



@pura.alimentacion

@pura.aespacio

COCINA VEGANA Y RICA

Entradas	Platos
<p>GIRGOLAS ASADAS *SG \$9000 con colchón de emulsión de morrones asados</p> <p>QUESADILLA CAPRESE \$8200 con queso de tofu, tomate fresco, pesto de albahaca y rawmesan</p> <p>ALITAS DE CHAMPIÑÓN *SG \$8400 champiñón empanado con copos de maíz + emulsión de remolacha + chucrut</p> <p>BUÑUELOS DE ACELGA Y YAMANI *SG \$7700 Buñuelos de yamani y acelga rebozados en coco con queso de caju.</p> <p>EMPANADA DEL DÍA \$2200 con dip a elección</p> <p>PAPAS CUÑA *SG \$6200 papas cuña doradas al horno con dip a elección</p> <p>TABLA DEGUSTACIÓN *SG \$17500 Girgolas asadas, papas cuña, croqueta de porotos y hongos de pino, crema de morrones, emulsión de remolacha, alioli de zucchini, chucrut, pico de gallo y pickle, pan MM y crackers raw. Comen 2 pican 4</p>	<p>ROLL RAW *SG / RAW \$10500 Masa deshidratada de espinaca y manzana con vegetales crudos, conservas y queso fermentado de caju + crackers raw + alioli de zucchini y limón.</p> <p>BURRITO TKM \$9300 poroto colorado champiñones, tomate, cebolla caramelizada, espinaca fresca y emulsión de morrón + dip a elección</p> <p>AREPAS RELLENAS *SG \$9300 con cebolla caramelizada, queso de tofu y vegetales asados + pico de gallo</p> <p>PIZZA ALLA MERE \$10000 con salsa de tomate, queso de tofu, tomate fresco y pesto de albahaca con rawmesan crocante de girasol</p> <p>LASAÑA *SG \$9600 de berenjenas y calabaza asadas con pesto de acelga, queso de tofu, colchón de rúcula, y yamani kale chips y rawmesan crocante</p> <p>MILA NAPO RELOADED *SG \$9900 Milanesa de garbanzos, con queso de tofu, tomate fresco y salsa de tomate con papas y ensalada</p>
Sandwiches en Pan MM	Bowls
<p>BURGUER \$9900 de porotos colorados y hongos de pino, cebolla caramelizada, morrones asados, emulsion de remolacha, lechuga, tomate y chucrut en pan integral con semillas. SG, al plato</p> <p>con papas cuña \$10300</p> <p>CIABATTA \$9600 de tofu marinado con vegetales asados, emulsion de morrones, pesto de albahaca y lechuga en pan de mm de aceitunas.</p> <p>con papas cuña \$10000</p> <p>BAGEL DE ATÚN'T \$8800 atún a base de garbanzos, alga nori, cebolla y tomate, con lechuga, crudos de estación y mayo</p> <p>con papas cuña \$9200</p>	<p>BALANCEADO *SG \$10500 con tabuleh de cereal con pasas de uva, tofu marinado, palta, verdes, crudos de estación, microgreens, crocante de semillas + alioli de zucchini + kale chips</p> <p>BOWL VERDE *SG/RAW \$9500 colchon de verdes, repollo, chucrut, noodles de zucchini con limon y menta, palta, fruta de estacion, alioli de zucchini microgreens y rawmesan</p> <p>BOWL PURA *SG \$9800 mix de verdes, calabaza, hongos saltados en vinagre vivo, queso fermentado de cajú, garrapiñada de nueces</p> <p>BOWL PROTÉICO *SG \$9500 Bowl protéico: Lentejas, yamani, vegetales asados, rúcula, pico de gallo, queso de tofu, aceituna, crutones y microgreens.</p>
<p>MENÚ INFANTIL *SG \$8000 Milla de garbanzos,, papa, tomate y palta + dip a elección</p>	<p>DIP'S \$1200 Mayo de remolacha. Tomate picante. Alioli de zucchini. Queso de cajú fermentado. Queso de tofu. Pesto de albahaca. Pesto de acelga, Pico de gallo, Emulsión de morrón. Chucrut..Tofu.</p>



@pura.alimentacion

@pura.aespacio

COCINA VEGANA Y RICA

Postres	Desayunos y meriendas
<p>CHEESECAKE DE LIMÓN *SG \$4500 Postre helado de cajú al limón, con topping de frutos rojos</p> <p>BOMBÓN XXX *SG / RAW \$3700 base de dátiles, nuez y cacao relleno de mantequilla de maní cubierto de chocolate</p> <p>POWER TRUFAS *SG / RAW \$3700 dátiles, cacao, nueces, maní, nuez, chía y coco rallado x 3 un.</p> <p>CRUMBLE DE MANZANA *SG \$4500 con cremoso de cajú</p> <p>MINI CAKES *SG \$3500 masa de algarroba. Cobertura de chocolate. Relleno de ganache de chocolate. sabores: frambuesa, maní, salted caramel</p>	<p>TOSTADAS MM \$5500 con queso de cajú y mermelada</p> <p>TOSTADA MM POWER \$6000 con queso de cajú, palta, brotes y semillas</p> <p>ROLL DE CANELA TIBIO \$3000</p> <p>GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE \$3000</p> <p>TOFU SCRAMBLE \$7200 Tofu, calabaza + chips de kale + pan MM. Opción SG con crackers raw</p>
Bebidas	Calientes
<p>AGUA MINERAL \$1800</p> <p>LIMONADA</p> <p>Botella 1lt. \$4500 Vaso \$2200</p> <p>KEFIR / KOMBUCHA</p> <p>Botella 1lt. \$4800 Vaso \$2500</p> <p>JUGO DETOX / FUSIÓN</p> <p>DETOX. espinaca, apio, manzana, limón, jengibre y spirulina \$3500 FUSIÓN. zanahoria, apio, ananá y perejil Botella x 1 litro \$6800</p> <p>CERVEZA ARTESANAL</p> <p>"La Costeña" Ipa, Scottish, Blonde 330 ml \$3500 660 ml \$5000</p> <p>VINO ORGÁNICO</p> <p>"Picum" Malbec, Merlot, Cabernet, Syrah, Chenin \$9500 Copa de Picum \$4400</p>	<p>CAFÉ</p> <p>Chico \$1800 Americano \$2200 c/ leche de almendras \$2600 Doble \$2600 Café doble con leche de almendras \$3000</p> <p>TÉ CHAI CASERO \$2600 jengibre, canela, anís, pimienta negra, clavo de olor, vainilla. Con leche de almendras \$3000</p> <p>TAZA DE TÉ ORGÁNICO \$1800</p> <p>LICUADOS</p> <p>ALPINO. Frutos rojos y leche de almendras \$3800 CHOCO SPLIT. Banana, cacao y canela y leche de almendras \$3800 POWER. Mango, naranja y jengibre \$3600</p>
Formas de pago: EF con descuento. Transferencia, Débito	SG: sin gluten - Raw: sin cocción - MM: masa madre