

Cafeteria

COCINA 100% LIBRE DE GLUTEN, VEGANA E INCLUSIVA

BOWLS FRÍOS

Buddha Bowl

Garbanzos crocantes en albahaca, arroz integral salteado con almendras, tomate asado y kimchi con salsa de betarraga en mix de hojas verdes

\$6.500

Newen

Croquetas de poroto negro y queso cheddar acompañadas de tomate, pepino, repollo morado y mix de hojas verdes con salsa de zanahoria y jengibre

\$6.500

Açai Bowl

Puré de açai y plátano acompañado de granola de la casa, mix de frutas y coco tostado, libre de azúcar

\$6.500

PIZZAS

Rica Po!

Queso mantecoso, queso mozzarella, champiñones salteados con eneldo, cebolla caramelizada, tomate, y rúcula

\$8.000

Eso Queso!

Tofu marinado, queso mozzarella, queso mantecoso y salsa pesto

\$9.000

SANDWICHES

Porteño

Berenjenas apanadas con ensalada chilena y salsa de ají cristal en pan amasado casero

\$7.000

Morena

Burger de poroto negro con toques de menta, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, chucrut y salsa de albahaca en pan amasado

\$7.000

PARA COMPARTIR

Date una!

Mix de camote y papa asadas con trío de salsas de la casa \$6.500

POSTRES

Brownie

Húmedo brownie de cacao orgánico cubierto con chocolate y trozos de nuez, libre de azúcar

\$2.500

Snicker Pie

Pie con mantequilla de maní y crema de cacao, cubierto con maní y salsa de dátiles sobre masa crocante

\$3.000

Lemon Pie

Tarta de limón y coco con crema de coco sobre masa crocante

\$3.000



Te morís!

Bizcocho de chocolate libre de azúcar con crema de chocolate y pasta de chocolate, te morís po!

\$3.500

Kuchen de Nuez

Caluga de nuez (como el de la abuela) en masa crocante

\$3.500

GOLOSEOS

Prestigio

Pasta de coco con leche condensada de coco bañada en chocolate

\$2.000

Snickers

Barra de mantequilla de maní con toques de sal de mar, manjar de dátiles; masa de maní, avena, chía y linaza bañadas en chocolate sin azúcar

\$2.000

Bombones

Bolitas de maní, avena rolada, leche condensada de coco y manjar de dátiles bañadas en chocolate

\$800

Galletas de almendras y cacao

Crocantes galletas de almendras y cacao orgánico, endulzadas con azúcar integral orgánica (450gr)

\$7.500

Magdalenas de Zanahoria

Quequitos de zanahoria para acompañar el té, libres de azúcar

\$4.500

BEBIDAS FRÍAS

Dr. Kombu	\$2.800
-----------	---------

Original

Manzana jengibre Mix de berries

Kombuchacha \$3.500

Jugo natural \$2.500

Piña

Mango

Frutilla

Sandía

Naranja

Maracuyá

Melón

Chirimoya

BEBIDAS CALIENTES

Chai Latte

Leche de almendras y especias chai \$3.000

Golden Milk

Leche de almendras, cúrcuma, aceite de coco y pimienta \$3.000

Matcha Latte

Leche de almendras y té matcha \$3.000

Té Chai

Té negro y especias chai \$2.500

Mate / Infusiones / Té

\$1.500

Café

Bullet proof coffee	\$2.500
Ristretto	\$1.500
Espresso	\$1.500
Americano	\$1.500
Macciato	\$2.000
Cortado	\$2.000
Capuccino	\$2.500
Latte	\$3.000
Moka	\$3.000

Chocolate Caliente

\$3.000



Pan Integral

Hogaza de linaza, arroz integral y garbanzos, libre de gluten y vegan \$5.000

Mantequilla de Maní

400gr de mantequilla de maní casera \$4.500

Manjar de Dátiles

400gr de pasta de dátiles con toques de naranja \$7.000

Granola

400gr de granola hecha con avena rolada, nueces, semillas de zapallo, maravilla, cranberrys, chía, linaza y aceite de coco

\$6.000

Dips

Salsas para untarlo todo

- · Pasta de berenjenas al ajo
 - · Pesto
- \cdot Chutney de piña y jengibre

\$3.990

