

PURA

cocina vegana & rica

CONSULTAR POR
MENÚ DEL DÍA
de martes a viernes

ENTRADAS

GIRGOLAS ASADAS \$17.000
asadas con emulsión de remolacha
y cebollitas encurtidas *SG

SOPA CREMOSA \$14.000
del día con pan o crackers *SG

ALITAS DE COLIFLOR \$16.000
con crema de zanahoria dulce
y chucrut fermentado *SG

CROQUETAS \$12.500
de mijo y provenzal: con crema de
vegetales y brotes de lentejas *SG

PAPAS CUÑA \$11.500
papas cuña doradas al horno
con dip a elección *SG

EMPANADA DEL DÍA \$4.000
con alioli de zucchini

TABLA DEGUSTACIÓN \$36.000
girgolas asadas, papas, croquetas de
mijo y provenzal, alioli de zucchini,
emulsión de remolacha, mayonesa de
zanahoria, cebollitas encurtidas,
chucrut, pesto de acelga, pan de mm y
crackers raw *SG

SANDWICHES

en pan de masa madre

FUNGHI BURGER \$19.000
medallón de porotos colorados y hongos
de pino, verdes, chucrut, mayo de
zanahoria en pan MM integral con
semillas + papas cuña

CIABATTA \$19.500
tofu marinado, tomate asado, vegetales
asados, emulsión de remolacha, alioli de
zucchini, verdes, cebollita encurtida en pan
MM integral con aceitunas + papas cuña.

DIPS

\$4.000

- Brotes de lentejas
- Crema de remolacha
- Queso de tofu
- Queso de cajú
- Alioli de zucchini
- Pesto de acelga
- Mayo zanahoria
- Cebolla encurtida
- Chucrut

PLATOS

ROLL RAW (mejor que un Rolls-Royce) \$21.000
crudos de estación, colslaw de caju y nueces
con repollo y zanahoria, cebollitas encurtidas,
chucrut, crackers y dip de alioli de zucchini.
*SG / RAW

BURRITO TKM \$18.500
porotos con cilantro, hongos salteados en
vinagre, cebolla caramelizada, tomate
fresco, espinaca con dip a elección.

QUESADILLA POTENCIADA \$19.500
queso de tofu, cebolla caramelizada,
calabaza asada con canela, tomates
secos, tabbouleh de quinoa, ensalada de
estación con aceitunas.

PIZZA ALLA MERE \$18.500
con salsa de tomate, queso de tofu, tomate
fresco, pesto y rawmesan crocante de girasol

LASAÑA \$19.000
vegetales asados, queso de tofu, pesto de
acelga, crocante de maíz, rúcula y kale chips
con rawmesan. *SG

ESTOFADO DE HONGOS \$22.000
pure cremoso de coliflor y leche de almendras,
estofado de hongos, ensalada de rúcula,
chucrut, cebollitas encurtidas, con pan de mm o
crackers. (SG)

BOWLS

BALANCEADO RELOADED \$19.000
colchón de verdes y crudos de estación,
tabbouleh de quinoa, tofu marinado, palta,
chucrut, rawmesan. *SG

OTOÑO \$18.500
croquetas de mijo y provenzal, chucrut
dorado, calabaza asada, emulsión de
zanahoria, palta, base de verdes, garrapiñada
de nuez. *SG

RISOTTO \$19.000
arroz yamani, crema de vegetales de estación,
champiñones, queso de caju fermentado,
rawmesan y kale chips. SG*

RAMEN \$20.000
caldo de vegetales y miso, fideos de arroz, tofu
marinado, alga nory, espinaca, zanahoria,
champiñones asados en vinagre vivo, semillas
de sesamo. SG*

MENU INFANTIL

croquetas de mijo, palta, tomate
& papas cuña + dip a elección. SG* \$18.000

PURA



cocina vegana & rica

DESAYUNOS & MERIENDA

TOSTADAS DE MASA MADRE \$10.000

con queso de cajú y mermelada

AVO TOAST \$11.000

pan MM con queso de cajú, palta, brotes y semillas

TOFU SCRAMBLE \$14.500

tofu, calabaza + chips de kale
+ pan MM Opción *SG con crackers raw

ALFAJOR "ONA" \$5.500

masa de algarroba, relleno de ganache de chocolate
sabores: frambuesa, maní ó salted caramel

GALLETA \$4.500

con chips de chocolate

ROLL DE CANELA \$6.500

servido calentito con crema de cajú

CAFÉ

Chico \$3.500

Americano \$4.000

Americano cortado \$4.500

Doble \$5.000

Con leche de almendras \$6.000

TÉ CHAI CASERO \$5.000

jengibre, canela, anís, pimienta negra,
clavo de olor, vainilla.

Con leche de almendras \$6.000

SHOT ANTIGRIPIAL \$4.000

jengibre, limón, cúrcuma y pimienta

BEBIDAS

AGUA MINERAL \$3500

LIMONADA/ POMELADA \$4.000 - \$7.000

con jengibre y menta / con cardamomo.
Vaso o Botella 1lt.

KEFIR / KOMBUCHA \$4.400 - \$7.500

Vaso o Botella 1lt.

JUGOS CASEROS \$6.000 - \$12.000

DETOX - espinaca, apio, manzana, limón,
jengibre & spirulina

FUSIÓN - naranja, zanahoria, manzana &
jengibre & cúrcuma. Vaso o Botella x 1 litro

LICUADOS \$7000

ALPINO - Frutos rojos y leche de almendras

CHOCO SPLIT - Banana, cacao y canela
con leche de almendras

CERVEZA ARTESANAL \$5.000 - \$8.000

"La Costeña" Ipa, Scottish, Blonde
330 ml o 660 ml

VINO ORGÁNICO \$7.000 - \$17.000

"Picum" Malbec, Merlot, Cabernet,
Syrah, Chenin. Copa de Picum

POSTRES

CHEESECAKE DE LIMÓN \$7.800

postre helado de cajú al limón,
con topping de frutos rojos *SG

BOMBÓN XXX \$6.500

base de dátiles, nuez y cacao relleno de
mantequilla de maní cubierto de chocolate
*SG / RAW

TRUFAS \$6000

dátiles, cacao, nueces, maní,, chía y coco
rallado x 3 un. *SG / RAW

CARROT CAKE \$7.800

con frosting de cajú y limón *SG

MOUSSE DE CHOCOLATE \$6.000

y calabaza con crocante de almendras y
naranjas deshidratadas *SG