchen o panqueques o brownie. Sandwich de tomate, palta y queso fresco en pan pita o Sandwich en pan de betarraga con hummus o queso de cabra, zapallo italiano, rúcula, pimentón asado y pesto.	\$9.900
--	---------

## POSTRES

<b>CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS</b>	\$4.100	<b>TARTELETA DE DURAZNOS</b>	\$3.900
Con helado de yogurt natural.		Con helado de pistacho.	
<b>CREMOSO DE CHOCOLATE AMARGO (70% cacao)</b>	\$4.500	<b>ENSALADA DE FRUTAS</b>	\$3.700
Con praliné de frutos secos y salsa de espresso.		<b>HELADOS ARTESANALES</b>	
<b>FLAN DE COCO</b>	\$3.500	Chocolate bitter, yogurt natural, vainilla, pistacho, maracuyá y frutos rojos sin azúcar.	
Con escamas de coco tostado.		<b>BROWNIE VEGANO (70% cacao)</b>	\$3.900
<b>COULANT DE CHOCOLATE</b>	\$4.500	Sin azúcar refinada y con sorbete de frutos rojos.	
Con helado a elección.		<b>TARTA DE COCO Y CHOCOLATE</b>	\$4.100
<b>KUCHEN DEL DÍA</b>	\$3.500	Sin gluten y sin azúcar refinada.	
<b>SORBETE DE MARACUYÁ</b>	\$3.900		
Con mango fresco y espuma de coco.			

CELEBRA CON NOSOTROS

Realiza tus eventos en Quinoa. Preguntas y cotizaciones a [quinoarestaurante@gmail.com](mailto:quinoarestaurante@gmail.com)