

PURA

cocina vegana & rica

CONSULTAR POR
MENÚ DEL DÍA
de martes a viernes

ENTRADAS

GIRGOLAS ASADAS \$15.000
con pasta de morrón y gremolata *SG

QUESADILLA CAPRESSE \$13.000
con queso de tofu, tomate fresco y pesto de albahaca con rawmesan

ALITAS DE CHAMPIÑÓN \$14.000
rebozadas en copos de maíz, con chucrut, colchón de verdes y crema de remolacha *SG

BUÑUELOS DE ACELGA \$11.000
y yamani con hummus *SG

FAINA FERMENTADA \$11.000
con crema de remolacha y gremolata *SG

EMPANADA DEL DÍA \$3.000
con dip de yasgua (tomate rallado y especias)

PAPAS CUÑA \$9.500
papas cuña doradas al horno con dip a elección *SG

TABLA DEGUSTACIÓN \$30.000
girgolas asadas, papas cuña, faina fermentada, pan de masa madre, crackers raw, crema de morrón y nuez, crema de remolacha, salsa yasgua, alioli de zucchini, chucrut y conservas *SG

SANDWICHES

EN PAN DE MASA MADRE

FUNGI BURGUER \$16.800
medallón de porotos colorados y hongos de pino, cebolla caramelizada, crema de remolacha, pesto de albahaca, lechuga, tomate y pepinos encurtidos en pan MM integral con semillas + papas cuña

CIABATTA \$17.000
con tofu marinado, vegetales asados, crema de morrones, yasgua, chucrut y lechuga en pan MM integral con aceitunas + papas cuña.

VEGGIE SANDWICH \$16.000
con hummus, espinaca, zanahoria y calabazas asadas, crema de remolacha y palta en pan de MM integral de molde + papas cuña

DIPS

- Pasta de morrón
- Crema de remolacha
- Queso de tofu
- Queso de cajú
- Hummus
- Chucrut
- Salsa picante
- Alioli de zucchini
- Pesto de albahaca
- Gremolata
- Salsa Yasgua
- Tofu marinado

\$3.000

PLATOS

ROLL RAW (mejor que un Rolls-Royce) \$18.000
masa deshidratada de espinaca y manzana con vegetales crudos, conservas y queso fermentado de caju + crackers raw + alioli de zucchini *SG / RAW

BURRITO \$16.500
con pasta de morrón, tomate, espinaca fresca, porotos colorados, cebolla caramelizada y hongos salteados en vinagre vivo + dip a elección

QUESADILLA POTENCIADA \$17.500
hummus, vegetales asados, cebolla caramelizada, gremolata + papas cuña y ensalada de estación.

PIZZA ALLA MERE \$16.500
con salsa de tomate, queso de tofu, tomate fresco, pesto y rawmesan crocante de girasol

LASAÑA \$17.000
de berenjena, calabaza y cereal del día con pesto de albahaca, queso de tofu, colchón de rúcula, kale chips y rawmesan crocante *SG

MILA NAPO \$17.500
milanesa de garbanzos, con queso de tofu, y salsa de tomate con papas y ensalada *SG

BOWLS

BALANCEADO \$17.000
colchón de verdes, crudos de estación, palta, cereal del día, tofu marinado, conservas, alioli de zucchini, y kale chips *SG

PURA \$16.500
mix de verdes, calabaza, hongos saltados en vinagre vivo, queso fermentado de cajú, garrapiñada de nueces *SG

VERDE \$15.500
colchón de verdes, repollo, chucrut, noodles de zucchini con limón y menta, palta, fruta de estación, alioli de zucchini y crackers *SG / RAW

PROTÉICO \$15.500
lentejas, cereal del día, vegetales asados, rúcula, queso de tofu, aceitunas, croutones de faina fermentado *SG

MENÚ INFANTIL

mila de garbanzos, papas, tomate y palta + dip a elección \$16.000

PURA

cocina vegana & rica

BEBIDAS

AGUA MINERAL	\$3000
LIMONADA	\$3.500 - \$6.500
<i>Vaso o Botella 1lt.</i>	
KEFIR / KOMBUCHA	\$3.800 - \$7.000
<i>Vaso o Botella 1lt.</i>	
JUGOS CASERITOS	\$5.500 - \$11.000
<i>DETOX - espinaca, apio, manzana, limón, jengibre & spirulina</i>	
<i>FUSIÓN - naranja, zanahoria, jengibre & cúrcuma</i>	
<i>Vaso o Botella x 1 litro</i>	
LICUADOS	\$6500
<i>ALPINO - Frutos rojos y leche de almendras</i>	
<i>CHOCO SPLIT - Banana, cacao y canela con leche de almendras</i>	
CERVEZA ARTESANAL	\$4.300 - \$7.300
<i>"La Costeña" Ipa, Scottish, Blonde</i>	
<i>330 ml o 660 ml</i>	
VINO ORGÁNICO	\$6.000 - \$14.000
<i>"Picum" Malbec, Merlot, Cabernet, Syrah, Chenin</i>	
<i>Copa de Picum</i>	

POSTRES

CHEESECAKE DE LIMÓN	\$6.800
<i>postre helado de cajú al limón, con topping de frutos rojos *SG</i>	
BOMBÓN XXX	\$5.700
<i>base de dátiles, nuez y cacao relleno de mantequilla de maní cubierto de chocolate *SG / RAW</i>	
TRUFAS	\$5500
<i>dátiles, cacao, nueces, maní, nuez, chía y coco rallado x 3 un. *SG / RAW</i>	
CRUMBLE DE MANZANA	\$6.800
<i>con cremoso de cajú *SG</i>	
MOUSSE DE CHOCOLATE	\$6.300
<i>y calabaza con crocante de almendras y naranjas deshidratadas *SG</i>	

DESAYUNOS & MERIENDA

TOSTADAS DE MASA MADRE	\$9000
<i>con queso de cajú y mermelada</i>	
AVO TOAST	\$10000
<i>pan MM con queso de cajú, palta, brotes y semillas</i>	
TOFU SCRAMBLE	\$13000
<i>tofu, calabaza + chips de kale + pan MM</i>	
<i>Opción *SG con crackers raw</i>	
ALFAJOR "ONA"	\$5000
<i>masa de algarroba, relleno de ganache de chocolate</i>	
<i>sabores: frambuesa, maní ó salted caramel</i>	
GALLETA	\$4000
<i>con chips de chocolate</i>	
ROLL DE CANELA	\$6000
<i>servido calentito con crema de cajú</i>	

CAFÉ	
<i>Chico</i>	\$3.000
<i>Americano</i>	\$3.500
<i>Americano cortado</i>	\$4.000
<i>Doble</i>	\$4.500
<i>Con leche de almendras</i>	\$5.500
TÉ CHAI CASERO	\$4.500
<i>jengibre, canela, anís, pimienta negra, clavo de olor, vainilla.</i>	
<i>Con leche de almendras</i>	\$5.500