



@pura.alimentacion
@pura.aespacio

COCINA VEGANA Y RICA

Formas de pago:
EF con descuento.
Transferencia ó Débito

Entradas	Platos
<p>GIRGOLAS ASADAS *SG \$9900 con gremolata y emulsión de zanahoria.</p> <p>SOPA DEL DÍA *SG \$7000 con pam MM o crckers raw</p> <p>ALITAS DE COLIFLOR *SG \$9200 con emulsión de remolacha en colchón de verdes y chucrut.</p> <p>AREPA RELLENA *SG \$8500 con queso de tofu, zanahorias asadas, rúcula y cebollas encurtidas.</p> <p>FAINA FERMENTADA *SG \$8500 Faina fermentada con emulsion de remolacha y gremolata de ajo y perejil.</p> <p>EMPANADA DEL DÍA \$2400 con dip a elección</p> <p>PAPAS CUÑA *SG \$6800 papas cuña doradas al horno con dip a elección</p> <p>TABLA DEGUSTACIÓN *SG \$19000 Girgolas asadas, papas cuña horneadas, pan, crackers, faina de garbanzo, emulsion de remolacha, emulsion de zanahoria, pepinos y cebollas encurtidos y chucrut. Comen 2 pican 4</p>	<p>ROLL RAW *SG / RAW \$11500 Masa deshidratada de espinaca y manzana con vegetales crudos, conservas y queso fermentado de caju + crackers raw</p> <p>BURRITO TKM \$10200 poroto colorado, champiñones, tomate, cebolla caramelizada, espinaca fresca y pesto de albahaca+ dip a elección</p> <p>QUESADILLA POTENCIADA \$10200 hummus, vegetales asados, cebolla caramelizada con papas cuña horneadas y ensalada de estación.</p> <p>PIZZA ALLA MERE \$11000 con salsa de tomate, queso de tofu, gremolata y cebollas encurtidas + rawmesan crocante de girasol</p> <p>RISOTTO DE YAMANI *SG \$10200 con crema de vegetales de estación, queso de caju fermentado, chips de kale y rawmesan.</p> <p>MILA NAPO RELOADED *SG \$10800 Milanesa de garbanzos, con queso de tofu, y salsa de tomate con papas y ensalada</p>
Sandwiches en Pan MM	Bowls
<p>FUNGHI BURGUER \$11300 medallón de poroto colorado y hongo de pino con emulsión de remolacha, lechuga, champis, chucrut y pesto de albahaca en pan integral MM con semillas + papas cuña</p> <p>CIABATTA \$11000 con emulsión de zanahorias, rúcula, tofu marinado, cebolla caramelizada, pepinos en vinagre en pan MM con aceitunas negras + papas cuña</p> <p>VEGGIE SANDWICH \$9500 con hummus, espinaca, zanahoria y calabaza asadas, emulsión de remolacha y palta en pan mm integral de molde + papas cuña</p>	<p>BALANCEADO *SG \$11500 cereal del día, tofu marinado, colchón de verdes, crudos de estación, palta, rawmesan, kale chips + emulsión de zanahoria</p> <p>BOWL PURA *SG \$10700 mix de verdes, calabaza, hongos saltados en vinagre vivo, queso fermentado de cajá, garrapiñada de nueces</p>
<p>MENÚ INFANTIL *SG \$8800 Mila de garbanzos, papa, tomate y palta + dip a elección</p>	<p>DIP'S \$1300 Emulsión zanahoria, emulsión remolacha, queso de tofu, queso de caju, hummus, chucrut, salsa picante, pesto de albahaca, gremolata, salsa de tomate, cebollas encurtidas. palta o tofu marinado.</p>



@pura.alimentacion

@pura.aespacio

COCINA VEGANA Y RICA

Postres	Desayunos y meriendas
<p>CHEESECAKE DE LIMÓN *SG \$4900 Postre helado de cajú al limón, con topping de frutos rojos</p> <p>BOMBÓN XXX *SG / RAW \$4000 base de dátiles, nuez y cacao relleno de mantequilla de maní cubierto de chocolate</p> <p>POWER TRUFAS *SG / RAW \$4000 dátiles, cacao, nueces, maní, nuez, chía y coco rallado x 3 un.</p> <p>CRUMBLE DE MANZANA *SG \$4900 con cremoso de cajú</p> <p>MOUSSE DE CHOCOLATE *SG \$4000 y calabaza con crocante de almendras y naranjas deshidratadas</p>	<p>TOSTADAS MM \$6000 con queso de cajú y mermelada</p> <p>TOSTADA MM POWER \$6600 con queso de cajú, palta, brotes y semillas</p> <p>ROLL DE CANELA TIBIO \$3300</p> <p>GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE \$3300</p> <p>ALFAJOR "ONA" *SG \$3800 masa de algarroba. Relleno de ganache de chocolate. sabores: frambuesa, maní ó salted caramel</p> <p>TOFU SCRAMBLE \$7900 Tofu, calabaza + chips de kale + pan MM. Opción SG con crackers raw</p>
Bebidas	Calientes
<p>AGUA MINERAL \$1900</p> <p>LIMONADA Botella 1lt. \$4900 Vaso \$2400</p> <p>KEFIR / KOMBUCHA Botella 1lt. \$5200 Vaso \$2700</p> <p>JUGO DETOX / FUSIÓN \$3800 DETOX. espinaca, apio, manzana, limón, jengibre y spirulina FUSIÓN. zanahoria, apio, ananá y perejil \$7400 Botella x 1 litro</p> <p>CERVEZA ARTESANAL "La Costeña" Ipa, Scottish, Blonde 330 ml \$3800 660 ml \$5500</p> <p>VINO ORGÁNICO \$10500 "Picum" Malbec, Merlot, Cabernet, Syrah, Chenin \$4800 Copa de Picum</p>	<p>CAFÉ Chico \$1900 Americano \$2400 c/ leche de almendras \$2800 Doble \$2800 Doble con leche de almendras \$3300</p> <p>TÉ CHAI CASERO \$2800 jengibre, canela, anís, pimienta negra, clavo de olor, vainilla. Con leche de almendras \$3300</p> <p>TAZA DE TÉ ORGÁNICO \$1900</p> <p>LICUADOS ALPINO. Frutos rojos y leche de almendras \$4100 CHOCO SPLIT. Banana, cacao y canela y leche de almendras \$4100 POWER. Mango, naranja y jengibre \$3900</p>
Formas de pago: EF con descuento. Transferencia, Débito	SG: sin gluten - Raw: sin cocción - MM: masa madre