

# Quinoa

PARA LLEVAR

## SOPAS

---

SOPA DEL DÍA \$3.000

## PARA TOMAR

---

JUGOS NATURALES \$2.300

Naranja, zanahoria, pomelo,  
piña con jengibre y frutos rojos.

LIMONADA \$2.500

JUGO DETOX (pensado en frío) \$3.500

Manzana verde, espinaca,  
pepino y jengibre.

JUGO BEET (pensado en frío) \$3.500

Betarraga, manzana,  
piña y limón.

KOMBUCHA \$2.900

AGUA MINERAL \$1.800

## CAFETERÍA

---

CAPUCCINO \$1.800

ESPRESSO \$1.500

ESPRESSO DOBLE \$1.800

LATTE \$2.300

LATTE DOBLE \$2.900

CHOCOLATE CALIENTE \$2.100

TÉ ORGÁNICO / INFUSIONES \$1.600

LECHE VEGETAL (adicional) \$500

## DESAYUNO

---

AÇAÍ \$3.900  
Con granola y fruta.

PUDDING DE CHIA \$3.500  
Con leche de coco y maracuyá.

GRANOLA \$3.900  
Con fruta, yogurt casero y miel.

ENSALADA DE FRUTAS \$3.500  
Las frutas varían de acuerdo a la estación.

SMOOTHIE BOWL \$3.900  
Leche de avena, plátano, mango, cúrcuma,  
granola y fruta.

MUFFIN \$1.500  
Zanahoria / chocolate / zapallo (V)

FINANCIER \$1.500  
Queque elaborado con una mezcla de harina de  
almendras y de trigo.

## ENSALADAS

---

LENTEJAS \$5.500  
Mezcla de lentejas, tomate cherry asado con tomillo,  
apio, palta y queso de cabra sobre mix de lechuga.  
Aderezado con vinagreta cítrica.

COLORES \$5.500  
Quinoa roja, blanca y negra, espinaca, cranberries,  
pistachos, almendras tostadas, queso de cabra,  
hojas verdes y naranja.

INSALATA DI RISO \$5.500  
Arroz integral, zapallo italiano, champiñones, palta,  
tomates asados, alcaparras, aceitunas verdes, hojas  
verdes y parmesano. "Homenaje al Huerto".

CELEBRACIÓN \$5.500  
Peras salteadas, nueces tostadas, queso azul,  
granada, semillas de zapallo y reducción de  
vinagre balsámico sobre hojas verdes.



*Cualquiera de nuestras ensaladas puede ser vegana.*

## POSTRES

---

KUCHEN DEL DÍA \$2.500

TARTELETA DE NUEZ Y MANJAR \$3.100

BROWNIE VEGANO (70% cacao) \$2.100

TARTA DE COCO Y CHOCOLATE \$3.500  
Sin gluten y sin azúcar refinada.