

Quinoa

PARA TOMAR

JUGOS NATURALES	\$2.600
Naranja, zanahoria, pomelo, piña con jengibre y frutos rojos.	
LASSI	\$3.500
Bebida tradicional de India a base de yogurt natural y fruta. (mango o frutos rojos)	
AGUA MINERAL	\$1.800
KOMBUCHA	\$2.900
JUGO DETOX (prensado en frío)	\$3.500
Manzana verde, espinaca, pepino y jengibre.	
JUGO BEET (prensado en frío)	\$3.500
Betarraga, manzana, piña y limón.	

CAFETERÍA

CAFÉ ESPRESSO	\$1.500
CAPUCCINO	\$1.800
LATTE	\$2.300
TÉ ORGÁNICO / INFUSIONES	\$1.600
CHOCOLATE CALIENTE	\$2.100
CAFÉ HELADO	\$3.300
AFFOGATO	\$3.000
LECHE VEGETAL (adicional)	\$500

POSTRES

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

BRUNCH

BRUNCH QUINOA	\$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.	
BRUNCH VEGANO	\$10.900
Vegano 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

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

HORA DEL TÉ

Té o café, jugo natural. Kutchen 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
---	---------

CELEBRA CON NOSOTROS

Realiza tus eventos en Quinoa. Preguntas y cotizaciones a quinoarestaurante@gmail.com